

亲历

记者跟绍兴安昌古镇老师傅学做酱香肠、乘乌篷船赶集—— 酱货飘香，引来八方尝鲜客



■ 本报记者 苗丽娜 张路
通讯员 冯博

新春时节，绍兴安昌古镇的酱货市集就是一场被香味浸透的年货。

酱缸是绍兴“三缸”之一，酱货更是绍兴人年味里必不可少的元素。安昌古镇常住人口约3.6万，几乎家家户户都会制作酱货。每年新春，屋檐下、小桥上，便挂满了酱香肠、酱鸭、酱鱼干、酱肉等。

近年来，安昌古镇腊月、正月都会举办酱货市集，马年酱货市集的一大亮点，是重现了旧时“水上街市”的鲜活情景——安昌街河贯穿古镇，满载酱货的乌篷船，摇橹穿行于河道间，叫卖声、划桨声、欢笑声交织。

62岁的吴光忠是绍兴酱油传统酿造技艺市级非物质文化遗产代表性传承人，也是安昌古镇上老字号“松盛园”的老师傅。300多平方米的松盛园制作、出售各种酱货，每年市集，老吴都要和店员一起准备数千斤货品。

从腊月开始，我们多次前往安昌古镇，跟随老吴备货、赶集、迎客，度过了一个绍兴风味浓郁的春节。

酱香肠染上春节喜气

清晨6时半，松盛园里亮起暖黄的灯光。老吴掀开一排排酱缸的竹编缸盖，一股浓郁的酱香扑面而来。

“做酱货，酱油是灵魂。”老吴告诉我们，光是酱油，松盛园就有母油、子油、太油、顶油等十多个品种。“今天就带你们做广受受欢迎的酱香肠吧，学会了能算半个酱货师傅。”

第一步是选肉。案板上，清晨从绍

兴南部山区收购的土猪肉还带着余温。“我们对肉质要求高，收购价也略高，能让农户多挣点。”老吴说，做酱香肠只取前腿和后腿肉，肥瘦比例讲究“三分肥七分瘦”，比例不合适会影响口感。

紧接其后的切肉，看似简单其实是个技术活。只见老吴手起刀落，利落地将肉块切成两厘米见方的小颗粒。“这样切的肉做酱香肠，晒出来更有嚼头，吃起来更香。”他解释。

切完后，老吴把肉粒倒入大陶盆，然后搬来核心调料——母子酱油。“母酱油色泽深、回味甘甜，子酱油色泽清、鲜味足，两者要调和。”他一边说，一边用老式竹勺精准称量，每10斤肉配母、子酱各4两。在他的指点下，我们戴上手套，顺着方向反复揉搓，直到每一颗肉粒都均匀地裹上酱汁，泛起诱人的光泽。“得腌两小时，让味道‘钻’进去，但不能太久，不然肉会‘死’。”老吴叮嘱。

两小时后开始灌香肠。老吴指挥我们和店员分工协作：有的操控手摇灌香肠机，有的负责托扶套在出料口上薄如蝉翼的肠衣，有的负责绑绳分段……松盛园里欢声笑语，满是温暖的烟火气。这天，我们帮老吴做了百余斤酱香肠。

灌好的酱香肠被挂上高高的晾晒架。接下来十余天，它渐渐染上春节的喜气——头三天晒太阳，表面水分快速蒸发，之后转到通风处慢慢阴干。

晾晒过程中，不时有周边农户、镇上的邻居来请教。“老吴，我这酱鸭颜色不够亮？”“吴师傅，香肠晾多久味道最好？”老吴总是耐心地解答。

去年，老吴免费教周边48位农户做酱货，还帮他们找销路。“今年又教了60户。大家都会做，酱货香就飘得更远。”老吴脸上满是质朴的自豪。

乌篷船串成年味长廊

正月初六，年味正浓，晾晒了十多天的酱香肠已红润紧实。一大早，我们再次赶到松盛园。古镇正沉浸在喜庆中，白墙黛瓦间挂满了红灯笼。

老吴戴着乌毡帽，穿着藏青布褂，正



老吴(中)指导记者(左、右)做出了一串串酱香肠。 本报记者 王啸天 摄



乘乌篷船逛酱货市集别有情趣。 通讯员 姚加峰 摄

和店员一起打包。“走，坐船赶集去！”他精神抖擞地招呼我们。我们帮着老吴把上百斤酱香肠、几十只酱鸭，还有酱鱼干、酱排骨等年货搬上手推车，来到安昌街河边。一艘乌篷船已在等候，船头铺着喜庆的红绒布。

