

老汤精：老在何时？ 精在哪里？

——记国家级非物质文化遗产传承人王军

□ 屈屈 刘永祥

王军，1951年11月出生于哈尔滨市，1969年参军，服役于空降兵某部。1971年，“援老抗美”出国参战，任空军高炮部队指挥仪班班长。退伍后1991年开始创业，1995年创办了哈尔滨三五味业集团，是中国人民大学工商管理学硕士、高级经济师、高级工程师，第三届中国优秀民营企业，第十届黑龙江省政协委员，第三届调味品国家特邀

评委，中国调味业协会理事，中国企业家协会理事，哈尔滨将军文化研究会会长，哈尔滨三五将军文化博物馆馆长。出版《中国火锅》、《中国调味品大全》、《中国调味文化》等专著。先后获得了“首届中国民营企业十大新闻人物”、2004年在上海世界工程师大会上荣获“中国企业技术进步与杰出贡献奖”、黑龙江省五老关爱标兵等荣誉和称号。

一个珍贵的日子

2014年11月11日，这个日子对于一般人来说，可能就是一个生活的时间概念而已。可对王军来说，却是一个终身难忘的时间晶体，走进辉煌，实现梦想，矗立了他人生奋斗的又一座丰碑。

也就是这一天，《国务院关于公布第四批国家级国发〔2014〕59号非物质文化遗产代表性项目名录的通知》见诸中国政府网。

在《通知》的第八项传统技艺（共计29

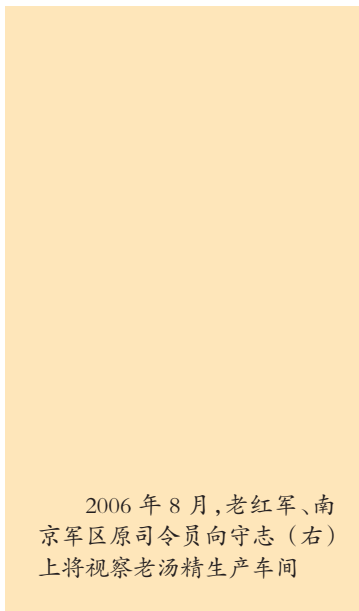
项）中，“序号1343，项目编号Ⅷ-229，项目名称‘老汤精配制’，项目地区和单位黑龙江省哈尔滨市阿城区”。这一简约的文字，将永载史册。11月11日，对王军来说弥足珍贵。



中国烹饪大师盛英杰（左）与师傅唐克明大师



王军（中）受业盛英杰（左）大师拜师仪式



一个久远的故事

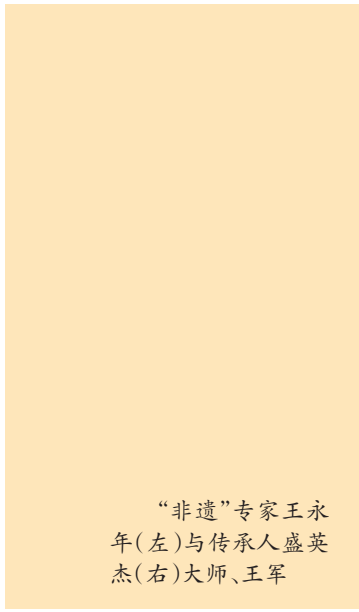
千百年来，“老汤”一直是流传在东北地区大厨们中的一句行话，女真时期，以渔猎生活为主的女真人的汤锅美味主要是靠用各种动物的剃肉骨头来熬制出老汤的陈香来调味，火候、容器、时间、配料，都很有讲究。在做菜肴时，用此汤羹勾兑，便可得之其美味。随着大金国女真人进驻中原地区，以及黑龙江省阿城区的女真人后裔满族人向外扩展，老汤也随之在华夏各区域广泛流传使用。

相传，太一道或称太一教，创始真人为卫州（今河南汲县一带地方）萧抱珍，时在金熙宗天眷年间（公元1138—1140年）其教传“太一三元法籙”之术，故名“太一”。全真道和真道教皆不太注重符籙法术，而太一道

独以此出名，颇与天师道相接近。主张以老子之学修身，以巫祝之术御世。元王鹗《重修太一广福万寿宫碑》谓：“初，真人既得道，即以仙圣所授秘籙济人，祈禳词禁，罔不立验。天眷初，其法大行。”元王恽《秋涧集》六一《韩君碣铭》谓：“远迩向风，受籙为门徒者岁无虑千数”。足见当时信奉太一道者之多。民间野史相传，金熙宗皇统年间，萧抱珍曾在阿城的松峰山太虚洞修炼真身，期间曾经以“太一圣水”养生酒和“三才五味”养生汤珍丹的两剂配方献与金熙宗。金熙宗皇统八年（公元1148年）诏萧抱珍赴阙，颇加礼敬，敕所居观额以“太一万寿”四字。金大定九年（公元1169年），金世宗敕在观内建立“万

