

老手艺 老味道 ——义乌百工口述实录



陈豪锋聊红曲故事。

我叫陈豪锋，赤岸镇赤岸四村人。我们赤岸酿酒的历史非常悠久。《义乌县志》记载，宋朝淳熙年间，赤岸一带民间酿造红曲酒的酒坊有20余家。20世纪50年代初，赤岸镇农户家家酿酒。每年过了立冬，我们都会取丹溪水，用红曲谷物酿造米酒。

在我爷爷这一代，我们家是做豆腐卖的。奶奶卖豆腐，爷爷帮过秤。那个年代，大家手头都没什么钱，村民们的交易还是以物换物为主。爷爷帮邻近村子来赶集的乡亲们称一下农副产品，乡亲们会给爷爷一些大米，奶奶舍不得吃，把大伙给的米一点点积蓄起来，积到一定的量，就与隔壁邻居合伙做红曲酒。从小耳濡目染，我对红曲酒有着很深的感情。1975年初中毕业后，我跟着父亲，开始接触红曲传统制作技艺。

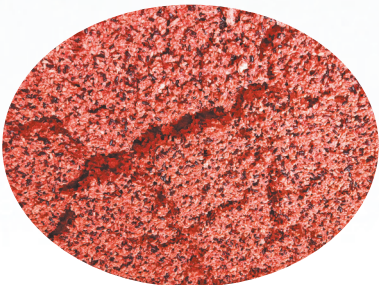
20世纪70年代末，赤岸办了一家公社酒厂，后更名为义乌市丹溪酒厂。20世纪

90年代初，义乌丹溪酒厂的红曲酒销量非常大，生意好的时候，一天的销售量就达几十吨，还经常出现供不应求、排队购买的现象，逢年过节的时候要托关系走后门才能买到。当时我经常给丹溪酒厂送货，对酒厂的一些情况也比较了解。遗憾的是，丹溪酒厂因受到外来酒种的冲击和市场的挤压，不得不进行公开拍卖。

听到丹溪酒厂要拍卖的消息，我妻子跟我说要去竞标。她是朱丹溪后裔，认为传承了700年的丹溪红曲酒不能在我们这一代人手中断掉。我作为南宋状元陈亮的后裔，也有想法把义乌红曲酒产业发扬光大。当年陈亮曾为义乌酒税的繁重专门写过一篇《义乌县减酒额记》，我对陈亮非常敬仰。于是，我们夫妇毅然决然地举债竞标，买下了义乌丹溪酒厂的产权和经营权，并将酒厂更名为“义乌丹溪酒业有限公司”。我当



辣蓼草。



发酵中的红曲酒。



红曲酒坛。

红曲酒：“药食同源”更香醇

总经理，妻子任董事长。从此，我们夫妻开始专业做红曲酒。

从那时开始，我们吃在厂里，住在厂里，全心全意扑在酒厂。然而，天有不测风云，酒厂买下来不到半个月，锅炉房发生火灾，厂房被烧。面对巨大的经济损失，我们没有抱怨，而是相互安慰，相互鼓励。我们约定，即便是一无所有，我们也绝不放弃。

1999年3月，我们夫妻邀请浙江工业大学红曲研究所周立平教授，和我们团队一起到安徽、山东、云南及浙江绍兴等各大酒厂取经，对黄酒产品进行研发和试制，取得了一定成就。前进的路从来不是一帆风顺的，正当我投入资金购进糯米和酿酒设备，对红曲酒系列开发试制时，却因厂房低矮潮湿，大批发酵的红曲酒质量不稳定，这给接手酒厂不到一年的我以重大打击。但我没有停下研发的脚步，我把现有红曲菌种送浙江省农科院作物与核技术利用研究所，由所长朱丹华筛选，当时朱所长提出用大豆胚芽与红曲一起发酵，提高红曲酒的品质。

红曲也被称作“丹曲”“神曲”，朱丹溪是首位用红曲入药的医学家之一。根据史书记载，元代用红曲入药的三位医家分别是：朱丹溪、饮膳太医忽思慧、吴瑞。2000年10月，东方红曲国际学术研讨会在浙江工业大学召开，我们应邀参会。其间，美、日、韩、泰等国家和中国台湾地区的红曲专家代表品尝到了我们带去的丹溪红曲酒，惊叹于丹溪酒业至今仍保持着原汁原味的传统酿造工艺。会议结束后，全部专家专程到丹溪酒业参观，并提出了“药食同源”的口号。

