

工必求臻
艺必求精

走进著名非遗传承人的工作现场

王致和腐乳,有300多年历史了;
同仁堂安宫牛黄丸,有300多年历史了;
柳泉居京菜,有400多年历史了;
吴裕泰花茶与盛锡福皮帽,包括翰林院五虎棍法,都有接近200年的历史了;
.....
这些在北京地界上名闻遐迩的珍贵技艺,多年来究竟是怎样传承下来的?特别是面对现代化与全球化的浪潮,这些老牌技艺如何通过创新重获新生?

让传统焕新,让技艺出彩,靠的都是技艺传承人。午报记者近日走进北京著名的非遗技艺现场,对一批非遗传承人进行了贴身采访,告诉读者,传承的故事照样很精彩——

陈宏

王致和食品有限公司副总经理、首席技师

不断探索技术革新
做行业领头羊

□本报记者 周美玉

提起“王致和”,北京人都知道,切开白馒头抹上腐乳,吃起来滋味细腻鲜香,让人回味无穷。“王致和”始创于清康熙八年(公元1669年),至今已有300多年历史。时至今日,作为地道的中华老字号,“王致和腐乳酿造技艺”2008年被列入国家级非物质文化遗产保护名录。是什么能保持品牌的源远流长?对此,记者采访了首农食品集团王致和食品有限公司副总经理、首席技师陈宏。

陈宏在“王致和”工作已有38个年头。20岁就进入“王致和”的他,从车间做起,如今已经成为腐乳工艺大师,同时,目前也是“王致和”腐乳制作工首席技师工作室的第二任带头人。陈宏带了三个徒弟,工作室的成员除了他们师徒四人外,还有总工程师、生产管理部部长、质量管理部部长。“工作室的职责是致力于腐乳的生产与研发,不断探索传统工艺和技术革新。”

做腐乳有30多道工序,选料、泡豆、磨浆、浆渣分离、制坯、抓块、摆块、前期发酵、腌制、装瓶等。此前都是手工操作,随着时代的发展,逐步过渡到半自动化,到了现在,“王致和”基本实现全自动化,使产品质量更过硬,效率也提高了。

目前,“王致和”拥有延庆、福建、衡水、吉林四个生产基地,如何保证统一稳定的老味道?秘密就在于标准化体系生产。“把原料和辅料供给基地,再采用标准化的生产工艺,以及技术指导和严格的质量监控,这样就保证出来的一定是‘王致和’的味道。”陈宏介绍,而制作腐乳的核心技术,正是由工作室来传承和创新,这就好比

赵书新

北京吴裕泰茶业股份有限公司董事长

恢复失传技艺
创新制茶工艺

□本报记者 赵思远

伴着渐凉的天气,秋日的京城四处叶凋满地、落英缤纷。然而茶杯中茉莉花的芬芳却刚刚开始散发春天的味道,让京城老茶客唇齿留香。近日,在“裕泰品质 花茶故事”2018吴裕泰新品发布会上,既有匠心打造的贡毫精品,也有失传已久、被重新恢复传统技艺的“徽苏窖记”,更有珠兰花茶在制作工艺上的大胆创新。在传承和创新之间,吴裕泰的“花茶战略”选择了二者的融合。

北京吴裕泰茶业股份有限公司董事长赵书新表示,这些花茶有着不同的制作工艺、等级品质、历史故事和市场定位。其中,吴裕泰恢复“用安徽茶坯苏州茉莉花茶窨制花茶”传统工艺,制成了“徽苏窖记”系列茉莉花茶,深得品茶人关注。据了解,“徽苏窖记”系列茉莉花茶,原指选用安徽茶坯和苏州茉莉花茶窨制,是计划经济时代的顶级制茶工艺,但该技艺失传已久。相传,苏州素有“茉莉花城”的美誉,在明代,苏州已出现以花窨茶的手工艺作坊。但苏州茉莉花茶工艺复杂精妙,如今市面又难觅本土茉莉花茶,导致“徽坯苏窖”的花茶几乎绝迹。吴裕泰为此游走奔波,上茶山、去茶园、访茶人,在广西找到了部分苏州制茶人的技艺传承者,配以福建茶坯,恢复了传统技艺窨制的“徽苏窖记”。

