酱品即人品 酱心即人心

中牟“酱王”王占领:酱是永不消逝的乡愁

5月9日上午,中牟县官渡镇大段庄村,一座蓝墙红瓦、古色古香的四合院,宅门左侧竖挂一牌,上写:中牟县和味豆酱五坊。宅门内两侧是一副对联,上联是:民以食为天敬天爱人;下联是:天以食养人独具匠心。横眉:五酱。进院,一株葡萄树蜿蜒逶迤,依墙攀缘而上,在房顶与房顶之间枝繁叶茂。迎面一株柿树,树下石桌,方圆石凳,墙角石榴嫩叶红黄,门前醉浆草碎花正艳,招蜂引蝶。置身庭院,花香细微,酱香浓郁,神清气爽。王占领头戴厨师帽,身穿厨师服,走出操作间,摘下口罩,坐在柿树下,向记者娓娓道来:成汤做醢,周公制酱。“酱成于盐而咸于盐,夫物之变有时而重。”故酱有“百味之将”的称号。

记者 张朝晖
中牟时报 徐少杰 王强 文/图

家乡味道 是一种温暖的记忆

“先秦时期就有酱的记载,从《周礼》和《论语》这些古籍中了解,在当时酱是一种比较奢侈的调味品,吃酱的多是皇亲国戚、王公贵族,寻常百姓是吃不到的。所以说酱最初起源于宫廷,后来流传于民间。”出生于上世纪60年代的王占领对酱的学问知之甚多,“西汉时的外交家张骞通西域,引进了胡萝卜、西瓜、核桃、葡萄、石榴、蚕豆、苜蓿等十几种植物蔬菜和水果,改善了西汉长期以来五谷单一种植的结构,并逐渐在中原栽培。胡萝卜、西瓜在中牟县也得到广泛种植,尤其是西瓜,勤劳淳朴的中牟人对豆豉进行了改良和加工,去其糟粕,取其精华,在此基础上,研制开发出了瓜豆酱。”

王占领介绍,祖上自清代前期从山西迁到大段庄,已经十三代。王姓人家重视文化教育,重视人才培养,耕读传家,诗书继世。清代咸丰、同治年间,王姓人家连续考上了11个秀才,一个举人。民国到解放后,王姓人家出现得最多的是医生和教师。王占领的曾祖王在之,名秉衡,字在之,当过多年中牟县长。

在王占领童年的记忆里,祖祖辈辈日出而作,日暮而息,温饱问题时时困扰着他们。每逢5月,父母总是忙里偷闲拿出冬藏的黄豆,捂豆、蒸煮、拌面、发酵、晾干,待到伏天中牟西瓜集中成熟时下酱。“那时瓜豆酱的味道早已深入骨髓,伴随着我的学生时代,参加工作后不管走到哪里都要随身携带,这是父母的爱,也是家的味道。”王占领说。

1989年,王占领中专毕业。1995年,王占领有一次到福州参加农业交流学习,偶遇几个前来学习的华侨、台胞,吃饭时他拿出了瓜豆酱请他们品尝,没想到他们吃了之后赞不绝口,并饶有兴趣地询问产地、制作方法等,临别双方还留了联系方式,约定瓜豆酱从中牟寄过来再从福州转寄台湾,这一寄就是十几年。“那一次感触很大,我内心萌生了做酱的想法。”王占领说,

1997年,在河南嵩山饭店举办的一次外商投资洽谈会上,他结识了几个祖籍河南的台商,彼此相谈甚欢。他打开瓜豆酱瓶口时,顿时香味弥漫了整个房间,台商品尝了之后情不自禁地说尝到了家乡的味道,有一个台商竟感动得流下了眼泪。“我忘不了那一幕,家乡的味道竟然还蕴涵了一种挥之不去的乡思与乡愁 。”王占领作诗一首:慈母手工酱,游子带在身。做时工艺精,唯恐味不真。不求寸草心,能否憶三春。

匠心传承 是一种不变的情怀

长期从事食品检疫检验工作,在与食品商家打交道的过程中,王占领发现,豫菜在商品经济大潮的冲击下日渐式微。王占领不断深入研究、学习、摸索,为了提高自己,他专门赴专科学校食品加工技术专业进修。如是经年,渐渐地一条清晰的脉络在他的头脑中形成——振兴豫菜必须从源头做起,调料就是一个关键的因素,他把目光转向了酱的制作上,试图以此为突破,解决调料落后的短板。

