



时光不改初心

# 九旬老人传承百年“家乡味道”

□国华 胡玉祥 记者 朱大力

在阜宁县益林镇的晨光里,96岁的雷守廉老人俯身在酱缸边,指尖捻起一撮泛着琥珀光的大酱,凑近鼻尖轻嗅——这是他从少年时起的熟悉的气息,如今正随着指尖的温度,传递给身边71岁的儿子雷益民和45岁的孙子雷天平。第三代传承人至第五代传承人在言传身教中延续着非物质文化遗产雷记益林大酱制作技艺。

雷守廉老人的技艺来源于他的爷爷和父亲。于是,在一百二十年的时光里,这份技艺在雷氏家族五代人的不懈努力中大放光彩,传承着充满烟火气的家乡味道,坚守着那与众不同的“一口鲜”。



祖孙三代共同晒场



筛选发酵好的黄豆

## 老作坊有自己的坚守

追根溯源,传承的源头从庆茂槽坊开始。走进酱园作坊,只见墙上历经岁月洗礼的“积善余庆,茂业百年”八个字依旧熠熠生辉。雷守廉老人说这是他爷爷雷德昇立下的店训。

清光绪年间(1906年),创始人雷德昇从建湖迁居益林,在原益西小学院落里垒起了十亩地的作坊,“庆茂槽坊”的招牌自此在益林镇扎下了根。彼时的庆茂槽坊,绝非寻常小作坊可比,两百平方米的铺子里,酿酒、酱园、糕点、天香馆(豆制品)四业并举。在物资并不丰沛的年代,雷家凭着对原料和工艺的坚守,让庆茂的名号越叫越响。

岁月流转,庆茂槽坊的发展,始终与时代的脉搏同频共振。民主建政后,尤其是新四军三师驻军益林期间,益林商贸日益繁荣,庆茂槽坊的酱园生产也迎来了规模化发展的契机。几十口大缸火力全开,雷家第二代传承人雷冠

军带着伙计们起早贪黑,精心酿造的酱油、大酱等产品,不仅端上了战士们的饭桌,还跟着运输队送到了周边区乡的百姓手中,成为那段峥嵘岁月里温暖的味觉记忆。

1945年,新四军筹建东益市纺织厂,雷氏庆茂槽坊积极响应,主动认购股份。如今,那张泛黄的认购股份收据,被妥善珍藏,成为那段峥嵘岁月里温暖的见证,更是一段东益市历史的珍贵文物,无声诉说着这家老字号的家国情怀。

一辈子做一件事,这份匠心,在岁月的磨砺中,便有了传承。从创始人雷德昇支起第一口缸,到如今阜宁县益林酱园有限公司生态酱品飘香四方,雷氏家族五代人的“酱心”,酿成了盐阜大地独一份的“活态遗产”。

## 老手艺与新科技碰撞

时光的指针拨到20世纪,第三代传承人雷守廉从父辈手中接过了这门传承百年的酿造技艺。在他的记忆里,从少年时起,就跟着父亲雷冠军守着缸,看黄豆在缸里发酵、翻晒、吸取日月精华。“那时候没有花里胡哨的添加剂,一缸酱要靠时间慢慢熬,靠阳光好好晒,这样酿出来的酱,才够味,才

地道。”雷守廉的话语里,满是对传统工艺的敬畏。

2000年,第四代传承人雷益民与爱人余述慧正式接过益林酱园的重担,在此之前,他从1985年起就开始业余随父学习酿造技艺,早已将这门手艺刻进了骨子里。“老祖宗的手艺不能丢,但也不能一成不变。”雷益民深知,守艺不是墨守成规,传承更需要与时俱进。为了让百年老酱园跟上时代的步伐,他把核心放在了原料选择和工艺优化上,力求让传统酱品契合现代人对生态农产品的健康追求。

2015年,退休后的雷益民全身心投入酱园经营,成功将企业转型升级为阜宁县益林酱园有限公司。如今,在酱园的生产车间里,传统的陶缸与现代化的分装设备相得益彰,老手艺与新科技的碰撞,让百年庆茂焕发出新的生机。

百年时光流转,不变的是雷氏家族对品质的坚守,更是对健康饮食的追求。这缸传承了五代的酱,不仅酿出了盐阜大地的独特味道,更酿出了老字号生生不息的希望。

## 老字号注入发展新动力

如今,如果说雷守廉是“定海神针”,雷益民是“中坚力量”,作为第五代传承人的雷天平就是“后起之秀”。

雷天平跟着爷爷、父亲在酱缸边学习辨味、翻晒,将祖辈传下来的手艺一点点吃透。在他看来,传承不仅是学会制酱的手艺,更要传承“积善余庆,茂业百年”的店训精神,让益林酱园的味道

香飘更远。

祖孙三代共同把关质量的场景就是很好的接力与传承。“豆子必须发酵到这样的状态,黄豆蒸透了,黄也上得特别好,能挂丝,说明发酵得透,这才是能做好酱的酱醅。”发酵车间里,雷守廉老人捻起正在发酵的黄豆,放在阳光下细看,转头就叮嘱道。一旁陪同检查的雷益民和雷天平心领神会地不停点头。

