

## 《文华邢州》——非遗篇④3

留垒酱菜制作技艺：

## 古法传承 酱香悠远

记者 董保纲 文/图

在邢台市任泽区，珍藏着一份传承数百年的味觉记忆——河北省非物质文化遗产代表性项目“留垒酱菜制作技艺”。留垒酱菜，当地人俗称“留垒老陈菜”，其精髓在于一套完整而繁复的古法体系：以酱为骨，以菜为魂，经“三腌三晒”、老汤炖煮的独特工艺，让平凡的芥菜、洋姜等蜕变为口感筋道、回味悠长的美味。从明清时期的民间智慧，到成为百姓餐桌上的佐餐佳品，留垒酱菜在一代代传承人的守护下，保留了最本真的味道。如今，这项古老技艺正通过现代经营理念与创新产品，焕发出新的生机，让历经岁月洗礼的酱香，飘入更多寻常百姓家。



## 一缸一世界

## 老汤煮新味

初春时节，阳光和煦。位于我市任泽区河头工业区的邢台市留垒酱菜食品有限公司的大院内，上百口大缸整齐排列，宛如等待检阅的方阵。每一口缸上都戴着锃亮的玻璃“斗笠”，在春日的暖阳下熠熠生辉。透过玻璃，隐约可见缸内浓稠的酱醅在静静呼吸，仿佛在诉说着时间的秘密。

提及留垒酱菜，当地人更习惯叫它“留垒老陈菜”。一个“老”字，道出了它与这片土地千丝万缕的渊源。

“你看我们这儿，地势低洼，以前是黑龙港流域。”留垒酱菜食品有限公司负责人辛路指着远处的方向告诉记者。

历史上，留垒村地处黑龙港流域，地势低洼，河道纵横。相传，曹操与袁绍进行官渡之战时，曹军在此屯兵筑垒，故名留垒。据清朝宣统年间《任县志》记载，留垒村因紧靠留垒河，历史上灾害频仍。当地流传着一句辛酸的谚语：“留垒双蓬头，十年九不收，收一收顶十秋。”辛路解释说，这句老话形象地描述了当时村民因洪灾导致的苦难生活——十年有九年颗粒无收，但只要有一年风调雨顺，收成就能顶上十年。

正是这种恶劣的生存环境，逼迫着辛勤智慧的留垒村民想出了应对的法子。为了解决蔬菜的储存难题，他们在丰收年份将多余的芥菜、洋姜等根茎菜用盐腌制起来，以备灾年食用。但在实践中，人们发现简单的腌制只能保存一两年，时间久了依然会变质。智慧的留垒村民又开始革新工艺，他们将腌好的菜捞出，在阳光下充分晒干，再用原本腌菜留下的老汤，配以花椒、八角等香辛料，用小火慢慢炖煮熟透，最后再次晾干，放入缸内密封储存。

“大家惊奇地发现，这样做出来的‘老陈菜’，放置很长时间都不会坏，而且口感特别筋道，味道也越发醇厚。”辛路感慨道，这种工艺看似简单，实则是劳动人民在与自然博弈中摸索出的生存法则。从此，留垒老陈菜的制作技艺在滏阳河两岸流传开来，成为家家户户的生活必备技能。

如果说历史的渊源赋予留垒酱菜深厚的底蕴，那么其独特的古法制作技艺，则是它穿越百年、历久弥新的灵魂所在。

在采访中，记者见到了身着白大褂的72岁老师傅张三坡，他正探身于一口半人高的大缸前，用力翻搅着缸中暗红色的酱醅。张师傅自我介绍说，他从20岁开始学艺，与酱菜打了半个多世纪的交道。

“你看这缸，里面晒的是黄豆酱。”张师傅打开一缸玻璃盖，一股浓郁的酱香扑鼻而来，“这可不是用酱油精兑出来的，这是我们自己蒸、自己晒、自己发的。黄豆要煮熟，然后制曲，再放进缸里加盐水，日晒夜露整整三年。中间要不断地翻搅，控制温度，让每一粒豆子都晒透。”张师傅指着院内上百口大缸说，除了黄豆酱，还有甜面酱和纯粮酿造的醋，这些都是制作酱菜的“魂”。

留垒酱菜之所以风味独特，除了酱料是自酿的“老火靛汤”，其工艺核心更在于“三腌三晒”的繁复流程。辛路在一旁补充道，这正是留垒酱菜区别于现代工业化酱菜的关键，他们采用的是留垒河畔红色粘土地上生长的绿色蔬菜，这种土壤富含矿物质，使得蔬菜口感更为紧实。

制作时，鲜菜要先经过盐渍，逼出水分；然后捞出进行第一次暴晒，让蔬菜变得柔韧；接着，要用秘制的老汤将晒干的菜文火慢炖，让汤汁的鲜香一点点“吃”进蔬菜的纤维里；炖煮后的菜再次进行晾晒，如此反复，让蔬菜在干湿之间、在时间的流逝中，完成从普通食材到风味小菜的华丽蜕变。

张三坡师傅笑着说，正是这种对自然节律的敬畏和对工序的坚守，使得留垒酱菜拥有了口感筋道、味香醇厚、久储不变质的鲜明特点。

## 酱缸晒新篇

历史的荣光属于过去，如何让这项古老的技艺在当代社会活下去、活得好，是摆在传承人面前的一道现实课题。

2017年，“留垒酱菜制作技艺”正式被评为河北省非物质文化遗产代表性项目。彼时的传承人辛宪春（辛路的父亲）秉持着“承古法”的理念，为酱菜的传承打下了坚实基础。如今，接力棒交到了年轻一代的辛路手中，他思考更多的是如何让非遗走进现代生活。

“厂里的老师傅们都上了年纪，像张师傅这样的老手艺人，他们的经验是宝贵的财富。”辛路说，“我们现在一方面在培养年轻人，把古法的每一个步骤、每一个诀窍都手把手教下去，不能断了档。”

辛路带记者参观了产品陈列区，这里不再只是过去单一的大块咸菜。针对现代人追求健康、少添加的需求，他们开发了不含亚硝酸盐的老陈菜系列产品；也有开盖即食的“酱花生、酱八宝、酱黄瓜”等什锦酱菜系列；还有充满乡土气息的“农家韭菜花、风味辣椒酱”等产品。

“我们的酱菜现在卖得很远，从东北的黑龙江到西南的云南、广西，都有我们的客户。”辛路自豪地说。在任泽区以及邢台市举办的多个展销会上，留垒酱菜的展位前总是围满了人；还有在河北广播电视台经济生活频道上，留垒酱菜系列产品被授予“严选好物”，也让更多人通过味蕾认识了任泽区。

谈到未来的传承，辛路有着清晰的规划。“现在是网络时代，我们也得跟上趟儿。”他透露，公司正在利用抖音等短视频平台，拍摄老师傅们晒酱、翻缸、切菜的过程，让网友直观地看到非遗背后的辛苦与匠心，用年轻人的方式传播非遗。

“下一步，我们还打算和一些学校合作，开展研学活动。”辛路憧憬道，让孩子们走进这个飘着酱香的院子，亲手摸一摸那口老缸，听老师傅讲一讲酱菜的故事，感受一下我们祖先的勤劳与智慧，让非遗的种子，在孩子们心里生根发芽。



扫码看视频