2007年,王占领不顾家人反对,毅然决然放弃了优厚的待遇,从单位辞职。为了深入了解瓜豆,追根溯源就成了理解传统文化的根本出发点。他以西安为起点,一路辗转先后到汉中、宝鸡、渭南、运城、洛阳等地深入考察学习,然后顺黄河东流而下,经开封、商丘,再到山东菏泽、济宁、聊城、济南,最后直达东营。

历时数年的调查,他了解到瓜豆酱起源于宋代,是由豆豉演变而来,现代的制作工艺依旧留存着豆豉制作工艺的身影。他还发现,瓜豆的制作工艺大体上分为三种: 晒制、焖制和晒焖结合,其中开封以东以焖制为主,而中牟则是焖晒结合。“工作期间,我在中牟、开封有幸结识了多位正宗豫菜烹饪大师,更详细地了解学习了豫菜的制作方法。”王占领说。

守正创新 在传承中发展

考察结束后,王占领只身一人先后到云南、山西、陕西等地,专注食品行业研究,历时整整7年。

“挖掘、整理并开发具有中原特色的,以及一些即将失传的豫菜调料,整理食品的生产工艺、制作方法,是我的使命。”王占领说。

为了做出更好的酱品,他又先后去新疆考察酱用油品、西瓜品种,到东北三省考察大豆的品质品种,到云贵川考察辣椒,筛选出20余种适合北方的品种,并将它们分为三类:一是用于着色,二是用于提香,三是提高口感,通过科学配比提高了酱品品质。

为达到批量生产的目的,解决生产工艺问题,王占领又先后去云南、海南、广西等地进行反复的实验,确定工艺方案及制作流程,并前往中国辣酱界的骄傲——“老干妈”生产地参观、学习。

目前,除了传统瓜豆酱外,结合中牟土特产实地情况,他又陆续成功研发出纳豆酱、黑豆酱、杏仁辣椒酱、大蒜酱,而且起了一个颇有韵味的名字——五酱,并成功注册了商标。

五酱加工车间,一缸缸凝聚天地灵气、日月精华,又历经匠心独运的酱品令记者叹为观止。然而最吸引记者的是摆放在存储车间的10余口大口陶瓷缸,俗称“千斤缸”。这些“千斤缸”是王占领费尽周折,从四邻八村收集购买过来的。王占领介绍,这种缸透气性远远超过其他材质的发酵缸,因为材料在发酵生成真菌的过程中,需要适当的氧气环境去培育真菌,真菌才能大量繁殖。在这些大缸的作用下,微生物形成了大量的氨基酸,由此生成的酱色相好、滋味足、营养丰富。这些大缸正是存放豆酱的理想器具。

“相对于其他材质的发酵器皿来说,对人体有益无害,做出的酱品更让人放心。”王占领说。

和味五坊 做的就是一份良心

“为了提升瓜豆酱的口感,在坚持传统工艺的基础上,我们也不断创新,调料有10余种,但必须经过严格的配伍,容不得半点马虎,差之毫厘,谬以千里。”王占领语重心长。

“做酱既有严格的时间限制,又有原材料采购的讲究。”经过先前多方实地考察,王占领对各种原材料的讲究均熟稔于心。每年都要到原产地采购优质原材料,料要讲究嘴要刁,心要细致手要巧,而且绝不使用任何添加剂,风味纯正,吃着舒心,酱心人心,酱品人品,做酱和做人一样,要实实在在。王占领说:“这是老祖宗两千多年传下来的手艺,是咱河南的一块招牌。”

王占领解释了把工厂命名为和味豆酱五坊的原因:“和”即儒家所讲“贵和尚中”,和谐、和气之意。另老子《道德经》有云:“万物负阴而抱旺,冲气以为和”是指阴阳平衡之理,而人对食物的利用和摄入同样遵循这个道理。“味”道推动了历史,传播了文化,维系了亲情,一个人无论年龄大小、职务高低、身在何处,忘不了的就是“家乡的味道,母亲做饭的味道”,这个味道可以寻回蹉跎岁月的记忆,无法释怀的乡愁,难以割舍的亲情。

“此产品颇具中牟特色,中牟农委正在积极帮助和味豆酱五坊的产品申报绿色食品认证。”中牟县农委检查中心主任王留杰说。