寿”额碑。太一道“声教大振，门徒增盛”（《秋涧集》四七《二租形状》），达数万人之多，其流布区域，“东渐於海”（同上）。这段史料和民间传说是否和后金的宫廷御厨老汤秘方有关，还有待探讨和挖掘。

二十世纪初，伪满皇帝溥仪的御厨唐克明老先生获传宫廷老汤秘方，从业七十余年的唐克明老先生又将此秘方传于弟子盛英杰大师。盛英杰大师15岁从艺，现已九十岁。2003年盛英杰大师将此秘方传给王军先生。经过王军先生与哈尔滨市商业大学旅游烹饪学院院长石长波博士努力，以此秘方为理论基础，进行科学配制，利用传统手段配制技艺生产了老汤精。这却是不争的事实。



一个深邃的思考

在王军的办公书桌上，笔者看到常放着的已被圈圈点点的两本书，这不能不使我十分地注意起来，一本是中医药学的鼻祖之作《黄帝内经》，一本是中国汤食文化的源头之作《吕氏春秋·本味篇》。细细地翻阅，你就会看到用重笔符号凸显的记载。

不妨把文字不多的《本味篇》录与读者。战国时吕不韦《吕氏春秋》的第14卷《本味篇》，是伊尹以“至味”说汤的故事，来说明任用贤才、推行仁义之道可得天下的道理，得天下者才能享用人间所有美味佳肴。但在本

意之外却不经意间记述了当时推崇的食品和味料，同时也提出了我国、也是世界上最古老的烹饪理论，是研究我国古代烹饪史的一份不可多得的重要资料。【原文】汤得伊尹，裒（音弗）之于庙，爨（音决）以燠（音灌），具之，为天子然后可具。夫三群之虫，水居者腥，肉饔（音觉）者臊，草食者膻。恶臭犹美，皆有所以。凡味之本，水最为始。五味三材，九沸九变，火为之纪。时疾时徐，火烈去腥除

膻，必以其胜，无失其理。调合之事，必以甘、酸、苦、辛、咸。先后多少，其齐甚微，皆有自起。鼎中之变，精妙微纤，口弗能言，志不能喻。若射御之微，阴阳之化，四时之数。故久而不弊，熟而不烂，甘而不浓，酸而不酷，咸而不减，辛而不烈，淡而不薄，肥而不膩。”

【译文】汤得到了伊尹，在宗庙为伊尹举行除灾祛邪的仪式，点燃了苇草以驱除不祥，杀牲涂血以消灭辟邪。第二天上朝君臣相见，伊尹与汤说起天下最好的味道。汤说：“可以按照方法来制作吗？”伊尹回答说：“君

的国家小，不可能都具备；如果得到天下当了天子就可以了。说到天下三类动物，水里的味腥；食肉的动物味臊；吃草的动物味膻。无论恶臭还是美味，都是有来由的。味道的根本在于水。酸、甜、苦、辣、咸五味和水、木、火三材都决定了味道，味道烧煮九次变九次，火很关键。一会儿火大一会儿火小，通过疾徐不同的火势可以灭腥去臊除膻，只有这样才能做好，不失去食物的品质。调和味道离不开甘、酸、苦、辛、咸。用多用少用什么，全根据自己的口味来将这些调料调配在一起。至于说锅中的变化，那就非常精妙细微，不是三言两语能表达出来说得明白的了。若要准确地把握食物精微的变化，还要考虑阴阳的转化和四季的影响。所以久放而不腐败，煮熟了又不过烂，甘而不过于甜，酸又不太酸，咸又不咸得发苦，辣又不辣得浓烈，淡却不寡薄，肥又不太膩，这样才算达到了美味啊！”

再打开《黄帝内经》，看看王军又在圈点了什么？

“谨和五味，骨正筋柔，气血以流，腠理以密，如是则骨气以精，谨道如法，长有天命。”（《黄帝内经·素问·生气通天论》）饮食五味与健康的关系极为密切。五脏精气的资生有赖于饮食五味，但过用五味却又会损害五脏。如咸走肾，过咸则伤肾，肾伤则骨不正；酸走肝，过酸则伤肝，肝伤则筋不柔；苦走心，过苦则伤心，心伤则血不流；辛走肺，过辛则伤肺，肺伤则腠理不密。因此，要注意饮食的五味和调，不可偏嗜。五脏适得其养，

