

传承人守正创新,在遵循“九制九蒸九晒”传统核心工艺的基础上,探索采用“九制九晒九露”制作技术,制出“黑如漆、甜如饴”的熟地——

# 九制承古法 一丸润秋燥



传承人“黑如漆、甜如饴”形容九制熟地 (陈志鹏 摄)

秋意渐浓,气候愈发干燥,正适合平补。在安溪、永春等地,历经九蒸九晒的生地,在漫长时光与匠人的精心雕琢下,成为滋补好物九制熟地。九制熟地未局限于古老传承的药用,而是巧妙融入日常膳食,成为滋养生活的寻常美味。

融媒体记者 张君琳 通讯员 陈和俐 陈志鹏/文 受访者/供图(除署名外)



选用河南原产地一级生地,进行清洗泡制。



周一都优质红曲、优质糯米,天然清泉水酿成红曲酒



易祯华、黄月莲夫妇坚守九制熟地传统工艺

## 九蒸九制 四代传承“时光味道”

走近安溪县魁斗镇贞洋村村民易祯华、黄月莲夫妇的家,一眼便看到屋顶铺满自河南原产地运来的生地。进入屋内,大陶缸中的红曲酒静静发酵,阵阵醇厚药香扑鼻而来。今年新制的九制熟地正静置陶瓮中,接受时光的淬炼。

“我的九制熟地沿袭传统做法,经过九蒸、九制、九晒。”易祯华介绍,他们夫妻俩用30年光阴,将祖辈传承的九制熟地技艺,雕琢成一门艺术,延续了一段传承佳话。

易祯华介绍,生地要用红曲酒浸泡5天至7天,而后用蒸笼慢慢蒸煮。每一次蒸煮,都要确保生地完全透心,红曲酒与辅料的香气充分渗透。生地蒸透后,被移至阳光下晾晒,每一次晾晒都要晒得透彻,防止霉变,从而保留其药性。同样的过程需要经过九次,生地

才能最终成为乌黑油润、味甘如饴的九制熟地。黄月莲则负责甄别品质。她用手轻轻揉捏,感受生地的软糯度,用鼻子细嗅,判断火候是否恰到好处。夫妻二人,一个负责蒸煮,一个负责晾晒与品质把控,共同守护着古老技艺。

制作九制熟地,急不得,也省不得。易祯华说,做一批熟地,得跟足节气,“伺候”大半年。从选材到成品,每一个环节都要精益求精。蒸煮的时候,火候很重要,火候大了,会焦苦;火候小了,又会夹生。晒不够,容易霉变;晒过头,又会失去药性。

经过大半年的精心炮制,一批批乌黑油亮、油润有光、软糯不粘、甜糯不腻的九制熟地终于出炉。它们滋腻大减,温补力厚,成为滋补身体的佳品。

“传到我们这一代,已是第四代了。”易祯华介绍,其曾祖父易绵驰于清咸丰年间在魁斗镇渡船口开设“保安医馆”,医治病患之余,苦心钻研熟地制作,为乡人提供价廉物美的滋补药材。

如今,他与妻子不仅系统学习了《雷公炮炙论》等古籍,更在实践中不断摸索,也开始收徒传承技艺。眼下,市面上真正坚持九蒸九晒的熟地已不多见,因过程艰辛,年轻人多望而却步。“老师傅年纪渐长,年轻人接不上,但老祖宗的手艺不能断。”易祯华感慨道。

小儿媳许惠萍是少数坚持学习的徒弟之一。她说,公婆不仅传授技艺,更传递了坚守本心、创造价值的信念。“‘九蒸九晒是根,一遍不能省’,他们常这样说,也一直这样做。”



将洗泡后的生地放入鼎中,灌满优质红曲酒,文火煮24小时,这是第一煮。



将晒干后的熟地放在野外晒数日,夜间晾晒,反复晒直到晒干。



将第一回晒干后的熟地放入陶瓮内,加入红曲酒文火炖煮24小时,直到酒干,这是第三煮。



用手工对熟地进行装袋控圆



将制作好的熟地成品装进密封罐 (本组九制熟地制作过程图片均为陈志鹏 摄)



熟地白鸭汤



熟地黑猪尾



熟地兔子煲

## 百年匠心 造就一丸非遗“黑金”

无独有偶,永春也有九制熟地技艺的传承。《永春县志》记载,自北宋初年起,老醋、久熟地、久六味为当地“居家三宝”,常作为乔迁之喜的贺礼、女儿出嫁的嫁妆、儿子满月的传家宝。

100多年前,永春县大鹏山下的环翠村里,有位名叫刘团的药师,他潜心钻研熟地的传统制作工艺,凭借精湛的技艺和对品质的严苛要求,所制熟地远近闻名。后来,刘团将毕生钻研的熟地研制技术毫无保留地传给了儿子刘诗地。刘诗地不仅完整继承了父亲的手艺,也让刘氏熟地的名声传播得更远。如今,刘诗地的次子刘光明接过了接力棒,肩负起传承与发展这门技艺的重任。

