



郫县豆瓣非遗传承人雷定成： 在革新中传承百年“川菜之魂”

郫县豆瓣酱晒场。



豆瓣酱，这款热辣喷香的酱料，是四川人味蕾最青睐的乡韵。回锅肉、麻婆豆腐、水煮牛肉等耳熟能详的川菜都离不开豆瓣酱的点缀。作为“川菜之魂”，它早已深深地融入了四川人的基因之中。

两百多年前，从福建搬迁到四川郫县的陈姓商人路遇连续的阴雨天气，导致随身携带的蚕豆生霉。他不舍得扔掉，试着将发了霉的蚕豆和剁碎的鲜辣椒放在一起，搅拌均匀腌制后用下来下饭，意外发现竟然比普通辣椒更加可口，最初的辣子豆瓣由此诞生。

他一定想不到，曾经的手工作坊“益丰和”号酱园，百年后会成长为大型现代化工厂，为千家万户送去美味。

日前，华西都市报、封面新闻记者采访了郫县豆瓣传统制作技艺国家级非遗传承人雷定成。一进入郫县豆瓣厂区，浓烈的香味扑面而来。雷定成说，这是来自豆瓣酱中蚕豆的独特味道。

辣椒蚕豆酿造传世美味 时间赋予豆瓣奇妙变化

蚕豆和辣椒，是郫县豆瓣酱的两种基础原料。它们的选择大有讲究。

尾部带钩、外形细长的二荆条辣椒不仅颜色红亮，还含有丰富的油脂，是制作郫县豆瓣酱的不二之选。雷定成特别强调，二荆条携带的天然辣椒香气是无法通过现代工艺合成的。

目前选用的蚕豆，则主要产自云南和江苏。这种蚕豆大小合适、蛋白含量高，且经过发酵后不会化渣，是最适合做成酱料的种类。

除此之外，还有面粉和食盐作为辅料。别看豆瓣酱的原料很少，做法却一点也不简单。“晴天晒、雨天盖、白天翻、夜晚露”是古人流传下来的十二字口诀，发展到现代，已经形成了“原材料处理、单独发酵、混合发酵、调配”等四步完整的流程。

先将捞煮过的蚕豆瓣沥干，拌入掺有菌种的面粉，经过45天的发酵后，变成了酱香浓郁的甜瓣子。同时对辣椒进行去蒂、清洗、破碎等操作，按比例加入食盐进行密封发酵，形成辣椒醋。两样原料单独发酵后，便需要将两者进行混合发酵。这个过程短则12个月，长甚至到3年、5年不等。“我们常说的日晒夜露也是有要求的，刚开始要勤翻勤



郫县豆瓣传统制作技艺国家级非遗传承人雷定成。



工人正在翻酱。

露，一年半或者两年后偶尔翻一下即可。夜露的时间越长，产生的微生物越多，豆瓣酱的酱香味就越浓。”

雷定成说，经过短时间发酵的，就



郫县豆瓣机械化生产车间。

是口感相对单一、清爽的红油豆瓣。味道浓厚、味型丰富的传统豆瓣酱则需要发酵更长的时间。过往以工坊为单位制作传统豆瓣酱时，发酵完成后也不能出厂售卖，还需要根据发酵时间的长短、颜色的深浅对豆瓣酱进行调配，才能保证豆瓣酱的质量。

辣椒和蚕豆，两样简单的食材，却在经过复杂的工艺后，制成了热辣鲜美的豆瓣酱。在雷定成看来，郫县豆瓣酱是“取天地之灵气，吸日月之精华”，才会如此酱脂浓郁、油润光泽。

雷定成说，工业化生产固然提高了产量，但在酱香味、脂香味上依然逊色于手工制作的豆瓣酱，时间和自然赋予的奇妙变化是无法用现代工艺所替代的。

从技术革新到建立审核标准 “川菜之魂”走向更大世界

1977年，24岁的雷定成进入郫县豆瓣厂工作，刚开始是工人，而后是化验员，几年后被调到生产科，后来负责

生产管理，学习生产技术。雷定成坦言，自己之所以能够被评为郫县豆瓣传统制作技艺国家级非遗代表性传承人，正是在这一行有着丰富的经验。“除了财务没做过，办公室没坐过，其他的(岗位)我都做过。”

雷定成回看自己的工作生涯，有两个转折点。一个是1979年被调到生产科当办事员，仅有两年工作经验的他有机会到第一线学习生产技术，“逼迫”自己提高对技术的认知。另一个，就是1984年当选副厂长。面对生产压力，他意识到不能完全固守现有的生产手段，技术革新迫在眉睫。

于是，他和几个师兄一起，经过反复试验，发明了水浴保温发酵法。简单来说，就是把装有豆瓣的容器放在恒温的热水中不断加热。这样一来，蚕豆瓣的发酵时间就从过去的12个月缩短到45天。不仅如此，容器也扩大了，从过去一口口的大缸，变成一个可以装几十吨蚕豆瓣的不锈钢发酵池，产量得以大大提升。雷定成坦言，当时100多家豆瓣厂都用的是这个方法。

随着百姓对食品的要求越来越高，如何量化检验标准成了摆在豆瓣厂面前的难题。雷定成又一次推陈出新，把过去模糊的经验，量化成了具体的化验指标。据他介绍，关于郫县豆瓣的第一套检验标准，便是由他牵头提出的。“我们把检验指标分为了理化指标和感官指标。理化指标包括食盐、还原糖、氨基酸态氮、总酸、水分和固形物形态6个指标。感官指标包括体态、气味和颜色3个指标。”

正是有了标准化的生产流程和检验指标，郫县豆瓣酱才得以大规模地生产，并被原国家轻工部授予优质产品的称号，还被列入国家级非物质文化遗产名录。

薪火相传，飘香百年，早已退休的雷定成骄傲地表示，整个豆瓣厂的技术骨干或多或少都在他那里学习过。

从入厂到退休，雷定成在郫县豆瓣厂工作了37年。他亲眼看着工厂从最开始的肩挑背扛、人工搅拌、大缸晾晒，到后来有了推车、自动搅拌机和不锈钢发酵池。他欣喜于科技进步带来的便利，但也坚持认为传统的手艺不能丢。直到现在，雷定成工作过的豆瓣厂，每年依然会按照传统工艺生产少量的豆瓣酱。在他们的晒场，有上千口大缸，用以晾晒、发酵。

而对于喜欢川菜的人来说，正是因为“雷定成们”的代代相传和不断创新，才让他们无论走到哪里，永远都能尝到那熟悉的川味儿。

杨丹梨 华西都市报-封面新闻记者 刘可欣 本版图片摄影 刘可欣