2006年9月，第六届国际酒文化学术研讨会在北京展览馆召开，我们按会议要求，在每张餐桌上放了两瓶丹溪酒。第二天，我和妻子用餐时，在那里吃饭的众多酿造厂家代表都齐刷刷地看着我们说：“你们快看，他们来了，就是他们的酒。”日本酿造协会会长秋山裕一和几位评酒专家走到我们身边，对我们竖起大拇指：“你们的酒是真正的纯手工酿造，跟其他的酒都不一样！”这次北京之行让我们夫妻触动非常大。回来后，我们加大了优质红曲

酒的库存量，增加上等年份酒，体现朱丹溪老牌子的价值。同时收集众多关于丹溪酒在义乌历史上的重点文献资料，整理汇编后申报中华老字号。2010年，经商务部认定，义乌丹溪酒业有限公司注册的“丹溪牌”商标，名列商务部第二批1128家中第810号，成为义乌市唯一一家中华老字号企业。我和妻子分别成为浙江省非物质文化遗产产义乌红曲传统制作技艺和丹溪红曲酒传统酿造技艺代表性传承人。

义乌红曲传统制作技艺，是在特定的原料、特定的工艺、特定的气候环境下，全天然手工制作而成。制作红曲的主要原材料是早籼米，一般是在每年夏天的小暑后制作红曲。

2001年，我们成立了义乌市丹溪红曲酿造技术研究中心和丹溪药用生物开发研究所，潜心研究开发创新朱丹溪对酒醋行气和血的中医理论。我们还和各大院所建立红曲技术合作关系，在降脂红曲醋、红曲酒糟降血压、酿酒功能红曲等三大科技部重大项目上倾尽人力、财力。但药用醋的研发没有前车之鉴，头两年时间里企业不断投入、失败、再投入，光在降脂红曲醋科研项目上就花了近5年时间和上千万元资金。在各专业技术人员共同努力下，我们从众多红曲霉菌种通过筛选分离出三种具有代表性的红曲菌种。如今，我们已经取得红色红曲霉菌株“丹溪1号”、紫红曲菌株“丹溪2号”、红曲霉菌株“丹溪3号”等8项发明专利授权，并把目光从传统的丹溪红曲酒，延伸到促进人体血液循环功能的红曲醇醋上。

红曲酒酿制的整个过程中，温度和水 的比例都十分重要，会直接影响酒的品级。同时，要想酿好酒，容器也很重要，最好使用陶土制作的酒缸，用这种材质的酒坛储存的红曲酒可以避光、透气，时间越久越醇香。切忌用装过豆、薯类的旧器皿装酒，不仅影响酒的品质和口感，还会使酒变成褐色或变质、腐烂。刚制出的新酒略带红色，存放一年后，由红转黄。历经五年后，红曲原酒在酒坛内会进行二次发酵，酒体不断醇熟，微量元素不断聚集，这才是一坛好酒的开始，越陈越好，越陈越香。

现在我们做红曲酒，依旧保存着传统酿

酒古法，保持红曲酒的原汁原味。从原材料开始，种植辣蓼草的田块要求五年以上不准用除草剂、化学肥料。酿酒要遵循生态酿造自然规律，就像孕妇生出个孩子要经过十月怀胎一样。酿造一坛高品质的红曲酒，一年四季二十四节气要做不同的事。清明节前红曲酒入库储存，清明节后选种好两个品种的辣蓼草，用酒糟施肥，夏至、端午时节拔辣蓼草入大缸发酵。小暑培养红曲种，制作红曲，立秋后制作露水曲和红曲酒药。

对于产品质量和品牌，我心里始终有一个准则，那就是一定要対得起消费者，对得起“朱丹溪”这个名号。我绝对不会违背良心做低标准的配制酒，酒是喝到肚子里的，必须确保安全。

有人问我，为什么我们的酒跟别人的口味不一样？这里我可以告诉大家，因为我们在制曲过程中加了大豆胚芽，还有两个品种的辣蓼草原料用于制作露水曲和酒药。酿好红曲酒，不仅在于技艺，更在于工匠精神和经验的传承。对一些关键技术，我从来不保密，反倒希望有更多的人掌握，让老祖宗的技艺得到更好的弘扬和发展。