作为第三代传人,刘光明深知守正是传承的根基,同时也明白创新是让传统技艺焕发新生的关键。在多年的研究过程中,他严格遵循祖辈流传下来的“九制九蒸九晒”核心工

艺,并在此基础上大胆探索,研究出采用“九制九晒九露”的制作技术,让熟地在自然环境中充分吸收天地灵气,所制出的熟地品质更优。

制作过程精益求精。首先是原料的选择,刘光明坚持选用河南原产地的一级生地,从源头保证熟地的品质;辅料同样毫不含糊,用于炮制的红曲酒,需以永春当地一都镇优质红曲、优质糯米为原料,搭配大鹏山的天然清澈山泉水酿造而成,酒香纯粹,为熟地增添了独特的风味与滋养。

炮制过程耗时费力,每“一制”都包含煮、晾、晒一整套严谨的流程,且需重复九次,最终才能成就一颗地道的九制熟地。“一制”,先将清洗泡制后的生地放入铤鼎,再用酿造好的优质红曲酒灌满鼎,以文火慢煮一昼夜,让红曲酒的养分与香气充分融入生地之中,这是“第一煮”。待红曲酒与生地完全交融后,将煮好的熟地移至

野外晾晒数日,其间不仅要让其接受阳光的充分洗礼,到了夜间,还要让熟地与自然露水结合,完成“第一露”,直至熟地彻底晒干。“严格遵循这样的流程,反复进行煮、晒、露九次。”

刘光明说,即便天气晴好,每一制也需要一周时间,若是遇上多雨天气,整个过程还会更长。因为熟地一旦被雨水淋湿就容易长霉,直接影响品质,所以在制作过程中,需时刻关注天气变化,精心照看。经过半年多的精心炮制,九制熟地制成。内外色黑油润,质地柔软黏腻,行家用“黑如漆、甜如饴”来形容它的绝佳品相,更称之为“黑色软黄金”。

2024年,永春熟地制作技艺被列入第七批市级非物质文化遗产代表性项目名录。作为永春县级九制熟地非遗传承人,刘光明在家中开设了展厅,存放九制熟地传承制作工艺产品,常有游客闻讯前来拜访、交流。

## 四物汤品 鲜香四溢补血暖胃

熟地还能变化出多种味美又养生的菜品,在满足人们味蕾的同时,为身体补充能量。

除了经典的熟地白鸭汤,熟地老鸭汤、熟地猪尾汤等滋补靓汤在永春早已深入人心。

熟地老鸭汤的做法并不复杂。将杀好的老鸭剥皮洗净,放入锅中加盐和生姜,小火煸炒出鸭肉自身的油脂,待鸭肉表面微黄,再转入砂锅,加入山泉水和九制熟地,慢炖一个多小时,直至鸭肉软烂,汤汁浓稠,满满的营养都融入这一碗汤中。

熟地猪尾汤的做法也相对简单,把猪尾剃好焯水洗净后,放入砂锅加入山泉水,再放入九制熟地、泡好的黑豆和几片生姜,炖上一个多小时,

猪尾的软糯搭配熟地的醇香,满满的胶原蛋白,暖心又暖胃。

熟地兔子煲味道鲜香,具有温补作用。张文筑说,制作熟地兔子煲,兔子要选农家养殖的,这样的兔子肉质紧实。把处理干净的兔子剥成小块,放入盆中,加入生姜、山茶油和盐,用手抓匀,腌制半个多小时,让调料充分渗透到兔肉里。腌制好后,热锅放入山茶油,加入几片生姜炒出香味,再倒入腌制好的兔子肉翻炒,炒到兔肉表面微黄、香味浓郁时,盛出放入砂锅。随后,加入九制熟地、川芎、当归、白芍、红枣、枸杞等食材,放到炭火上慢炖一个多小时。张文筑还提到,兔子肉本身腥味较重,他巧妙地结合传统“四物汤”

的配比,加入熟地,不仅完美去除了兔肉的腥味,还让汤水口感更柔和,兔肉也更加美味。

除了各式靓汤和煲菜,当人们感到疲惫时,一碗熟地汤冲蛋便是最好的慰藉。将熟地、党参、黄芪、枸杞、红枣一同煮开,然后打一个鸡蛋,用滚烫的汤水冲下去,搅拌均匀,一碗热气腾腾的熟地汤冲蛋就做好了,快速补充能量,驱散疲惫。

日常饮用的熟地茶也深受人们喜爱。取10克熟地放入养生壶,加入山泉水煮开5分钟即可饮用,喝完还能续水继续煮。若想丰富口感和功效,可以根据喜好加入一颗红枣。如果需要补气补肾,还可以加入党参、黄芪、枸杞同煮,味美又养生。

永春人对九制熟地的食用有着独到的心得。将熟地与白鸭同炖而成的白鸭汤,是家喻户晓的滋补佳品。这道汤鲜香四溢,一口下去,暖意顺着喉咙蔓延全身,兼具滋阴补髓的作用,成为当地人滋养身心的不二之选。

关于熟地的美味与技艺,正被永春的年轻人用心传承着。在永春县达埔镇乡愁故里九制熟地文创园,“90后”青年张文筑作为永春熟地制作技艺县级代表性传承人,坚守着熟地的传统制作工艺,还紧跟时代步伐,借助网络平台,和网友分享熟地的膳食做法,让更多人了解到永春熟地的魅力。

张文筑介绍,熟地味甘性温,有着补血滋阴、填精益髓的绝佳功效。在传统中医里,熟地配以当归、白芍、川芎,便是“四物汤”,是养血补血的良药。而结合永春当地丰富的食材,