

11月13日上午,位于中牟县狼城岗镇青谷堆村的谷堆情食品厂包装车间内,几个头戴白色卫生帽、身穿卫生衣、戴浅粉色口罩的工作人员正把一瓶瓶西瓜豆酱装箱。听见记者招呼,其中一位走过来伸手相握,摘下口罩露出一张清秀的脸,明净的眼镜后面透出灵动的眼神,他就是谷堆情食品厂的经理李泽西。“这些日子一天到晚装箱发货,自今年8月起开售,3个月以来已销售1.1万瓶,今年的酱也只剩1.2万瓶,到春节会全部销售完。”李泽西语气里透着自信。

记者 张朝晖  
中牟时报 崔合林 文/图



## 回国返乡,孙承祖业 只为乡愁老味道

“留韩学子不恋他国万两金,回国创业只为乡愁老味道。”这是狼城岗镇纪委书记王高峰对李泽西的简要概括。

李泽西出生于1993年8月,2011年高中毕业后留学韩国,就读于韩国釜山大学,攻读建筑学。

2016年,李泽西从韩国釜山大学毕业后回国,曾想去大城市大企业谋职,但困扰他犹豫不决的不是薪资待遇,而是一种“味道”,那是在他记忆深处永远无法忘却的“乡愁的味道”。李泽西说:“在异国他乡求学,每年回老家的时间只有短短一两个星期,河南老家、老家河南带给我的印象已经越来越模糊,但有一个味道、一个场景,是我永远无法忘记的,那就是老家西瓜豆酱的味道!那是小时候一家人围坐一起,在一碗热腾腾的瓜豆酱前,拿热馒头蘸红油吃的场景!”

因为这些记忆,让李泽西做出了最后的决定:回河南老家!继承西瓜豆酱的技艺!传承那份特殊的乡愁文化!

# 返乡创业 脚踩泥土 头顶露珠

中牟90后留韩学子专做『奶奶的酱』传承老家味道



## 力排众议,自主办厂,做传统实业工作者

对于青谷堆村,李泽西有着与生俱来的情感。“这是生我养我的地方,是我记忆中的乡魂所系,是我身处异国他乡的乡愁所在。”

对于李泽西的决定,家人有支持也有反对。支持的是,老祖宗的家传绝学不能失传,需要传承;反对的是,放弃到大城市大

企业谋职太可惜了。

李泽西却说:“无论支持还是反对,我都能理解,但无论怎样,我都不改初衷。从小处说是孙承祖业,从大处讲是要将传统古老技艺发扬光大。”

爷爷奶奶支持孙子的决定,开始手把手言传身教。“自那时

起,我不再单单是一名普通的90后了,而是一个独立自主的创业者,是一个年轻的传统实业工作者。”李泽西力排众议,开办了“谷堆情”食品厂,拜奶奶李素莲为师,专业制作祖传西瓜豆酱,并将西瓜豆酱注册为“奶奶的酱——西瓜豆酱”。

## 中国家庭食谱离不开西瓜豆酱

李泽西的奶奶李素莲今年75岁,银发满头神清气爽,思路清晰有条不紊,虽然只上过几年小学,但制作传统手工西瓜豆酱的技术却是地道家传:“结婚时家里穷,没有一件像样的嫁妆,俺娘说学会做西瓜豆酱的手艺,到哪儿都能养活一家人。”

婚后李素莲又把手艺传授给了丈夫李士君。李士君对妻

子的手艺心悦诚服。他回忆说:“在那个物资匮乏的年代,无论身在何方,有一种味道始终令人迷恋,它来自于自家的厨房,无关记忆,却难以复制,有一类食物,既能当菜,又是佐料,不需要太多,却是主食最佳的陪伴。它就是中国家庭食谱上的下饭菜——西瓜豆酱。”

