

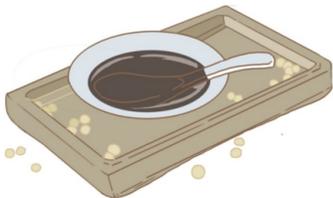
漫绘盐城非遗 讲述文产故事

主办:盐城市文化产业促进会

阜宁益林酱油



自古以来“镇江香醋、益林酱油”堪称江苏调味界的典范。阜宁县益林镇因其地理条件优渥,光照充足,盛产优质小麦、大豆等农作物。益林酱油继承传统的酿造工艺,选用优质黄豆、小麦等为主要原料,通过天然发酵、日晒夜露等传统工艺,酿造出风味独特的酱油。目前,益林酱油生产厂家众多,品牌有久成、崔记、庆茂、益林、久霞等。



2 清乾隆后期,镇上有一两家酿制酱油,用大盆子或小缸酿晒,主要为自家食用,距今有200多年历史。



3 随着益林商贸兴起,益林集市形成规模。民国时期,益林酱油生产已上规模,有几家大户有十几口大酿缸,称为“酱园”。



4 1906年,雷氏庆茂槽坊成立,距今已有117年历史,其古法酿造,历经四代传承。



5 庆茂创始人雷德昇,选取小麦,加上黄豆,洗净后磨成粉,做成碗口大的酱饼,放进竹笼里蒸熟。



6 蒸好后,吹七成干即可放在暖床上发酵,一般焗七天焗出酱黄……



焗



晒

7 再进大缸里浸泡,同时在酱缸中间放一个用竹片做成的直筒篾篓子,篾篓起过滤作用,日晒夜露6个月后,就可以从篾篓中舀出酱油。



8

第三代传人雷守廉,精研传统酿造工艺,特别注意发酵时“火候”控制。



9 和面、擦面、切面、酱饼入笼、蒸酱饼、酱饼入缸、加盐卤,倒入竹篾、晒酱饼,入缸、过滤酿制好的酱油,每一道工序都精益求精,不过不偏,纯粮制造,传承古法,日晒夜露,在天然的环境下发酵出最醇厚的酱油。



10 等到鲜香的气味从酱缸里弥漫开来,四面八方的老百姓,方圆百里的餐馆厨子,都会挑着坛坛罐罐,赶来购买,绵延的队伍常常排出一两公里。

11 第四代传人雷益民,自幼研究酱油的发酵工艺,在继承传统的同时,加以创新,既严格保持手工酿造的特色技艺,又积极探索现代大众对酱油口味的追求。



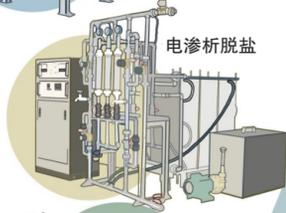
12 益林酱油非遗工坊益林酱园晒场,酱缸星罗棋布,弥漫着自然发酵的特有酱香。“露天车间”里,在阳光、空气、露水、昼夜不同的温度、湿度等自然要素共同发挥作用下,汇成生产优质产品的神奇力量。



现代膜分离冷灭菌



13 非遗益林酱油代表性传承人雷益民,成立阜宁益林酱园有限公司,在省率先综合运用现代膜分离冷灭菌、电渗析脱盐、低温真空浓缩技术,有效提升传统手工瓦缸酿造酱油的品质和等级。



低温真空浓缩技术



14 迄今为止,益林酱油制作技艺已列入县、市、省非遗名录,众多厂家先后获得市、省老字号,省“名特优”小作坊等称号。如今,随着网上销售的推广,益林酱油已香飘四海,成为千家万户餐桌上的上佳调味品。

