

坚守百年酱坊里的“酱香”

90后夫妻在游埠老街做酱油



通讯员 徐桢瑾 陈斌

从一粒黄豆到一滴酱油需要多久?至少需要一年时间。在兰溪市游埠古镇,游埠酱坊里的三伏酱油正享受着一年一度最好的“日光浴”。

游埠有三口“宝缸”,分别是酱缸、酒缸和染缸。这三缸,养活了一代又一代的游埠人。游埠酱坊从光绪三十年(1904)创办至今,已有120年历史。如今,经营这家酱坊的是一对90后夫妻——妻子陈凌与丈夫杨大成。

兰溪“三伏老油”传统酿造技艺是浙江省非物质文化遗产,酱坊也成了省级非物质文化遗产生产保护基地,陈凌则是兰溪“三伏老油”酿造技艺传承人。

一走进酱坊,便闻到空气中弥漫着浓烈的酱油香气,是大豆与小麦发酵后,自然散发出的酱香风味。晒场上,一排排陶制大缸整齐地摆放着,有的缸口盖着竹制大斗笠,像是戴了顶帽子。

在晒场上,记者见到了戴着草帽

的杨大成。他拿着水瓢,来到一口酱缸前,轻轻划开表面的盐花,发出“沙沙”的酥脆声,搅动几下后,捞起一勺酱油,倒下的瞬间,宛如一道瀑布,阳光照射下,红褐色的酱油显得十分透亮,独特的咸香味扑鼻而来。这便是酱坊的招牌三伏酱油。

三伏酱油又叫三伏老油,从名字上不难发现,酱油和三伏天有关。正宗的三伏酱油至少需要经过一个三伏天的曝晒。三伏天正是晒酱油的好时候。白天,酱坯充分享受着“日光浴”,酱缸中的微生物迅速发酵;夜晚,热气散去,酱味开始浓缩。只有经过反复的日晒夜露,酱油才会红亮清澈,酱香浓郁持久。

自从酱坊的老师傅退休后,杨大成这个酿制酱油的新师傅就开始上岗了。提起三伏酱油的制作,他讲得头头是道:“制作工序其实很简单,主要是费时间和精力,每天都要照顾。”杨大成说,三伏酱油与其他酱油的不同之处在于时间的沉淀,只有经历过春酿、夏晒、秋取、冬藏,三伏酱油才能发挥出它最极致的风味。

三伏酱油采用古法酿制,黄豆要经过浸泡、蒸煮、制曲、发酵和曝晒五个步骤,其中制曲是关键,酱油风味的好坏全看制曲成功与否。“制曲,我们土话叫‘拍酱黄’,要一直盯着菌丝的生长情况,每隔两三个小时翻一次曲,梅雨季节最省心,菌丝一般长得很好。”

因为没有任何添加剂和防腐剂,酱油的保存靠的是盐,这就要求曝晒必须到位。“没晒够,会导致酱油盐度低,不易保存。当表面结出厚厚的盐花时,说明酱油已经成熟了。”杨大成

表示,四缸原料只能出一缸酱油。正所谓浓缩才是精华。

据了解,游埠酱坊的前身是“方豫丰酱园”,创办于清光绪三十年(1904),当时兼营酒坊。民国二年(1913),获得过由两浙盐运使司颁发的“官酱园”司烙印牌。曾经辉煌的酱坊,在陈凌接手时,经营状况并不太好。

“她接手以后的第一件事,不是做酱油,而是借钱修房子。”杨大成告诉记者,酱坊从创办至今,一直都在这里,老房子早就破旧不堪。“当时,师傅的工资都发不出,还要借钱修房子呢。”

2014年,初到游埠接手酱坊时,陈凌觉得很新鲜。“除了工作有点辛苦,生活还是很满意的,很悠闲,老师、同学和朋友经常过来看我,在这里我还认识了很多新朋友。”转眼间,已经过去了10年。

10年,游埠酱坊的变化很大,从原先经营不善到现在酱油供不应求,酱坊也成了游客打卡地。变化的还有陈凌,她从对酱油一窍不通变成了做酱油的老师傅,还教会了丈夫做酱油,并且收了徒弟。

过去,兰溪三伏酱油名气十分响亮。清末、民国时期,与金华火腿、金华酒齐名;1939年,还荣获了巴拿马太平洋万国博览会金奖。游埠酱坊创办时,头块招牌名叫“方豫丰”,也叫“伏天泰”,当时卖得最好的就是三伏酱油。

酱香不怕巷子深。随着游埠古镇旅游业的日益火热,再加上三伏酱油自身的好品质与积攒的好名气,游埠酱坊的生意越做越红火。

马涧镇:

夏日送清凉

通讯员 叶伟康

导报讯 近日,兰溪市马涧镇社工站发起夏日送清凉活动,为镇里的残障人士送去关怀。

活动当天,一支由社工、康复师等人员组成的队伍,带着慰问品走访了马涧残疾人之家,为残障人士送去了西瓜。

在残疾人之家,大家认真倾听残障人士讲述生活中的点点滴滴。社工在一旁细心地记录下他们的需求与愿望,尽心尽力帮助他们解决生活中的难题。随行的康复师为每位残障人士进行了细致的身体检查,并根据他们的具体情况制定个性化的康复计划。

灵洞乡:

暑期防溺水



通讯员 郭艺群 郭惠仙

导报讯 近日,兰溪市灵洞乡在上下郭村文化礼堂举办中小學生防溺水安全教育讲座,进一步提升青少年的安全意识,丰富他们的假期生活。

现场,志愿者讲解了如何识别危险水域、正确使用救生设备,以及遇到溺水情况时的自救与互救技能,并播放了动画“防溺水三字经”,通过这种朗朗上口、易于记忆的形式,让防溺水这根弦绷得更紧。

“这个活动挺有意义的。暑假里,我们家长最担心孩子的安全问题。通过讲座让孩子增强安全意识,掌握防溺水知识,我们也放心多了。”一位小学生家长说。



扫一扫“兰精灵地方号”二维码
浏览更多兰溪地方资讯

扫一扫二维码,便能身临其境地穿梭其中

数字技术让长乐古建筑“活”了起来

记者 沈冰珂 通讯员 郑皓

导报讯 近日,“数字漫游金大宗祠”作品在兰溪市诸葛镇长乐村流传开来。宗祠内的一砖一瓦,村民熟悉的斗拱、抱鼓石,都被“装”在了小小的屏幕之中,这一创新之举赢得了大家的一致好评。长乐村党支部书记金庆丰对此赞不绝口:“这不仅是一历史与现实的交汇,也是穿越百年与文物的对话”。

据了解,长乐村是首批以整村为单元的全国重点文物保护单位,现存明清古建筑126处。

这些建筑是村落传统文化的瑰宝。然而,随着时代的变迁,如何更好地保护利用这些古建筑,成为亟待解决的一大难题。日前,浙江师范大学设计与创意学院“乐创长乐”暑期实践队,在省文化特派员、浙江师范大学设计与创意学院副教授梁燕莺的带领下,

立足专业,利用数字技术,赋予了长乐古建筑新的生命,开启了“筑梦长乐,加‘数’前行”的创新之旅。

在老师的指导下,实践队员细致入微地测量这座拥有400多年历史的古建筑的每一段尺寸,精心描绘其每一处细节。在古建专家的多轮指导下,他们终于成功完成了金大宗祠的高精度数字复原工作。随后,通过虚拟现实技术,让这些古建筑“活”了起来。只要扫一扫二维码,便能身临其境地穿梭于金大宗祠建筑之中,感受那份跨越时空的震撼与美丽。

长乐村曾有一座被誉为“江南黄金屋”的珍宝——望云楼。实践队员运用前沿的数字技术,对望云楼遗址进行详细勘测,多次拜访相关部门和当地村民,搜集望云楼的历史资料和信息,在专家的指导下开展数字化复原。无论是雕梁画栋的精细纹理,还是飞檐翘角的独特造型,都被转化为

数字模型。这一成果不仅实现了对古村落的数字化呈现,让更多人有机会了解和关注这一宝贵的文化遗产,更是以数字画笔形式完成了村民们多年的心愿。

实践队员深知,古建筑不仅是砖石木料的堆砌,更是文化的载体和精神的寄托。因此,在古建筑数字化复原过程中,实践队员通过与村民访谈、查阅族谱、实地调研等方式,挖掘古建筑背后的历史文化,将古建技艺、北山四先生金履祥等长乐村传统文化融入数字产品中,在互动体验中不仅能欣赏到古建的外观之美,更能深刻感受到其背后的文化内涵。

与此同时,实践队员还将现代审美与传统文化相结合,创造出既保留古韵又符合现代审美的文创作品,包括长乐村标、IP形象、研学地图、古建互动模型等,为长乐古建文化的传播注入了新的活力。



防诈宝典

涉及金钱电话确认
身份证件谨慎提供
陌生链接一律不点
不贪不要不乱汇钱

组建群聊核实在先
验证内容不给外人
高息投资十有九骗
筑牢平安守牢底线

兰溪市公安局 宣