老吴把酱货在船板上码放整齐：“以前绍兴买卖靠水运，如今这水上市集，再现了老传统。”

晨雾如纱般笼罩河道，一艘艘满载各色酱货的乌篷船从各处摇来，串联成一条流动的水上年味长廊。

老吴清了清嗓子，亮开地道的绍兴腔吆喝起来：“来哉——松盛园的古法酱货，非遗手艺，酱香透骨咯！”我们也学着他的腔调开始吆喝。

一艘载客的乌篷船靠了过来。“我在网上买过松盛园的酱油，今天再买点酱香肠。”一位上海游客说。老吴笑呵呵地应着，利落地称重，用牛皮纸包好酱香肠递过去。

又有几艘船靠过来，有游客问：“能尝尝味道吗？”老吴早有准备，用竹签挑起几块蒸好的酱肉请大家试吃。“咸中带甜，一点都不腻！”一位杭州客人赞不绝口，当即买了3只酱鸭、5斤酱香肠，我们帮着装袋。

“吴师傅，听说你们在岸上也有摊位，还提供餐饮，带我们瞧瞧去？”临近中午，几位刚在船上买完货的游客兴致勃勃。老吴爽快地答应，船夫随即将船稳稳靠岸。

河岸上，一众摊位沿河蜿蜒，各种酱货琳琅满目。松盛园前面是货架，中间是厨房和餐厅，后院则是酱货晾晒场。

“酱鸭蒸熟后配白粥是一绝；酱香肠切片和米饭一起焖，孩子们喜欢……”老吴向几位游客介绍。一位游客问老吴：“我们点几道菜，你能帮我们烧吗？”老吴欣然应允，领着我们走进厨房备菜。“酱鸭清蒸最显本味，酱香肠切片炒蔬菜很好。”他一边说一边娴熟地操作，我们系上围裙帮他打下手。不一会儿，蒸酱鸭上桌，鸭皮红亮诱人；香肠炒荷兰豆，红绿相映，香气扑鼻……几位游客大快朵颐，连称“好吃”。

洋面孔爱上古镇酱香

第二天中午，松盛园迎来了4位外国友人——来自埃及的兰蕊母子、巴基斯坦的阿里、乌克兰的帕夫洛，他们都在绍兴工作，听闻安昌酱货市集，便相约前来探寻这独特的绍兴年味。

老吴精心准备了一桌美食：晶莹剔透的酱鸭、咸鲜可口的酱鱼干、开胃酱菜、本地黄酒……

帕夫洛好奇地打量着酱鸭，用不太熟练的中文说：“这个颜色，很漂亮，气味……很特别。”老吴笑着说：“尝尝看，这是我们用古法酱油，花时间慢慢‘养’出来的。”帕夫洛尝了一口，眼睛亮了：“肉质非常有弹性，咸味之后有点甜。”

大家吃过传统酱货后，老吴神秘地笑着说：“接下来，请尝尝我们的新花样。”他随即端上了几样创新产品：酱油冰淇淋、酱香拿铁和一款铺着酱鸭丁的比萨。几位外宾面面相觑，脸上写满了惊讶。

“这是用酱油调制的冰淇淋，甜咸口味。”老吴说。兰蕊女士挖了一勺品尝，表情从疑惑转为惊喜：“甜和咸融合得很好，我喜欢！”酱香拿铁也获得了好评，阿里先生说：“咖啡苦味里有酱香，很特别。”酱鸭比萨最受欢迎，芝士的奶香与酱鸭的咸香交织，相当诱人，很快被大家一扫而空。

老吴趁机拿出手机，打开松盛园的抖音和微信视频号：“我们经常直播做酱货、晒酱货，已经有十多万粉丝。”几位外宾饶有兴致地扫码关注。

帕夫洛当场拍了一段视频，分享给远在乌克兰的亲朋好友。他面对镜头笑着说：“看看我在绍兴发现了什么？古老的手艺、奇特的味道！欢迎你们来这里，我一定要带你们来酱货市集体验！”



