



航拍酱油厂

非遗故事

潘芳芳的

酱

园

梦

□本报记者 徐陆锋/文 张行健/摄

盛夏时节，暑气灼人。松溪县河东乡一处晒场上，几百口酱缸整齐列阵。铁皮盖子一掀，热气混着浓郁酱香扑面而来。一个年轻姑娘俯身缸前，拿长柄木勺探进去舀了大半勺，对着光看——酱油沿着勺壁缓缓滑落，挂出一道金黄色的痕迹。“这缸成色刚好，过段时间就能出油了。”她直起身，在本子上记了几笔。她叫潘芳芳，1996年出生，一名海归硕士。一年前，她还是杭州一家公考培训机构区域管理层的“潘校长”，拿着高薪，每天穿梭在写字楼的会议室和培训教室之间。如今，她的办公室，是脚下这片40亩的晒酱场。



扫一扫，观看视频

寻味：被遗忘的酱香

潘芳芳的“酱心”之旅，始于2024年末。那时，她陪着经营酒业的父亲潘财图，一同探访停产已久的旺象酱油厂。推开满是灰尘的厂房大门，老酱缸里沉淀多年的酱香迎面扑来。“旺象是我们本土的品牌，老一辈松溪人都认它。炖菜、炒菜、拌米饭，哪怕只放一点点，就鲜香得不得了。”潘芳芳说，这次探访让她第一次真正了解到，古法酱油原来只用黄豆、小麦、糯米、盐和水，完全依靠自然发酵，就能同时兼顾上色与提鲜。“这样好的酱油，不该就这么被遗忘。那一刻，我心里就生出一个念

头——要把这份被遗忘的传统味道找回来，让更多人尝到这份纯粹的古早味。”当潘芳芳把想法告诉父母时，却遭到了反对。母亲急红了眼眶，拉着她一遍遍念叨：“好不容易读了硕士，在杭州坐办公室多好。做酱油日晒雨淋，身体怎么扛得住？”父亲也拉下脸责备：“我打拼一辈子，就是想让你们走出小县城。你倒好，绕了一大圈又回来干这苦力活。又脏又累不说，风险还大，熬上三五年都未必有起色！”亲戚们也轮番上门劝说：“女孩子安安稳稳上班不好吗，何必去吃这份苦？”“老手艺早过时了，做酱油能有什么前途？别脑子一热，耽误了自己一辈子。”……那段时间，家里几乎天天都在争论。潘芳芳既委屈又煎熬，她理解家人的忧虑，可心里的那个念头反而越来越坚定。

潘芳芳还是辞掉了杭州工作，用行动证明自己的决心：每天泡在酱油厂，跟着父亲学习办厂经验，翻遍了老厂留下的资料，还四处打听制酱老匠人。父亲嘴上骂着“胡闹”，心里却疼女儿，转头就陪着她跑遍了周边的酱油坊，把半辈子的经商经验倾囊相授。2025年3月，潘芳芳正式收购了“旺象”品牌，并在晒酱场安了家，开始了拜师学艺的日子。同年6月，第一批200缸酱油下料投产。“我每天跟着师傅学，选豆、泡豆、煮豆、制曲、发酵、晒露。古法酿造的秘诀在于‘日晒夜露’，白天要敞开了晒，让太阳把水分蒸发，把风味浓缩；晚上要盖上透气的纱布，让露水滋润，让微生物充分发酵。下雨了要赶紧盖铁皮盖，太阳出来了又要及时掀开，一天要跑无数趟。”她说，“古法制酱的传承最难的在于，没有固定公式，很多诀窍只可意会不可言传。经常是同样的豆子，同样的盐，今天

守艺：三百个日夜的修行

和明天的味道都不一样，只能反复试验，不断摸索。”最熬人的，是发酵期。一进入关键阶段，他们干脆住在了厂里，凌晨两三点要起来一次，四五点又得起来，打着手电，一缸一缸地察看酱醅的变化。“看颜色、闻气味、尝味道，全是经验活儿。酱缸里的微生物娇贵得很，温度高了不行，低了也不行；湿度一大就发霉，太干了又不出油。”潘芳芳说。那些日子，她眼睛熬得通红，手上磨出了茧，皮肤晒成小麦色。“有一回下暴雨，我和父亲抱起铁皮盖就往晒场跑，浑身浇得湿透，我还摔了一跤，膝盖蹭掉一层皮。可看见所有酱缸都盖严实了，心里一下子就踏实了。”为了酿出品质上乘的古法酱油，潘芳芳与父亲走遍了绍兴、丽水、厦门，还远赴东南亚和日本，一家家寻访老牌酱园，买回十几种古法酱油逐一品评对比。他们结合本地风土，一心要做出独具松溪味道的酱油。从口感调试、瓶身外观设计，到外包装礼盒定制，潘芳芳全程亲力亲为。历经数月潜心酿造，首批旺象酱油终于顺利出缸。