做了几十年的酒，我投进去不少资金，虽然投入与产出不成比例，但我从不后悔当初的选择。2020年，我离开工作岗位，把更多的时间和精力放在科研上。这些年，我一直在收集整理义乌红曲与朱丹溪红曲酒的历史典籍和现代人需要的大健康产业资料。为了查找相关资料，我付出大量的时间、精力和财力，书里那些相关的章节和字句我闭着眼睛都能背出来。每次到书店，只要看到有关朱丹溪、红曲与红曲酒的书籍，我都会毫不犹豫地买下来。因为对我来说，文化是品牌的根与魂。

“一家人，一辈子，一件事。”今生，我会和我的家人一起，把义乌红曲和丹溪红曲酒制作技艺传承下去。

口述人：陈豪锋，1960年8月出生，赤岸镇赤岸四村人。第四批浙江省非物质文化遗产“义乌红曲传统制作技艺”代表性传承人。

整理人：市政协社情民意联络员、中国作家协会会员 潘爱娟

义乌有味

万国美食汇(3)

韩国料理

全媒体记者 华青 文/摄

“不是首尔去不起，而是义乌的韩国料理更有性价比。”据不完全统计，义乌不仅有数百家韩国料理，更是在前成小区、江南四区等地形成了产业集聚。经过多年发展，义乌的韩国料理圈，特点之一就是推陈出新的速度非常快。每隔一段时间，都会有新店开业或者新的特色美食推出，犹如花团锦簇，让人目不暇接。同时，好吃的美食店也可以屹立不倒，成为义乌人生活中的“小确幸”。

南门街靠近南山路上，有一家不太起眼的韩国料理店，叫虹缘餐厅。其于2005年开业，是义乌最早一批的韩国餐厅。店面不大不小，装修朴素陈旧，却是很多义乌人心中的宝藏韩料店。

店里的座位有普通桌椅和“炕”两种选择。入座先上小菜是义乌韩国料理的标配。内容每日不同，泡菜、腌萝卜、花生、菠菜、哈密瓜、豆芽、海带等随机出现。泡菜是韩国料理的灵魂，一家韩餐厅，要是小菜里的泡菜都不错，基本不会难吃。他家的泡菜甜辣脆口，而且辣味不明显，即使不吃辣的人也能接受。腌萝卜辣味更重些，但也是鲜脆爽口。义乌的韩国料理店，小菜基本都是无限续的。吃完了觉得哪个好吃，喊一声“阿姨”，立马给你续上。

韩国烤肉是韩国料理中必不可少的一道大菜。在义乌，吃韩国烤肉，可以选择让店家拿来烤盘、炉子，夹子自己烤，也可以选择让店家烤好上桌。店家大多会提供辣椒圈、大蒜片、蘸酱、蘸粉以及一小篮生菜，且不限量。所以，一份韩国烤肉上桌，可以铺满大半张桌子。

尽管韩国烤肉中肉的种类繁多，但最经典的永远是五花肉。由于是无腌渍，必须选用优质鲜猪五花才能烤出无肉腥的油脂奶香味。烤制也有讲究。整片肉下锅，不需要放油，随着温度升高，五花肉自身的油脂会慢慢渗出。这期间不要频繁翻面，先煎个两三分钟等到底部烤出焦黄，再用烤肉夹给它翻个面，把另一面也煎出同样的焦黄脆壳。然后用剪刀把肉片剪成拇指粗细，平铺在烤盘里。等到侧面也烤出焦黄，那就是吃肉的“信号”。

肥瘦相间的肉片多烤后焦香诱人，用生菜包着放进嘴里，油脂就会穿过层层生菜在嘴里爆炸。此时只需要一点咸味的加入，就可以让这一口烤肉活色生香。但是五花肉油脂丰富，吃多了容易腻。包的时候加入辣椒、大蒜、泡菜或者桌上的任意小菜，既清爽又可以增加口感。特别是酸辣甜脆的泡菜，和生菜一起包着五花肉同吃，绝配。

炒无骨鸡爪，是这家店的招牌，几乎桌桌必点。鸡爪与洋葱、彩椒，加特制酱料一起炒制而成。红彤彤的，看着就很有食欲。不需吐骨头的鸡爪带着满满的胶原蛋白，是吃一口就能体会到的软糯入味。更妙的是，鸡爪还保留了部分软骨，增加了咀嚼的口感，脆软Q弹。

韩国料理经典的石锅拌饭、辣豆腐汤、辛拉面炒年糕、炒杂菜、泡菜炒饭、冷面等菜式，都可以在义乌这家小店吃到。尤其是土豆饼、泡菜饼、韭菜饼、海鲜饼，各有各的好吃，而且每道都很大一份，直径在30厘米左右。饼摊得很薄，十分柔软但又有韧劲，口感很好，让人根本停不下来。经常吃到肚子饱了，但手还想放下。

