

# 腊八年味之 罗埠百年土酱油

据浙江新闻客户端 通讯员 贡小兵 龚胜军

金华开发区罗埠镇曾经是历史上汤溪县的北部重镇。在罗埠镇,有一种本地产的调味品十分有名,那就是罗埠土酱油。

在金华开发区金西片的汤溪、罗埠、和洋埠三镇,甚至与兰溪、龙游、遂昌等周边县市交接处的百姓口中,那可是一个响当当的品牌。许多人即使走进超市里了,对着那些包装精美的外地酱油也是视而不见,只选择罗埠土酱油。罗埠土酱油之所以会这么有名,在于它有着不一般的历史。

生产罗埠土酱油的益生食品厂前身是原金华汤溪县罗埠镇的隆泰益酱油铺,是洋埠镇下潘村的章寿南、章伯南两兄弟于1894年开设的,至今已有124年的历史了。由于制作精良、味道鲜美,深受邻近百姓欢迎。

1954年,洋埠镇徐恒盛酱园和隆泰生酱园合并,之后又与罗埠镇隆泰益酱园合并,名为汤溪县益生食品厂,是原汤溪县境内唯一一家酱油厂。2001年,企业改制,潘志元出资买下这家百年老店,更名为罗埠益生食品厂,并一直沿用古法生产酱油至今,成为了金西三镇中唯一一家能采用传统工艺生产酱油的工厂。

这个唯一,来之不易。当酱油随着时代变迁而沉浮时,作为益生食品厂当家人,潘志

元没有放弃,更没有改弦更张,他一直坚定地传统工艺制作酱油之路上顽强地坚守并前行,从而使得这种传统生产酱油的工艺得到了保全。

他秉承“一滴鲜香,一年深酿”的百年古训,对制作原料挑选甚至比以前集体办厂时更为严格,从原料上保证酱油品质;对蒸豆、发酵、酿制、出油、曝晒这些酿造技艺,更是严格地按照传统要求进行操作,坚持晒足180天,每次酱油制作出来后,还要按照食品质量安全生产标准对其进行检测。

在各项数据都符合标准后,才能出厂销售,不敢丝毫懈怠。因此,他厂里生产出来的酱油香气丰富,还拥有一种独特的酯香气,口感也特别醇正,深受消费者的信任和喜欢。尽管价格高了一些,但由于采用的是传统的制作工艺,人力成本高、耗时长,从经济角度算下来,利润还是很低。所以,也只是勉强支撑了下来。

“不过,这几年的情况要好许多了。”潘志元开心地说。近年来,随着消费者消费观念的改变,对调味品的要求越来越高,即使是在农村,人们对于酱油也有色、香、味俱佳的要求,酱油厂的生存压力就基本不存在了,这让潘志元省心了不少。

酱油厂没有了生存的危机,但又一件烦心事爬上潘志元的心头。

潘志元一直对自己采用传统技艺酿造出



的酱油口感醇正而自豪,可由于采用传统技艺制作酱油是个苦活,现在的年轻人都不愿意来做,现在厂里在做工人也都是50岁以上的人。制作酱油的传统老工艺与其他传统手艺一样,同样面临着失传的窘境。

历经32年的坚守,作为汤溪传统工艺制作酱油的参与者、见证者和守护者,潘志元为此绞尽脑汁,最终想到申请非遗这一招,想通过申请非遗来改变目前后继无人的这种状况。经过前期的资料收集和整理工作,日前,潘志元正式提交了第七批金华市非物质文化遗产项目申报书。潘志元说,传统制作酱油的工艺是老祖宗流传下来的文化瑰宝,如果申请非遗成功就可吸引年轻人的关注,并加入到传承传统工艺制作酱油的行列中来,使这项瑰宝能得到发扬光大,那样他就没有遗憾了。



## 金银岛 · 玺公馆

TREASURE ISLAND

# 首开大捷 劲销见证价值

建筑面积约 53-100m<sup>2</sup>全能精制小公馆

武林门北约40公里,尊踞德清主轴城市之芯,天生优越,五星级酒店自主经营,九年统一管理

开盘半小时几近售罄,二批房源加推在即

· 金银岛出品 ·

★ 双城之夜 豪华上市 ★ 打造私属 全能小户 ★ 统一管理 品质无忧 ★ 精英资产 五星御奢 ★ 金银岛酒店 品质传承

VIP Line  
0572/8816888

营销中心:湖州市德清县北湖东街808号金银岛大厦

项目地址:浙江省德清县北湖东街808号 开发商:金银岛国际大酒店有限公司

本广告仅供参考,不作为要约,最终以政府公示为准,开发商保留解释权。