则骨骼健壮，筋脉柔和，气血流畅，腠理致密，健康长寿。以食养生而不嗜食以致伤身，此观点已被人们广泛认识和掌握。蓬勃兴起的食疗、食补等研究正说明了这一点。

“人以水谷为本，故人绝水谷则死，脉无胃气亦死。所谓无胃气者，但得真脏脉不得胃气也。所谓脉不得胃气者，肝不弦胃不石也。”《黄帝内经》人的生命以水谷为根本，所以断绝了水谷，就会死亡。

“五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充，气味合而服之，以补益精气”《黄帝内经》的膳食配制原则。我们日常生活中应当以“五谷”、“五果”、“五畜”、“五菜”合理搭配，才能充分补充人体气血精微，保障人体健康长寿。这种饮食搭配从马王堆出土的竹简所盛放的食品中亦能窥见一斑。有人生三宝之称的“精”是人体生命的本源，而饮食所形成的水谷精微正是人体精微物质的重要来源，亦是人体宗气的化生之本。那么，我们如何实现合理膳食，从而起到聚精养气的作用呢？概括起来有四句话，即“五谷为养长寿命，五果为助健脾胃，五畜为益丰肌肉，五菜为充足营养”。

“民以食为天”、“食以汤为先”、“人以水谷为本”以及《黄帝内经》生命健康的五五论，看来已经在王军的脑海里深深地沉淀，水乃生命之源，汤源于水，汤载食材，食乃生命物质精微，汤乃三餐必食之品，汤聚四性五味于中，五味调和乃健康之要。这，就是王军好一个深邃的思考。



2009年9月，王军（中）与食品专家研究生导师石长波（左）、博士生导师杨铭铎

一段艰辛的历程

“千淘万漉虽辛苦，吹尽狂沙始到金。”1995年5月5日，哈尔滨三五调味品有限公司创立之初，时任董事长的王军与哈尔滨商业大学旅游烹饪学院院长石长波博士即立志于联手打造中国复合调味品的龙头企业。着眼点放在既有现代调味品的快捷、方便，又有传统风格的产品研发。

在味精发明并被广泛应用之前，东北的广大厨师主要是依靠老汤来调整菜的味道，而老汤受到烹饪者的限制，不能保持始终如一的味道。由于现代调味品的出现，使用方便快捷，省时省力，节省费用，使广大厨师不再依靠费时费力的老汤来烹制菜肴，熬制的老汤也不再是调味的唯一方法，所以越来越多的年轻厨师对老汤的熬制已不甚了解，不闻其详，不愿费时费力去研究，因此，老汤的技艺随着新生厨师力量的发展已濒临失传。

针对此种状况，王军与石长波联手建立科研小组，研究老汤奥秘，解决老汤困扰，把老汤的熬制进行产业化、工业化制作，既减少经济成本，又节约时间，同时还能保证老汤的传统风味。盛英杰大师深得唐克明大师真传，对老汤的熬制有唐大师的秘方，当他看到王军与石长波在为老汤进行工业化生产而努力的时候，为他们的精神所感动，将老汤的秘方赠给了王军，此秘方乃是国宝，实在难得，他们如获至宝，对研制以老汤为主要内容的调味料更加有信心。他们带领一批又一批饮食界的权威和专家，经过数不清的试验，终于

从鸡、猪、牛、羊及各类海鲜等肉类中提取有机物，增加骨髓粉等生物性鲜味料，混合天然植物的香辛料，萃取精华，通过科学的配比，成功研制出浓缩老汤精。老汤精的问世，解决了千百年来中国菜美味难做的困扰，把中餐推向了更为广阔的市场，极大地方便了广大厨师。产品投放市场以来，深受消费者欢迎，在食品业、餐饮业、饭店业以及家庭都得到广泛的应用，产品现在已经畅销全国各地。为此汤精也荣获了全国商业科技进步一等奖，2004年，在世界工程师大会上，王军凭借此科研项目，荣获中国企业技术进步与创新杰出贡献奖，这是工程技术界的奥林匹克，中国食品行业的唯一殊荣。此外，先后获得黑龙江省放心食品品牌、中国食品安全放心品牌。“粒粒香”品牌被评为黑龙江省著名商标，粒粒香汤精被评为黑龙江名牌产品。企业被评为全国食品安全示范单位，被中国企业联合会、中国企业家协会评为“中国最有成长性企业”，共获四十多项大奖，发表5篇相关论文以及出版《中国调味品大全》等与调味相关的书籍，取得较大的社会效益和经济效益。

国家非物质文化遗产传统技艺代表性项目哈尔滨三五味业集团的“老汤精配制”，老就老在五千年中国养生文化的承传，精就精在现代生物科学、生命科学、营养科学的结晶，新就新在王军传承中华优秀养生文化，敢于创新的精神，哈尔滨三五味业集团领衔的全国复合型调味品产业必将为人类的健康事业做出更大的贡献。