坚持传统手工作艺魅力无限,助力雷天平主导的生产经营团队成功将“雷记益林大酱”推向市场,赢得了家乡人的好评。同时,益林酱园还成立电商部门并投资建立独立直播间,通过天猫等平台销售渠道,实现了自营、代理、加盟及电商销售一体化的综合经营模式。这种创新举措无疑为企业的持续发展和传统技艺的广泛推广注入了新的动力。

“庆茂”商标已经被认定为“江苏老字号”,产品不仅在盐阜地区站稳了脚跟,还走出了江苏,销往全国各地。近日,盐城市生态农产品协会成立,雷天平当选为副会长,公司成为副会长单位。“五代传承、一百二十年时光”等关键词让人们对雷家充满敬意。

对于雷家人而言,每一口酱,都藏着时光的味道,也藏着传承的密码。从雷德昇到雷天平,五代人,雷氏家族坚守的是一份匠心,更是一份让传统美食焕发发生机的责任。“只要有人爱吃这口酱,我们就会一直做下去。”雷守廉老人的话语朴实而又坚定。

## 盐都“翰墨缘”公益大讲堂再启新篇

本报讯(印兆麒)1月12日上午,由盐都区书协主办的盐都区首届正体书法作品展在盐都区文化馆开幕。与此同时,盐都区书法的品牌项目“翰墨缘”书法公益大讲堂第四期活动也正式启动。

安徽省书协副主席杜鹏飞,市书协主席、市美术馆馆长吴洪春等参加开幕式,盐都区书协主席陈桂庚主持开幕式。本次展览聚焦篆、隶、楷正体书法,展出盐都区书协创作骨干的临摹与创作作品50余件。

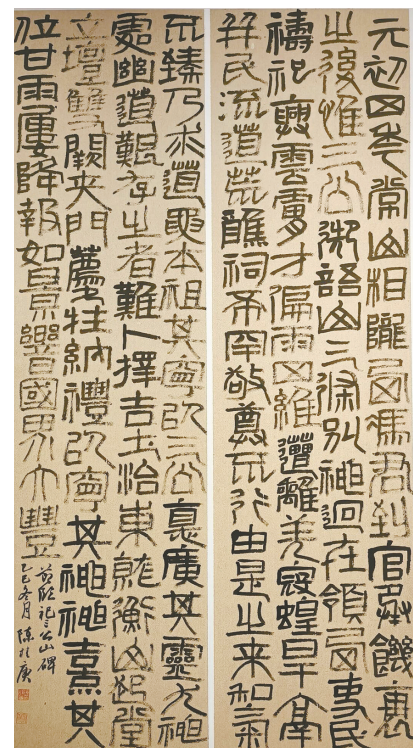
作为本次活动的核心亮点,开幕式后,杜鹏飞移步展区,对参展作品进行了细致深入的现场点评。他结合每件作品的笔法、结构、章法与气韵,既肯定了作者取法传统的正途,也提出了许多精辟而独到的提升建议。这种“面对原作、直面问题”的点评方式,让在场作者与观众大呼过瘾,实现了名家与爱

好者之间真正意义上的零距离、深层次艺术交流。

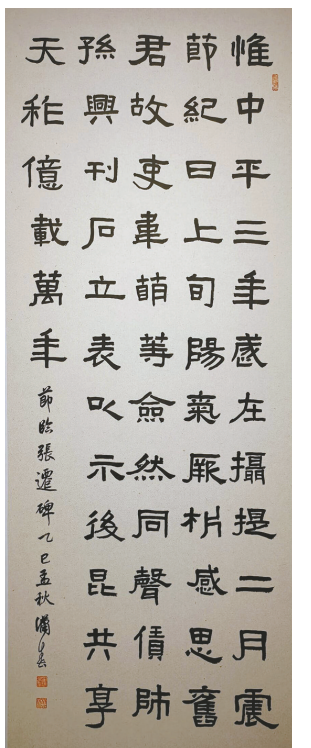
当日下午,活动第二阶段的精彩在盐都区潘黄街道育才社区服务中心继续精彩上演。杜鹏飞主讲“张迁碑临创浅谈”专题讲座,并随后进行现场挥毫示范。这一环节把上午的点评理念转化为直观的创作演示,完成从理论指导到实践观摩的闭环,是学习者不可多得的机会。

自2022年创设以来,盐都区“翰墨缘”书法公益大讲堂已成功举办四期。活动始终坚持邀请实力派书法家主持,并通过“展览+点评+讲座+示范”的立体模式,普惠于当地基层书法作者。这一平台有效降低了学习门槛,搭建了提升阶梯,对开阔本地作者艺术视野、提升整体创作水平、培育后备人才、营造浓厚区域文化氛围产生了显著而持续的影响,已成为盐都书法艺术传承与发展的重要品牌活动。

## 部分作品赏析



陈桂庚作品



刘光春作品

# 潮奔黄海 才到盐城

# 2026 满盐都是爱

# 青年人才联谊暨青春潮购系列活动

主办单位:中共盐城市委人才工作领导小组办公室 盐城市妇女联合会

承办单位:盐阜大众报业集团社事融媒体中心 盐阜大众报文化传媒公司 悦达香港(地产)有限公司

媒体支持:学习强国 盐城学习平台 盐阜大众报 盐城晚报 盐城新闻网 新闻客户端 官方微信

2026年1月

