



一、酱醋溯源

毫不夸张的说,在今天人们的厨房或餐桌上,酱油、醋这两种调味品,占有其他调味品所不可比拟的主导地位。酱油与醋的产生运用,也从而使普通食物至美食的转变成为可能,大大丰富了中国饮食文化的内容。

南宋吴自牧《梦粱录》有云:“盖人家每日不可阙者,柴米油盐酱醋茶”。

元末,移居山东兰陵(今山东兰陵县兰陵镇)的剧作家贾仲明在杂剧《玉壶春》开篇亦道:“教你当家不当家,及至当家乱如麻。早晨起来七件事,柴米油盐酱醋茶。”兰陵与丰相距不远,故而丰县俗话中的“开门七件事,柴米油盐酱醋茶”,显然与前者同源同流,可见宋元时期,酱油这种调味品风行于当时的社会生活。当然,此处的“酱”则是酱与酱油的合称。至今,“油盐酱醋”仍是百姓家居烹饪时的必备调味佐料。据现代烹饪专家的统计,中国菜谱中运用酱油调味者高达百分之六十以上。

酱油,中国古代劳动人民所创造发酵工艺产物,脱胎于商周时期的酱。酱字古文写作“醢”,三国魏时张辑《广雅》:“醢,酱也。”先秦时期的酱分为醢(肉酱)与臠(带骨的肉酱),它们只是作为贵族们特权的享用。直到秦汉时期谷物酱的发明,不仅增加了中国酱的品种,还因为价廉易制,味道鲜美,从而让酱这种调味品渐渐走入寻常百姓家中,极大丰富了人们的味觉享受。酱油,谷物酱的副产品,却正不经意间一步步走向前台。

北魏贾思勰所撰《齐民要术》,不仅详细记载了谷物酱的制作方法,所记载的“豆酱清、酱汁”或“豉清、豉汁”,则是酱油的前身。三国曹魏时期的诗人曹植诗中“煮豆持作羹,漉豉以为汁”的句子,是今天见到最早描写豉汁的文学作品,豉汁进入风流倜傥而抑郁不得志的曹植笔下,可见汉魏时期谷物酱以及豉汁已成为上流社会宴席中的珍馐。

由于谷物酱比肉酱容易获得,普通大众容易参与制作并享受。到了唐代,“酱”字则成为了谷物酱的代指。颜师古《急就章注》释“酱”为:“酱以豆和面而为之,以肉曰醢,以骨曰臠。酱之言将也,食之有酱,如军之须将,取其率领进导之也。”可见,在唐人的理念中,酱就是指豆面为主料的谷物酱。而谷物酱在饮食界的地位,犹如指挥千军万马的大将军。由于豆酱酿造工艺的进一步成熟,酱清的应用也随之多了起来。除了酱清、豉汁名称外,还有淋抽、抽油、晒抽的别称,也反映了酱油在各地的不同生产工艺。北宋时期,谷物酱就有“八珍主人”的雅称,与后世的“酱率百味”之誉,其中必有酱油的参与,才肯定了酱在中国烹饪调味体系中的龙头作用。

“酱油”一词,目前最早发现于南宋林洪《山家清煮》所记载的几种食谱,酱油则是几种凉菜的调味品。如其中食用“柳叶韭”的描述:“韭菜嫩者,用姜丝、酱油、滴醋伴食”。南宋吴自牧所言的“酱”当然也少不了酱油的存在,由此可知,酱油一词在宋代已经成为百姓口中对酱清的俗称。

元代倪瓒《云林堂饮食制度》记载制作酱油法过于简略,其云:“每黄子一官斗,用盐十斤足秤,水廿斤足秤,下之,须伏日合下。”而明代李时珍《本草纲目》记载的酱油制法则进步许多:“用大豆三斗,水煮糜,以面二十四斤,拌,覆成黄,每十斤,入盐八斤并水四十斤,搅晒成油,收之。”

明戴义《养余月令》中录载有“南京酱油方”,与上述两种制作酱油方法根本一致,但用面粉的比例不同,而且进行两次抽油,工艺更为繁复。清代顾仲《养小录》以及清代李化楠《醒园录》均有制作酱油的方法。