老板池正国，是来自吉林的朝鲜族人。从小吃着泡菜长大，年轻时还去韩国工作学厨过3年。2015年，在义乌经营虹缘餐厅的舅舅



烤五花肉。

因为身体原因想要退休，32岁的池正国就接下了这个店。所以店里还有锅包肉、拔丝地瓜这些东北菜。池正国说：“我们店里一般就4个人，每天买菜、烧菜、进货特别忙，所以也没时间装修和宣传，只能靠老客带新客增加客源。”饶是如此，每到周末或者节假日，甚至普通晚餐时间，顾客都会大排长队。“他们家环境一般，但是东西好吃，量大实惠，点什么基本上都不会‘踩雷’。”这是很多顾客的评价。

韩国料理，可以说是义乌“80后”的青春记忆了。试问，谁没有在下初雪的日子吃过炸鸡啤酒，在夏日和好友一起吃过韩国烤肉呢？市民夏心（网名）是韩国料理爱好者，对于人生一顿韩国料理，至今记忆犹新。“2004年，当时我在上海念大学，有男生请我们全寝室人去吃韩国料理。大家都是第一次吃韩国料理，觉得好神奇，加上韩剧的影响，觉得还有点高大上。”夏心说，她印象最深的一道菜是部队火锅，“那么大一份，里面是方便面、午餐肉、泡菜、五花肉、豆腐，还有一些菇类。那时候口袋里没什么钱，觉得吃韩国料理还是有点贵的。”

2006年，毕业回到义乌，夏心惊喜地发

现，义乌也开始出现韩餐厅。“最早在南门街、南方联，后来前成那条街上也开始多起来。”开始自己赚钱的夏心，周末会和三五好友去韩国料理撮一顿。“那几年朋友聚会，都爱去吃韩国料理，基本义乌每家店都吃过。”此时，夏心发现义乌的韩国料理还挺实惠的，“一两百块钱两三个人就能吃饱。一上桌就是几碟小菜，点个烤肉，再加个饼，桌子就满了，看起来还有排面。”

如今，对于夏心来说，虹缘餐厅更像是“食堂”般的存在。“我和孩子有时候来不及做饭或者想换一下口味，就跑到这家店来吃，或者点个外卖。甚至后来我去韩国旅行，吃到当地韩料也没有这家‘落胃’。”

在义乌生活了近十年的池国正，也在日复一日的细水长流中，把义乌当成第二故乡。人生百味，最终一日三餐。当下觉得的普通与日常，经年后回头望，原来是人生的幸福篇章。往事不可追，包括一起哭过的韩剧，追过的韩星，以及逝去的青春，但它们会成为人生的一部分。他乡异国的风味，经年之后，成为另一种意义上的家味，组成义乌特别的饮食文化，并随着岁月一起历久弥新，温暖胃与心。

浙派古琴艺术 亮相义乌

全媒体记者 华青 文/摄

琴弦拨动，古音四起，深沉恬静，空灵苍远……7月6日，双林寺内，国家一级演奏员、浙派古琴艺术省级传承人蔡群慧和她的学生们带来了一场如梦似幻的雅集，近百名文艺爱好者现场领略传统艺术魅力，收获夏日别样美好。

雅集上，著名古琴曲《阳春》《白雪》《高山》《流水》等同台呈现，伴着戏腔和朗诵，让听者如痴如醉。当天，蔡群慧弹奏了《高山》《无净颂》。只见她端坐于琴桌前，伏案抚琴，玉指纤纤，轻拢慢捻，琴音袅袅，丝丝入扣，隽永清新。“义乌历史悠久，文化底蕴深厚，希望此次活动能让更多人了解和感受非遗的独特魅力以及古琴艺术的恒久光辉。”蔡群慧表示。

蔡群慧是国家级非物质文化遗产项目古琴艺术代表性传承人姚公白先生亲传弟子、浙派姚门古琴艺术第三代传人，曾在2016年G20峰会和2023年杭州亚运会上，为贵宾演奏浙派古琴，向世界展示中国作为礼乐之邦的魅力与风采。蔡群慧与义乌渊源颇深，2018年，她曾在义乌文化广场剧院举办了“探幽千年古琴，寻胜百世昆曲”的文化讲座，剧场内座无虚席。



蔡群慧弹奏中。