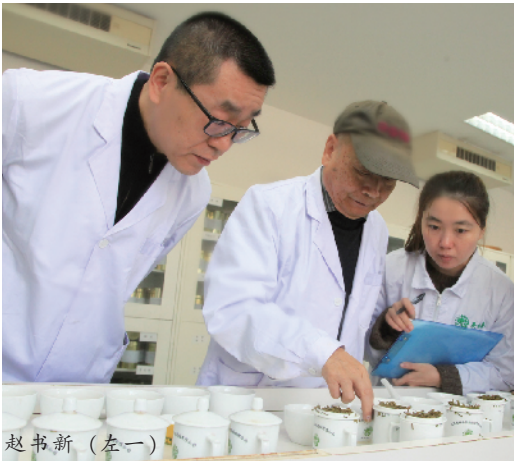
吴裕泰相关负责人介绍,“徽苏窖记”严格遵循茶坯制作、花源选择、鲜花养护、窨制拼和、通花散热、起花、烘焙、匀堆装箱、裕泰密配,九道独特的窨制工艺,缺一不可。另外,在吴裕泰的新品包装上,年过九旬的著名漫画家李滨声



工作室是“大脑”,控制各个生产基地的运转。

“王致和”传承了老祖宗留下来的精华,又不断地创新领跑。目前市场畅销的“大块腐乳”就是创新品种。“在上世纪80年代,在酱豆腐里加些许糖,发现更受消费者的喜爱。豆腐块做成了43毫米一块,相比之前的小块大了很多,所以取名‘大块腐乳’。此后为了方便消费者,又将‘大块腐乳’改为31毫米,因为名字已经深入消费者的内心,所以没改。”作为目前资历最深的“王致和”人,陈宏娓娓道来。工作室的成员会不定期进行产品口感鉴定,对于现有产品质量跟踪、管控,同时不断研发新产品。目前,除了“大块腐乳”、“臭豆腐”、“玫瑰腐乳”、“红辣腐乳”外,还先后推出了茉莉花、桂花等十几种口味。

从解放初期到现在,“王致和”不断进行工艺创新,在腐乳行业起到领头羊的作用。目前,国家的腐乳质量标准和检验方法,就是“王致和”于上世纪80年代参与起草与修订的。上世纪80年代初,“王致和”还发明了腐乳置装生产工艺。目前,全国都在使用这项技术,可以说是“王致和”带动了行业的进步。2009年改制到现在,“王致和”保持了良好持续发展的态势。这是一代一代的“王致和”人不断技术创新和传承的成绩。



创作了“四季饮茶图”,以诙谐幽默的创作手法,从京味民俗、顺时饮茶的角度,展现了民俗文化和茶文化两大元素,为新茶填了份传统的情怀。

在文化传播观念上,吴裕泰同样展现了传统与现代的结合。一组纪录片和沙画表演还原了吴裕泰的前世与今生,旧时的茶栈、茶园采茶以及“徽苏窖记”承载的花茶技艺底蕴,让爱茶人真切感受到了吴裕泰百年来的品质、技艺与传承。

吴裕泰创建于1887年,距今已有131年的历史,是商务部首批认定的中华老字号,茉莉花茶制作技艺被文化部列入国家级非物质文化遗产保护名录。赵书新介绍,近年来,吴裕泰布局华北、西北、东北等市场,门店总数达到近500家。同时,吴裕泰积极顺应新零售发展趋势,一方面从感官体验和精神体验两个层面全面升级转型实体门店,打造体验店;另一方面利用互联网资源开启零距离的电子消费体验,线上线下融合发展,实现真正的O2O。他说:“我们要以‘坚守品质、创新品种、提升品位’这个百年老店的品牌理念为引领,在‘聚焦花茶,做优做精’上集中发力,确保‘香气鲜灵持久,滋味醇厚回甘,汤色清澈明亮’的特色不能改。”总之,吴裕泰在不断研发新品、不断坚持传统的同时,始终没有忘记一个理念:卖老百姓喝得起的放心茶。