从北魏《齐民要术》中的“酱清”与“豉汁”,到宋代以来千家万户厨房与餐桌上的酱油,古代劳动人民用智慧创造的香味,飘逸至今,源源不断。

醋,古文中写作“醕”,别作“酢”。醋的发明,来源于酒的酿造,酒类第二次发酵的产物,即是醋,如醋有米醋、麦醋、曲醋、糠醋、糟醋、果醋等。《齐民要术》中也记载了二十余种醋的制作方法。

在先秦古籍《周礼》中,称专门制醋的工人为“醕人”,制醋的工人为“醕人”。可见,西周时期,酱、醋已经风行于贵族的餐桌。酱、醋的发明是个漫长的过程,故而殷商时期酱、醋已经开始出现,而多数专家认为酱油的广泛使用是在汉代。



传统的陈醋发酵缸

二、丰县酱醋

丰县作为西汉开国皇帝刘邦的生养之地,历史源远流长。乾隆版《丰县志》引古谚说:“先有徐州后有轩,惟有丰县不记年”,又传世典籍与出土文献相互证明,丰县于夏禹时期为丰夷,东夷文化圈的古方国之一。商、周两代,为丰国所在。春秋战国之际,丰国被宋国灭亡,成为其属地,国无宗庙曰邑,故称丰邑。后魏国占领宋国的东北部,设立方輿郡(郡治今山东鱼台县境内),丰县即为魏国方輿郡的属县。而汉高祖刘邦,就出生于魏国丰县中阳里。

在今天山东博物馆里,有一件国宝级的青铜器——丰殷觥。这件美轮美奂的盛酒器,经过众多的权威专家考证,它出自西周初期丰国(今江苏丰县)的能工巧匠之手。作为西周功臣的封地,酱、醋的酿造也必定成为当时丰国贵族的日常生活需求。

刘邦创建了大一统的汉家王朝,社会的稳定,经济的繁荣,粮食的丰足是其根本保障。秦汉至宋代中期之前,丰县全境为肥沃的淤土或“莲花淤”,是稻米、小麦、大豆、黍、稷、粟等谷类生长的温床。丰县至今仍流传着这样的古谚:“丰县收,养九州,丰县不收,代养亳州”。

粮食的丰稷,毫无疑问地更进一步促进了谷物酱、醋的生产。在汉初,刘邦的家乡丰县属于汉王朝内史直辖,其地位在全国范围的县级政权中,是特立独行的。刘邦对家乡人的感情也是独特的。如高祖十一年(公元前196年)四月,“复丰人入关者终身”,到了六月,才“令(除丰县籍之外的)士卒入蜀、汉、关中者终身。”刘邦对家乡人的厚爱,可见一斑。

根据史料记载,刘邦为了能喝上家乡生产的白糯米酒,下诏把丰县的制酒匠人诏入新丰宫,西汉御用调味饮品便有了丰县人的加入。醋与酒的生产息息相关,无疑,来自汉廷内府御制酱、醋的制造技艺,同样也会通过丰县匠人源源不断地反馈到丰县,使丰县本地酱、醋生产工艺优化与改良不断深入。岁月的流传,历史的演变,丰县酱、醋的酿造工艺流程渐渐定型并形成鲜明的地域特色。

千百年来,大豆、小麦粉等富含蛋白质与淀粉的原料,是构筑丰县酱油味觉奇迹的基石。用高粱、地瓜、玉米等做原料,经过二次发酵,完成由乙醇到乙酸的转化,则是丰县陈醋中酸中透香的秘诀。丰县酱醋制作技艺为口相传,在今天,已归入非物质文化遗产项目范畴之中。

根据1994年版《丰县志》记载,清代初期,从事酱醋生产的私人酱园就已经分布全县城乡。直到民国期间,仅县城内就有数家著名的酱园。分别为坐落于西大街路南的卓效恩的“德丰酱园”、东大街路南卓效恩的“玉丰酱园”、南大街路东卓效恩的“中兴酱园”、西大街路南刘赞香的“裕丰酱园”、西关路南姚洪祥的“姚家酱园”、北大街路西夏玉春的“玉春酱园”、南关外路西王继武的“王家酱园”,另有“裕民酱园”“清丰酱园”等作坊。乡间分布也很多,如比较著名的城西南刘王楼村“陈家酱园”与城北首羡镇庄的“庄家酱园”。