苗丽娜



张路

记者在泰顺为廊桥市集管理员当助手——

桥边村市，古韵新风共溪生

■ 本报记者 谢甜泉 通讯员 赖蕊莲

春节期间，泰顺廊桥市集真热闹，一走进泗溪镇廊桥文化园，人们就会被市集的火热氛围感染——吆喝声此起彼伏；农户摊位上摆满了自家制作的豆干、肉丸；非遗传承人各自亮出绝活，引来了好奇的游客……

被誉为“世界最美廊桥”的北涧桥横跨北溪，溪水两岸，沿道路分布着约300米长的廊桥市集，它是新近公布的浙江首批重点培育共富市集之一。

市集之于廊桥，一直是亲密组合。跨溪而建的廊桥是交通要道，村民喜欢在其附近摆摊。泰顺因势利导，进一步规范，在2024年底打造了集非遗体验、文旅产品、美食特产等于一体的廊桥市集。

近日，我们为廊桥市集管理员林怡静当助手，在服务游客的过程中体验市集的独特风味。

现场解密营造技艺

踩着潺潺溪水中的一排石步，我们来到北涧桥边。古桥如长虹卧波，美不胜收，桥头伫立着两棵参天古树。道路两边，各式摊位、店面一字排开，构成了一幅古朴鲜活的乡村画卷。

林怡静微笑着迎了上来，她告诉我们：“廊桥是有泰顺特色的文化IP，市集深深地打上了这个文化IP的烙印。逛



记者(右二)协助曾家快(右一)讲解廊桥。 通讯员 赖蕊莲 摄

廊桥市集，文化体验必不可少。”泰顺邀请了十余名木拱桥传统营造技艺非遗传承人、讲解员，每天来廊桥市集为游客现场讲解，他们已成为廊桥文化的重要传播者。

“今天负责讲解的是国家级木拱桥传统营造技艺非遗传承人曾家快，有十多名浙江大学社会实践团的学生预约了廊桥讲解，等会儿要来市集，我们要协助曾家快做好工作。”林怡静带我们来到已在桥边等候的曾家快身旁，并给我们布置了任务。

50多岁的曾家快从小在北涧桥边长大，曾参与廊桥修缮。他带来了几个

精美的木制廊桥模型，给我们一人一个。“等会儿我来讲解，你们正好可以帮我展示模型。”

10时30分，学生们如约而至，他们在桥边好奇地张望。曾家快顺势开场：“廊桥，就是桥面上有廊屋的桥梁。”他带着大家一边走上北涧桥一边说，“北涧桥是全国重点文物保护单位，建于清康熙年间，桥长51.7米，宽5.37米，净跨29米。廊桥在泰顺有32座，建造廊桥的中国木拱桥传统营造技艺被列入人类非物质文化遗产代表作名录。”

来到桥上，曾家快驻足深入讲解：“廊桥建造过程中没用一钉一铆，桥中间也不用桥柱支撑。你们可以看看模型。”听到这番介绍，学生们开始围观我们手里的模型，身边不少游客也停下了脚步。

“没有钉子和桥柱，牢固吗？”学生叶璐宁好奇地问。曾家快指着模型解释：“桥体用传统榫卯，将梁木纵横严密地编织在一起。桥面上再加廊屋，压制拱桥结构的反弹力，可以让廊桥更牢固。”我们配合曾家快的讲解，托举起模型，便于大家观察，学生们兴趣盎然。

为了让大家更形象地理解，曾家快拿出15根筷子演示一番：先用4根筷子麻利地摆出一个“井”字，随后将其余筷子纵横穿插、叠加，很快，一个简易的筷子版木拱桥呈现现在我们面前。我们取来3瓶500ml的矿泉水，逐一放在“桥”上，它始终挺拔屹立。



热闹的廊桥市集。 受访者供图

筷子搭桥妙趣横生，学生们都想试一试。我们数着筷子，给大家分发。搭桥体验结束时，已经接近中午。

廊桥基因融入文创

我们随林怡静回到办公室，她接到电话：下午要接待一个来逛廊桥市集的10人上海亲子团。

“春节期间客人多，真是忙。”林怡静梳理市集游览线路后给我们派活，“除了参观廊桥，我们还要带游客体验当地非遗技艺、逛文创店、品廊桥夜宴、赏廊桥夜景……”

