

湘味里的非遗

# 因“臭”被嫌的老匠人 却凭手艺香了一辈子

臭豆腐是长沙美食的一张亮眼名片，在街头巷尾的小摊前，总能看到食客为这口外酥内嫩、香辣醇厚的味道驻足。

可这股地道的长沙卤香背后，藏着怎样的制作门道，又有多少人知晓？大湘菜报走进湖南柴抖豆食品有限公司的生产车间，邂逅一位与臭豆腐相伴四十余载的非遗老匠人，聆听他与这方小小豆腐的故事。 ■文/郭忠强



守核融新

老卤香飘向新征程

如何让非遗技艺与现代生产相融，让老味道走出小巷、走向更广阔的市场，是向利红接手后一直在探索的课题，而答案，便是“传统为核，科技赋能”。

在柴抖豆的生产基地，传统与现代的融合，体现在每一道工序里。何谷良依旧坐镇生产一线，担任卤水工艺的核心把控者，最核心的瓦缸发酵工艺被完整保留，冬笋、香菇等优质食材依旧以传统手法长时间发酵，守住卤水最香醇的本味。

而在豆腐坯制作等环节，柴抖豆融入了现代科技，冲浆、压榨等工序用上专业机器，通过豆浆浓度检测等科学手段，让产品品质更稳定；在原材料筛选上，延续了何谷良的严苛标准，坚持选用大豆蛋白含量高的湖北黄豆，每一批都经过蛋白检测，不达标的一律退货，筑牢产品的第一道防线。

工艺的坚守与原料的严苛，让柴抖豆的臭豆腐形成了独有的核心竞争力。纯植物卤水发酵、标准化生产流程，让每一块臭豆腐安全健康；守住香辣正宗的湖湘味，又坚持“好品质不高价”，让这口地道味道贴近大众。

在向利红看来，臭豆腐从来不是简单的街头小吃，它能与各类菜系相融，可烧可蒸可炖，在B端餐饮市场有着广阔空间。

如今，这方小小的臭豆腐，从平江出发，走出湖南，走向全国。何谷良从那个被嫌弃的“臭豆腐匠人”，变成了受人尊敬的非遗传承人，四十余年的坚守，让传统工艺历久弥香。

而向利红则以匠心为基，以科技为翼，让古老的技艺在新时代焕发新生。老匠人守味，新企业传香，这股浓郁的湖湘卤香，正带着手艺人的坚守与本土品牌的底气，在传承与创新中，奔赴更远的征程。

四十年守艺

苦与坚守皆为卤香

在柴抖豆的生产车间，74岁的何谷良依旧俯身守在瓦缸旁，指尖轻触发酵的卤水，感受着温度与风味的细微变化，这是他与臭豆腐相守的第四十个年头。

谈起这门手艺，老人的眼里满是岁月的沉淀：“干这行苦啊，苦也舍不得放手，这门手艺不能在我手里断了。”

从计划经济时代踏入这行，何谷良便一头扎进了无休止的坚守里。那时的生产车间，没有空调风扇，夏日高温炙烤，汗水混着卤水的味道浸透衣衫；冬日寒风刺骨，双手泡在冰冷卤水里冻得通红发麻。

凌晨三点的街头，别人还在沉睡，他已踏着夜色赶路，刮风下雨时，泥泞与寒冷便是一路的常态。

最让他难以释怀的，是那股洗不掉的“臭气”——卤水的味道渗入皮肤，即便反复清洗，身上的异味也久久不散，亲戚朋友渐渐疏远，就连孩子也会因这股味道躲开他。

“身边人都觉得这活又苦又臭又没面子，没人理解，也没人愿意接班，累的时候也想过放弃，可手一碰到瓦缸，就舍不得了。”何谷良如是说。

纵使受尽冷眼，尝遍艰辛，他对工艺的严苛从未有半分松懈。香菇帽、冬笋、浏阳豆豉等核心原料，必选优质上品，哪怕成本再高也绝不将就；坚守植物自然发酵的古法，让卤水在时光里慢慢沉淀醇厚风味，确保每一滴都经得起检验。

没有温度计的年代，他全凭经验把控油温，180℃到250℃的温差，5到7分钟的炸制时间，炸出的豆腐外酥内嫩，掰开后细密的蜂窝状内里，便是手艺的最好证明。

四季更迭，工具从煤火换成燃气，从凭经验变成靠仪器，可何谷良对品质的追求，始终如初。

一见倾心

匠心遇良人终传艺

何谷良的手艺，藏着长沙臭豆腐最正宗的味道，这份坚守，也终究遇上了懂它、惜它的人，这个人便是柴抖豆联合创始人向利红。

一次偶然的的机会，向利红和朋友去羊肉馆吃饭，何谷良的朋友恰巧带着自制的臭豆腐前去测试，向利红尝上一口，便被那恰到好处的酥脆度、嫩滑的口感惊艳到了：“从来没吃过这么正宗的臭豆腐，当时就想着，一定要跟着师傅学这门手艺。”

为了拜师，向利红几经辗转，而真正让何谷良下定决心传艺的，却是两个不起眼的细节。

得知向利红正在装修工厂，何谷良特意前去看看，推门便见向利红和装修工人一起搬砂石、扛水泥，没有半点老板的架子，一心只想把工厂做好；后来何谷良去到向利红家中，见她对父母孝顺体贴，一家人相处和睦，心里瞬间被触动了。

“学手艺先学做人，她踏实肯干，又孝顺父母，是个能把这门手艺守下去、传出去的人。”正是这份真诚与踏实，让何谷良放下了心底的顾虑，决定将四十余年的卤水工艺与制作诀窍，毫无保留地传授给向利红。

在向利红眼中，何谷良的匠心是企业最珍贵的财富：“何师傅有四十多年的卤水工艺经验，对原材料的把控严苛到极致，有他在，我们的产品根基就稳了。”

就这样，老匠人的坚守，遇上了新创业者的诚心，长沙臭豆腐的非遗技艺，迎来了传承与创新的新契机。