开栏有语

丰县地处苏北,历来为不同的几个郡省交界处,也是历史上不同文化的碰撞和融合处。一方水土,养一方人物,独特的地理环境往往造就具有地域特色的特殊人物与风味,如秦末汉初丰生丰养的刘邦与其大汉帝业,成为了丰县人茶余饭后深入骨髓的永恒话题。民以食为天,无论是太平盛世,还是兵燹水患,与百姓息息相关的仍是寻常的一日三餐。漫长的历史地理环境的影响,不仅养成了丰县人舌尖上对味觉的特殊需求与向往,而且衍生出丰富的丰县饮食文化。人家处处,让我们一起寻觅并迎迓丰县餐桌上的老味道。

中华

人民共和国成立后,推行对私营商业的改造。1956年2月,德丰、裕丰、中兴、裕民等多家酱园联合成立了“公私合营裕丰酱园”,从业人员20多人。1967年7月,公私合营裕丰酱园改成“公私合营丰县酱园”,后来又改成丰县酱菜加工厂。而多个乡镇也在私人酱园的基础上纷纷成立酱菜厂,如1960年成立的套楼酱菜厂、1978年创办的宋楼与顺河酱菜厂、1979年创办的沙庄酱菜厂等。直到“文革”后,县城内新开业的国营“东风酱园”、“胜利酱园”、“裕丰酱园”仍风靡一时。丰县酱菜加工厂的荣誉曾多次在国家、省部级评比中斩获殊荣。

“改革开放”的浪潮,使传统手工业受到严重的冲击,分布于丰县城乡的国营或集体的酱园、酱菜厂接踵遇到窘迫的境地,纷纷倒闭。而城北首羡镇“庄家酱园”却在逆境中崛起,在几代人的努力下,完成了由私家酱园到现代化酿造工厂的华丽蜕变,完美的传承了丰县酱醋的原汁原味,并让丰县这种古老的味道传遍大江南北。

三、“苏欣”酱醋

秋风凉爽,天高云淡,空气里到处洋溢着丰收的氛围。时隔十多年,再次到苏欣酿造公司采访。从参观一排排的盛满晒酱的大缸与醋池,到目睹现代化设备生产的一个个流程,我仿佛徜徉于历史与现实之间,传统的不息时代的进步有机结合,都是为了留住千年不变的味道。这种感受,是我发自内心的愉悦。

首羡镇郭集村村庄自然村,丰县北部一个普普通通的自然村,而这里就是曾经的“庄家酱园”所在地。庄士超,“庄家酱园”第五代传人,如果说庄士超的高祖庄锡爵、曾祖庄恭敬、祖父庄秀德在经营酱园中是小打小闹,而庄士超的父亲庄朝现则是将“庄家酱园”推行兴盛。在父亲的影响下,庄士超与大哥庄士杰、二哥庄士旺则义不容辞的扛起经营“庄家酱园”的接力棒,并将“庄家酱园”提升成两个调味品酿造的现代化企业。

1996年,“庄家酱园”生产基地从村庄搬迁至首羡镇政府驻地北,并成功注册成立“徐州苏欣酿造有限公司”。随着科学时代的发展和消费者的需求增长,在传承传统工艺制作的基础上科学引进先进技术设备,酱油的生产从原来的竹筛、竹帘制曲改造成厚层通风制曲,食醋从原来的手工翻缸,改造成深层条池、机械翻醋,大大节省了人力、物力,又提高了产品的质量和产量。优质过硬的质量,诚心经营的初心,使“苏欣”系列产品迅速走红市场。大哥庄士杰审时度势,果断于徐州高新技术开发区新建生产基地,成立徐州金地杰农业发展有限公司。

