高郵日報
2025年5月30日 星期五
乙巳年五月初四
责　编:金　婧
版　式:张增强

今日高邮微信
高邮日报手机报

在线投稿:http://tg.gytoday.cn　新闻热线:84683100　QQ:486720458
详情请浏览“今日高邮”网站 http://www.gytoday.cn

一勺酱香　卅载匠心

——非遗传承人任越的守艺创新路

□ 记者　孔令玲

清晨时分,高邮市任山和食品科技有限公司的车间内已是蒸汽氤氲。大锅上热气翻腾,长勺挥舞间,满屋飘香。这份独特的香气出自任山和阳春面酱油制作技艺第三代传承人、高邮市任山和食品科技有限公司总经理任越之手。

时光流转,酱艺传承。这份承载着几代人匠心的阳春面酱油制作技艺,始于明末清初高邮盐商任氏家族。任越在酱缸边长大,从小耳濡目染酿酱技艺的她,深受家族文化的熏陶。三十余载春秋,任越坚守古法,将这份古老的技艺传承下来。2024年,任越成立了高邮市任山和食品科技有限公司,带领古老酱艺走上创新之路。

一份味道——儿时记忆深深烙印醇厚酱香

任越,1968年出生于临泽镇,她的祖辈就是明末清初的高邮州盐商之首——任氏家族。在当时,任氏家族以熟悉盐法和粮油运作而闻名,其酱园技艺更是精湛绝伦。家族中的酿酱大师任振和,因其对酿酱的痴迷和超凡技艺,被誉为“酱痴”。他所达到的“闻曲知酵,观色知厚”的酿酱境界,堪称当时行业的技艺顶峰,任氏酱品因此得以畅销南北,从京师到苏杭,都留下了任氏酱品的醇香。

“酱痴”任振和是任越的伯父。作为任氏家族的一分子,任越从小就对酿酱有着浓厚的兴趣。上世纪70年代,她的父亲任振苏在当时的临泽酱醋厂工作。任越回忆,小时候,她就常常在酱醋厂酱缸边玩耍。如今,虽然小时候玩耍的场景她早已记不清,但酱醋厂里那股浓郁的酱香味,却是她脑海里始终忘却不了的味道。

“父亲煮的阳春面,味道就是更好些。”任越说,和伯父一样,父亲也深爱研究酱艺。小时候,父亲常常自己购买各种食材,制作各种酱料,每一款都十分美味。酱汁的美味深深烙印在任越脑海中,父亲这种爱钻研的劲儿也深深影响了她。

1991年,任越下岗。为了谋出路,任越找到父亲学习熬制阳春面酱油。父亲将熬制酱油需要的材料一一写下来,任越就照着单子开始了自学。1996年,任越在当时的北海电影院楼下开了家蓝月亮饺面店,主打美食就是阳春面。饺面店营业后,店里的阳春面酱油都是由任越熬制,可是味道始终差了那么一点。

得知这一情况,父亲便来到店内,手把手教任越熬制酱油。父亲站在锅边亲手熬制,任越则在一边打下手。熬制酱油的配料多达几十种,还要按照顺序放入,一步都不能少。看着父亲熟练地熬制,任越心中暗暗下定决心:“我一定要把这酱的味熬出来。”

就这样,任越不断练习、不断琢磨。从最初必须要一步步对着父亲给的材料单子下香料和食材,到后来无需材料单,所有香料和食材的投放顺序她已熟稔于心。

有了父亲的亲传,饺面店生意红火了起来,任越也逐渐开拓经营领域,在餐饮行业打拼。2000年到2017年,她经营管理了多家餐饮企业,积累了丰厚的餐饮经营经验。

一份坚守——非遗味道与现代科技巧妙融合

在餐饮行业打拼多年,品尝过美味佳肴无数,但在任越心中,父亲亲传的阳春面酱油味道,却始终无可匹敌。

2018年,任越决心重振任氏家族酱园昔日风采。她创立了“饪天下”品牌,将非遗技艺与现代科技融合,打造出饪天下阳春面虾籽酱汁等经典产品。产品一经推出,就畅销全国各地,赢得了广泛赞誉。

2021年6月,市非遗保护中心将任越熬制阳春面酱油的技艺列为“高邮市老手艺、老行当”项目进行保护。2024年6月,任越被授予“高邮市阳春面制作技艺(任山和阳春面酱油制作技艺)”非物质文化遗产的代表性传承人。