李泽西说,记忆中,奶奶把

刚炒好的豆酱放在饭桌中央,孩子们便争相拿馒头抢蘸豆酱中的红油,老一辈人传承下来的传统制作方法让本来简单的食材变成了珍馐美味。

“如今生活条件越来越好,自己在家做酱、晒酱的人越来越少了。大多数人因为嫌工艺麻烦、制作周期长,就放弃了这传统的味道。”李泽西说。

## 精益求精,“奶奶的酱”走俏市场

奶奶言传身教,李泽西潜心揣摩,加上儿时常在前后左右看奶奶做酱,现在算是温故知新。说起做酱,李泽西如数家珍:捡豆,必须是新豆,陈豆不要,捡豆就是剔除烂豆、霉豆、坏豆,一粒坏豆会坏了一锅酱;煮豆要煮到手指一揉成泥;泡豆不能少于12个小时;捂豆厚度要适中;晒豆要在三伏天,天晴日好,温度不低

于35℃,日头不毒不行,每几个小时都要搅拌一次。做成一次手工西瓜豆酱需要40天左右。想要得到最传统纯正的味道,

必须坚持纯手工制作,所以李泽西在制作过程中始终坚持传统工艺、传统器具、纯手工制作。“其实做酱的方式很简单,甘甜的西瓜加上传统工艺发酵好的黄豆经过三伏天烈日的暴晒,就可以得到这份小时候记忆中的美味。只是其中的细节步骤必须耐得住性子,只有用心去做才可以做出那份最纯正的传统味道。”

做酱之余,李泽西喜欢摄影,尤其拍摄制作西瓜豆酱的过程和炒熟的豆酱。他说制作西瓜豆酱时,满心满意都是老家的味道,拍摄西瓜豆酱时,脑海里再现的都是儿时的记忆。“西瓜豆酱里不单有技术的传承、记忆的传承,更有乡愁文化的传承。”他拍摄的西瓜豆酱色香翩跹,并将制作过程上传“抖音”,短短3个月总浏览量已经突破了400万,并吸引了近两万名粉丝。

李泽西饶有兴致地向记者介

绍:“聊起四川,大家立马就会想到‘郫县豆瓣酱’‘老干妈’;提起东北,大家立马也会想起大葱蘸‘酱’。但是说起河南,可能很多人想不出特有的‘酱’。我的目标就在于此,我要靠自己的努力让全国的人能够知道河南也有特产的‘酱’,而且是非常美味的好酱。它就是河南老家的西瓜豆酱!”

2018年底,“奶奶的酱——西瓜豆酱”被评为河南非物质文化遗产项目,奶奶李素莲被评为非物质文化遗产技艺传承人。

2019年夏,“奶奶的酱”实现批量化、标准化、科学化生产,打造特色名优品牌,中原特色名优产品,做到了零添加、自然发酵。“截至目前,下单购买‘奶奶的酱’的大部分是咱河南人,有一半是省内的,一半差不多是在省外工作的,远至新疆、西藏的老乡都有购买。他们说吃的不仅仅是老家的酱,更是老家的味道。”

## 百年老酱,本色不改,有酱就有家

认真算一下,从李素莲的母亲到李素莲,再到李泽西,“奶奶的酱”也应该是百年老字号了。

年轻时李素莲每年都要做200多斤西瓜豆酱,子女四个,全家20多口人,吃饭顿顿都少不了西瓜豆酱。李素莲的二儿子李珂在村口开了一家饭店,餐桌上自然少不了“奶奶的酱”,深得食客青睐。“市面上出售的酱多为

熟酱,原酱少有,‘奶奶的酱’可卖原酱。”李泽西说,“而且,‘奶奶的酱’颜色纯正深红。”

“‘奶奶的酱’是我给西瓜豆酱赋予的新名字。希望这个名字会给漂泊在外的河南老乡们带来更多的家乡记忆。”李泽西说,“我相信在河南老乡的乡愁里,都有这个酱的存在,都有着那份特殊味道的存在!”

回国回乡创业,脚踩泥土,头顶露珠,李泽西希望能够将奶奶做了几十年的西瓜豆酱作为一种乡愁文化传承下去,将中原大地传承上百年的中原好酱发扬光大,让全国各地都知道我们河南的西瓜豆酱,让漂泊在世界各地的河南老乡在异地他乡也能吃到河南老家的酱,吃到河南老家的味道!