午后，林怡静带着我们直奔和亲子团约定的集合点。参观廊桥后，林怡静对亲子团带队人陈兰说：“泰顺县米塑非遗传承人张甜清在市集上的展示挺有趣，我们先去体验一下有廊桥风味的米塑吧。”当地好些非遗技艺正跨界与廊桥擦出火花，米塑就是其中之一。

“小朋友们见过米塑廊桥吗？”张甜清见到亲子团，亲切地打招呼。“米还可以做廊桥？能吃吗？”孩子们一下子来了劲头。张甜清解释：“材料上涂了防腐的甘油，不能吃，但很好玩。”

他拿出一个已做好的成品向大家展示：“你们看，廊桥的屋顶是飞檐，顶部还有两条小龙。”说话间，张甜清已灵巧地揉捏起白色米粉团，就像玩橡皮泥。不一会儿，两条活灵活现的小龙“蹦”了

出来。我们帮助张甜清分发材料，大家学着他的样操作，把“零件”一点点做出来，最后交给他组合搭建。看着逐步成型的作品，大家开心地笑了。

除米塑外，还有许多文创产品融入廊桥基因，成为市集的新宠。体验米塑之后，我们领着亲子团来到市集上的文创产品集中销售点——顺礼店。运营顺礼店的返乡青年周俊达热情地迎接我们：“这是我们的爆款冰箱贴，按北涧桥原型设计，桥边上红色的是乌桕树、绿色的是樟树……”

小朋友们爱不释手地把玩着北涧桥冰箱贴，陈兰给孩子们一人买了一个。周俊达介绍，廊桥市集一直红红火火，他的生意越来越好。

画舫夜游如梦似幻

最令亲子团期待的，是廊桥夜宴。华灯初上，廊桥市集依然热闹。林怡静帮亲子团预订了市集上的农家餐馆——顺宴馆。她向亲子团介绍：“等会儿还有音乐会和灯光秀，大家可以边吃边看。”

烟熏腊兔、土豆饼、九层糕、苦槠片、土鸡煲……满满一桌菜，都是来廊桥必吃的“泰顺十大碗”美食，就在客人们大快朵颐时，廊桥音乐会在一曲“我在廊桥等你”中拉开帷幕。此时，灯光汇聚在北

涧桥身，以《廊桥相见》为主题的灯光秀同步上演，亲子团欢呼声一片。

“好戏在后头。一会儿我们还要坐船游览，大家可以近距离打卡廊桥夜景！”林怡静的一番介绍，再次勾起了客人们的兴致。

廊桥夜宴之后，我们带着客人登上画舫，船缓缓向北涧桥靠近。灯光秀仍在继续，在轮转交织的光影中，廊桥营造技艺、采茶舞、流水喷泉等泰顺元素，被一一投射在桥身，扮靓了夜色。

赶集之前做过的功课派上了用场，我们适时向客人介绍：“泰顺廊桥的交通功能逐渐弱化，但在当地人心中的分量仍然是沉甸甸的。村民仍会在廊桥上庆祝隆重的节日，祈求风调雨顺……”

灯光秀、音乐会、廊桥夜宴、画舫夜游……这些形式更生动地展示了廊桥文化，也为游客带来了更丰富的体验。越来越多像陈兰一样的游客来到廊桥市集，带旺了人气。市集上开起了将进酒小酒馆、杯莫停融合菜等新式餐饮，每到周末和节假日，包厢爆满。2025年，打卡廊桥市集的游客超过150万人次。

从画舫下来，我们经过市集小摊，豆干、灯盏糕等土特产美食升腾着诱人的烟火气。50多岁的村民蔡琴巧摆了个木桶瘦肉丸的小摊，人多时开到凌晨才收摊，平均每天营业额有数千元。

“廊桥市集的摊位、店面已从十多个增加到百余个，80%由当地村民入驻。”泰顺县文广旅体局相关负责人说，廊桥市集，正成为当地展示廊桥文化的一扇窗口，也带动了村民增收。



谢甜泉



美丽的北涧桥。 视觉中国供图