潘芳芳(左)在选豆

第八批省级非遗项目 保护单位公布

南平 13 家入选

本报讯(记者 郑可 通讯员 官艺楠)近日，福建省文化和旅游厅公示第八批省级非遗代表性项目保护单位认定结果，全省84家单位获评，南平市共有13家相关保护单位纳入本次省级认定名单。南平此次入选项目涵盖传统戏剧、茶文化、饮食制作、传统医药、民俗等多个门类。其中，浦城赣剧自清康熙年间由江西传入，融合本土马灯戏形成特色；武夷茶艺包含焚香静气等18道程序，喊山祭茶始于唐代，均为武夷山茶文化的重要组成。饮食类项目中，顺昌灌蛋形似元宝寓意“银包金”；邵武和平游浆豆腐以陈浆点制，不用石膏、盐卤；建瓯板鸭相传始于



相关工作人员带着古法酱油亮相“闽超”第二市集

唐朝，与南京板鸭等并称“全国四大板鸭”。传统技艺方面，建瓯北苑御焙贡茶制作技艺源于五代；松溪白茶与建阳小湖水仙茶制作技艺均传承百年；延平风味碗制作技艺始于北宋，中断后近年恢复。传统医药项目政和黄腊以中草药配制，具消炎消肿之效。非遗代表性项目保护单位是开展非遗保护工作的重要阵地，认定省级非遗代表性项目保护单位有利于形成项目、传承人与保护单位协同发力的非遗保护工作格局，为推动我省非遗系统性保护与高质量发展奠定坚实基础。

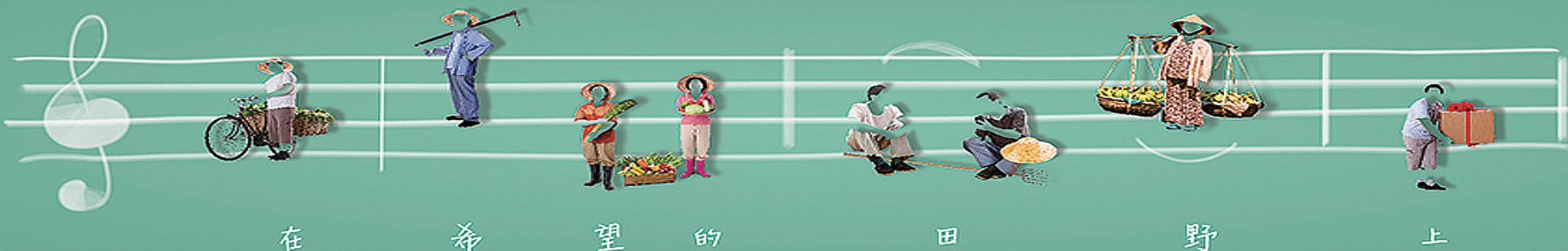
目前，南平市正以此为契机，加强非遗保护体系建设，推动优秀传统文化创造性转化、创新性发展。

出缸：一瓶酱油的远征

近来，“闽超”赛事正在省内火热举行，潘芳芳带着酱油多次走进展销会现场，试吃推广，鲜香扑鼻的古法酱油拌饭，深受大人小孩喜爱，首批30000瓶酱油短短15天便售罄，这一老牌乡土好物重新走进了大众视野。“我们将产品送去检测，氨基酸态氮含量是酱油的核心品质指标，其含量与酱油的鲜味呈现正相关关系，我们产品的这一检测值已超过特级标准。”潘芳芳说，“一瓶380毫升的旺象酱油售价39.9元，比市面上普通酱油贵，但动辄上百元的古法酱油便宜很多。我们的品质不输那些高价酱油，我想让更多普通家庭吃得起好酱油。”带着这份底气，她计划继续参加多项国际食品赛事，走向更大的舞台。今年，“松溪古法酱油酿造技艺”经旺象公司申报，成功列入松溪县第七批县级非物质文化遗产代表性项目名录(传统技艺类)。潘芳芳欣喜之余，也开始精心规划起厂区发展蓝图，想要把这里打造一个非遗文旅融合的特色

酱园：晒场中央，酱缸整齐列阵；旁边搭起高台看板，游客站在二楼便能俯瞰整片晒场、拍照打卡；四周种上四季花卉，再建一座非遗展示馆。研学体验、疗休养、酱缸认领，她都在规划。“一个家庭认领一口缸，自己来打酱油，或者我定期寄过去。从一粒豆子到一瓶酱油，大家全程都能参与，能沉浸式感受这项非遗技艺的独特魅力。”父亲对这些想法有些顾虑，觉得应该先把产品卖出去，回笼资金再投资。“他觉得我太理想化，但我觉得，有些投入本身就是为销售铺路的。”潘芳芳笑着说，“分歧归分歧，酱油照样在晒。今年500缸、75吨，未来目标1000缸。”更让她骄傲的是，去年她申报成立了合作社，与当地农户签下了大豆种植订单，规划种植面积1000亩，可带动200多户人家增收。“不能让老牌子只活在我们手里，要让它活在这片地上，带动更多乡亲致富。”7月，新一批豆料已下缸，500缸酱油将在松溪的日头下晒过整个夏天。潘芳芳目标清晰而坚定：深耕旺象酱油传统酿造手艺，脚踏实地做好技艺传承与推广。她说：“我已定下方向，沉心积淀，凭借实实在在的积累，朝着市级非遗代表性传承人的方向扎实前行，把这门老手艺传下去，让旺象酱油成为松溪的一张名片。”

用辛勤劳动 唱响我们的时代主旋律



在 希 望 的 田 野 上