在苏欣公司会议室橱柜内,摆放着公司近年来的荣誉。“江苏省绿色食品示范企业”“江苏省著名商标”“江苏省名牌产品”“徐州市农业产业化龙头企业”“丰县老字号”,这些无声的牌匾背后是苏欣公司员工默默的付出,更是他们对食用调味品生产的心怀敬畏。从清末的“庄家酱园”,到如今的“苏欣”“金地杰”公司,传统的产业增添了现代化的元素,焕发出前所未有的光彩。

庄士超回忆曾在家中跟随父亲酿制酱油与醋的往事,如数家珍。

每年春天到来,忙碌开始了。精选丰县本地优质黄豆,筛去杂质,用大缸浸泡一夜。清晨起来,将泡好的黄豆沥出,再放入大铁锅中蒸煮。煮熟后的黄豆出锅,控水后用面粉翻炒,然后加入预制好的酱黄曲,置于竹筛中,用物覆盖。待面豆长满黄色的霉菌丝,便要给予通风,晾到合适的干度。重放于缸内,加一定比例的盐水,日晒夜露,每天用打耙翻缸。直至秋天,酱成红棕色,方可用竹筛子淋出酱油。这就是纯天然生抽酱油的制作过程。

听上去很简单,实际操作起来却很复杂,而且费力劳神。因为,每个工序的完成,都需要精心把握。剩下的,还要交给时间。

作为一种咸与鲜完美融合的调味品,来源于自然的馈赠,由富含蛋白质的黄豆和富含淀粉的小麦粉通过

微生物发酵、过滤、配制等工序制作而成。在时间的作用下,每一滴红中透黄的酱油,都凝结着天地之精华,从氨基酸、多肽、可溶性蛋白,到糖类、脂质、维生素,再到钙、铁、磷等矿物质,要将食物转化成美味的境界,要不断营造条件,要把握机缘,要经历成败,要用用心去感受其中转化的奥秘。

庄家陈醋的酿造工艺也不简单。在每年的春天先做曲(大曲),制曲的原料是小麦、高粱、豌豆、小米,用锅蒸熟后,凉凉,再加入生麸皮、谷壳搅拌均匀,装入木框,摊平踏实,进行自然菌发酵。待曲发酵好后,用高粱、地瓜、玉米作为原料,煮熟后加入谷壳、高粱壳、大曲和水搅拌均匀,入土缸发酵,先糖化、酒化,待自然起热后,每天倒缸一次进行醋化,待醋具有强烈醋香味时加盐,再增香陈酿,一般需要3个月,增香完成后,加开水浸泡,淋出原醋,即成我们日常食用的陈醋。

陈醋的鲜味与酱油一样,都来自氨基酸。而陈醋的香味源自于酯类物质,酯类物质的产生,同样需要时间的沉淀。“苏欣”陈醋酿造过程中的“增香陈酿”工序,是形成其酸、鲜、甜、香的玄机与关键。由于陈醋具有的特殊香气,也被人们习惯称之为“香醋”。

酱油之香,一闻钟情,再闻倾心。陈醋之香,润物无声,沁人心脾。真正的酱油是纯粮酿造,现在市场上流行的老抽中,焦糖色的使用虽然能加深颜色,却让老抽与传统酱油的香味越来越远。又如市场上的白醋,是水与化工产品醋酸进行勾兑而成,添加调味料、香料、色素等,又能生产具有近似酿造醋风味的食醋。这些勾兑的醋,哪里还有陈醋透出的柔和与醇厚?

“苏欣”酱油、醋的酿造技术,丰县古老酿制工艺的“活化石”,虽经千百年的洗礼,不曾使其褪色分毫。酱油与醋这两种人类与微生物携手共进的成果,以及它们芳香馥郁的特殊风味,承载着新一代又一代丰县人的饮食文化,无论是在坛坛罐罐中,还是在现代化生产流水线上,都在给丰县人味蕾的满足赋予着特殊的贡献。



苏欣公司现代化黄豆酱发酵缸

邂逅「苏欣」酱醋

氤氲丰县记忆中香气的老味道

许新冉

法直煮鹽麥湯甕盛請河所得蟹則內鹽汁... 蘇欣公司