在运河·盂城驿历史文化街区内的南门大街,集合了一批高邮的老手艺、老行当,任山和阳春面酱油制作技艺就在其中。任越在南门大街21号设立了“任山和非遗文化保护工作室”,致力于宣传推广高邮阳春面虾籽酱汁这一美味。

去年,为了更好地传承和发展这一古老技艺,任越创办了高邮市任山和食品科技有限公司,并入驻国家级科技开发孵化园区。公司占地1200平方米,集酱油熬制、自动化灌装、包装于一体,实现了生产销售的全程无缝衔接。公司以传统工艺与现代科技的完美融合为核心理念,在生产过程中严格遵循国家标准,确保每一份产品的品质与安全。

走进任山和公司的生产车间,从原料配备到酱油熬制,再到灌装包装,一道道流程井然有序。任越介绍,虽然现在很多步骤都可以用机械代替,但最为关键的熬制步骤,她仍然坚持“纯手工”。

在一口不锈钢大锅旁,任越踮起脚尖,小心地将锅内洗净、高温杀菌。随后,她将16种香料倒入锅中,紧接着开始不停地翻炒。“只有不停地翻炒,才能保证香料不炒焦,使香料的香气散发出来。”任越边说边不停翻动锅内的香料。

随着温度上升,香料的香气也逐渐飘散了出来。随后,任越又将虾皮、生姜、水等倒入锅中,并不停地搅动。在将黄豆酱油倒入后,任越还要按比例加入洋葱、香芹等蔬菜,锅中酱油的香气瞬间丰富了起来。

任越告诉记者,熬制虾籽酱汁,不仅材料放入的顺序很重要,熬制的火候也很关键。在以前,她是一刻也不能离开,需要时刻关注着火候大小。但现在,加热这一步从以前的柴火、煤气改成了如今的电力,通过一旁的按钮就可以精准调节火候,这大大节省了人力、提高了效率。

经过几小时的熬制,10桶总重500斤的酱油被熬制成380斤左右的酱汁,阳春面酱汁随之出锅。任越又往其中加入虾籽,“饪天下”品牌的阳春面虾籽酱汁也就完成了。

从食材的准备到火候的掌控,每一个环节都经过任越的精心打磨。在熬制过程中,制酱人的匠心,也体现在点滴之中。

一份传承——百年酱艺延续醇香焕发新生

一份传承,一份责任。非物质文化遗产是人类的“活态灵魂”,既是一代代心口相传下来的生命记忆和文化基因,更承载着丰富而独特的民族精神。“我想要做的,就是将这门手艺、这份味道传承下去。”任越说。

在任山和公司内,每一瓶阳春面酱油都凝聚着历史的厚重与现代科技的智慧。如今,任山和公司不仅有招牌产品阳春面虾籽酱汁,还创新推出了组合产品,精心提供了传统的阳春面伴侣调料——猪油与黑胡椒,满足消费者的多元化需求。

“除了虾籽酱汁,我们一直在创新。今年,我们计划开发两款全新的产品。”任越说,接下来,公司将推出新产品——腌螃蟹,另外她还在试验醋的制作。相比于熬制阳春面虾籽酱汁,任越对于醋的熬制完全是新手。于是她多方学习,多次摸索,在一次又一次试验中渐渐摸索出了门路。“希望通过努力,让大家了解到高邮不仅有阳春面酱油,还有属于高邮人自己的香醋。”任越笑着说。

制酱这门手艺,任越坚守了30多年。而如今,任山和阳春面酱油制作技艺也有了第四代传承人——任越的女儿夏天。今年,在女儿的支持下,任越也带领企业进入了直播“赛道”,首次将产品从“线下”搬上了“线上”,收获了一众粉丝。

从非遗传承人到企业当家人,任越始终坚守着这份非遗“老味道”。她表示,任山和公司将继续挖掘传统酱艺的潜力,结合现代消费者的口味需求,研发更多美味、健康的产品。在未来,她也将不忘初心,坚守对品质的严格要求,把每一道工艺做精做细,对每一种原料严格把关,带领任山和这家充满历史底蕴和创新活力的企业,在食品行业书写更加辉煌的篇章,让百年酱艺的醇香飘向更广阔的天地。

致敬企业家