



消失的“打酱油”回来了！ 龙牌酱油铺子开进菜市场

3月20日，正值农历二月初二“龙抬头”，恰逢二十四节气中的春分。在这“双龙同喜”的吉日，位于湘潭芙蓉农贸市场的龙牌酱油铺正式复开，一场承载着286年历史底蕴与文化记忆的剪彩仪式在此举行。非遗传承人、行业代表、媒体及文化名人齐聚一堂，共同见证这一老字号品牌以全新的姿态回归市井生活，让消失的“打酱油”重新走进寻常百姓家。

■文/何婷

百年酱油铺复开 开春投下第一缸酱胚

“双龙相逢，正是复开龙牌酱油铺、喜迎八方宾客的最好时机。”龙牌食品股份有限公司董事长汪峥嵘在致辞中道出了这一天的特殊意义。

汪峥嵘回顾了龙牌酱油的源起：“286年前，龙牌酱油就是从湘潭的吴元泰铺面起步的。”她表示，重开酱油铺，是希望让买酱油这件事回归生活本真，找回那种超市购物所缺失的烟火气和亲近感。“我们作为中华老字号品牌，1915年就荣获巴拿马博览会金奖，这份百年荣誉需要我们共同守护。”

在剪彩仪式上，汪峥嵘与非遗传承人王培其、龙牌签约大师颜宏、知名达人臭屁坨夫妇，以及行业代表、媒体嘉宾等共同登台，在红绸与金剪的见证下，完成了这一象征传承与创新的重要时刻。

作为整场活动的重头戏，春投仪式严格按照传统技艺的流程展开。净手、敬香祭拜后，王培其带领徒弟们将经72小时制曲的曲料投入2026年第一口酱缸。曲料选用永州新田富硒黄豆，蛋白质含量高达42%至48%。汪峥嵘介绍：“春制曲、夏制胚、秋晒油、冬酿香。龙牌酱油坚持300天小缸酿造传统工艺，还是那个味儿，还是那个香。”封缸仪式将春天的生机与非遗初心一同锁入缸中，静待开缸。

老字号喊你来“打酱油” 传统文化重回烟火日常

活动现场，最引人注目的莫过于排队打酱油的互动体验。市民们拿着空瓶，在酱油铺前依次排队，漏斗装瓶、敲盖、贴标、拍照，一气呵成。一位资深湘菜大师在现场感叹：“好久没打酱油了，重温了几时的记忆。”

不少年轻人也跃跃欲试，举着手机记录下打酱油的全过程。对他们而言，这不仅是一次新奇的体验，更是一次与传统文化近距离接触的机会。

汪峥嵘在致辞中描绘了这样的愿景：“我们希望酱油铺成为社区生活的一部分，让打酱油重新成为湘潭的文化符号。这里不仅是购买调味品的地方，更是邻里扯家常、分享生活的空间。”她邀请大家常来酱油铺坐坐，“就在菜市场旁边，大家经过的时候、买菜的时候，进来打一瓶龙牌酱油，回家做一碗喷香的龙牌酱油炒饭。”

龙牌酱油铺的复开，不仅仅是一家店铺的开业，更是老字号与非遗融入现代生活的一次生动实践。它让“打酱油”这一渐行渐远的生活场景重新回到人们的日常买菜路线中，让传统文化在烟火气中得以延续与传承。这瓶酱油，打的是一份记忆，更是一份对美好生活的共同期许。