

看见义乌

“义乌三缸”酱为首 一滴酱油见证百年时代变迁

《西湖博览会总报告书》记载了义乌酱油的获奖情况。

“天下三缸:酱缸、酒缸、染布缸。若要赚钱开三坊:酱坊、酒坊、染布坊。”在义乌,旧时俗称的“三只缸”亦是如此,也有另一个说法,把制酱、酿酒和腌腿称为“三缸”。三个行业并称得名,皆因离不开水,少不了缸,且利润丰厚。

无论是“三缸”还是“三坊”,酱都排在首位。传统义乌酱油采用古法酿造,其风味偏鲜咸,带有江浙酱油的醇厚感。由于依赖自然发酵,义乌酱油的产量较小,但口感层次丰富,成为本地菜肴不可多得的调味佳品。

追溯义乌酱油的历史长河,其兴衰起伏,恰似中国乡村手工业变迁的缩影。从自给自足的小农经济,到市场化浪潮的冲击,再到文化价值的重新发掘与传承,义乌酱油见证了时代的变迁。义乌文史专家傅健老师深入研究后,感慨道:“一滴酱油,浓缩了百年的传承史。”

酱油酿造融入饮食文化

据资料记载,酱油最早出现于东汉。

《四民月令》里说:“正月可作诸酱:肉酱、清酱。上旬炒豆,中旬庚之,以碎豆作末。都至六、七月之交,分以藏瓜。”对此,原中国农业遗产研究室农史学家、义乌人缪启愉先生考证:所谓的清酱或豆酱清,就是从豆酱中提取出来的清汁,与酱油类似,在当时是一种调味品。

由于酱油酿造工艺相对复杂,在专业化、规模化生产之前,酱油还是比较稀缺的。成书于北魏末年的《齐民要术》多处记录了调味料“豆酱清”和“酱清”的用例,均是一些比较珍贵的菜肴。

至宋代,酱油一词开始出现,是“开门七件事”之一,深入百姓的生活。《梦粱录》有言:“盖人家每日不可阙者,柴米油盐酱醋茶。”

长久以来,酱油是东方调味品的一面旗帜,“西方的沙司、东方的酱油”一句流行语,更是诠释

了酱油深远的影响力。

到了明朝,义乌农村家庭作坊式的酱油酿造已普遍存在,尤其是“晒酱油”工艺,成为饮食文化的一大特色。清代,“榨油、造酱”已收入地方志,成为民生的重要部分。是时,旺盛的酱油消费催生了酱园经济,社会上专业的酱园逐步增多,甚至成了独特的景观。

《本草纲目》对酱油的制法有着较详细的记载:“豆酱有大豆、小豆、豌豆及豆油之属。豆油法:用大豆三斗,水煮糜,以面二十四斤,拌甞成黄。每十斤入盐八斤,并水四十斤,搅晒成油收取之。”

民国时期,徐彬如编撰的《食品化学工业制造法》也记载了酱油工艺,从中可

知:浙江的制酱一直延续了南宋以来的“露晒发酵法”:将蒸煮后的豆麦混合制曲,利用露天发酵和阳光曝晒,压榨取油。

在近代科技应用和工厂化生产以前,中国酱油的生产基本是传统酱园与家庭式作坊并存的模式。凡数百家聚落的小市镇,必有酱园存在,以供百姓居家之需,至于通都大邑,则其分布当以道里街区来计。其中,不乏经营有方、广布声誉、颇具规模的名店。



日晒酱油



制曲发酵



原料处理

义乌酱油名震西湖博览会

提及义乌酱油,不得不提陈平顺酱园。这家酱园为清末留学日本的陈槐之弟陈榜经营,是一家颇具规模的大商号,上世纪二三十年代进入全盛时期,制酱、酿酒、腌腿“三缸”并举。

据记载,其东店(发行部)开设在义乌县城最热闹、最繁华的县前街,前店后坊,临街一排三间店面营业,入内有大厅、厢房、作坊、晒场,直抵南门街徐陋巷,此店主营酱油、酱瓜、酱姜、酱菜、豆豉等;西店(酿造部)规模更大,开设在西门塔溪路,同样前店后坊,沿街一排四间店面,入内有二十四间、九间楼房各一座,还有多排平房,用作仓库、作坊及猪舍牛栏,还有一个约有八亩地的大晒场。当时,陈平顺酱园年产酱油800至1000缸,酿酒约1000缸,火腿近万蹄,并形成独有的“顺记”品牌商标。

“顺记”产品供不应求,究其原因,与陈榜的经营理念密不可分。他视产品质量为生命,倾注了全部精力。

为了保证产品的质量,首先要

严把原料关。酱油、黄酒的好坏,取决于黄豆、糯米等原料的质量。为保证黄豆、糯米的高质量,陈榜雇了七八个伙计,养了五头牛,在自有田地里划出七八十亩地,专门种植优质的黄豆、糯稻。当然,靠自产的黄豆、糯米是远远不能满足酱园需要的,他每年还要派人去盛产豆米的江西采购,并严格规定:一、只收购优质的黄豆、糯谷;二、收购后,在当地雇工、租地甞进行二次晾晒和筛选;三、所购原料运到后,派专人验收,有时还亲自参加检验,符合要求才准入库。

西店还设有磨房、曲房,生产制酱、酿酒所需的面粉、红曲等配料。这样,酱园基本上实现了制酱、酿酒从原料到成品的一条龙生产,既能保证产品质量,又大大降低了成本。陈榜还高薪聘用制酱、酿酒、腌腿的技师,精心制作,并对产品质量进行鉴定,区分等级,按质论价。

首届西湖博览会定于民国十八年(1929年)6月6日开幕。博览会举行前夕,相关信息已在义乌工商界和社会上广为流传,陈榜心中早已认定,这是展示“顺记”产品的好机会。接到参展邀请书后,他决定“三缸”产品一起参展,便通知员工精选展品,做好充分准备。众人严选了三

伏顶级头油60坛、特级顶陈黄酒60坛和火腿300只,准备送往杭州参展评比。

当时,浙赣铁路尚未开通,只能走水路。他在佛堂镇雇了几只笨篷船,到县城装好货物后,再派伙计押运。五月初,船便启航,下佛堂,经兰溪、严州、桐庐,抵达杭州江干码头,过塘后,由船夫运送到设在里西湖的工业馆。

这届西湖博览会规模宏大,展览馆很多,全国各省著名厂商和部分侨商纷纷参展。开幕式当天,人山人海,盛况空前,参观者超10万人。博览会期间,参观者络绎不绝,还有不少外国参观团。展会因此延至10月20日才宣告闭幕。

经过多日的辗转,陈榜从义乌赶到了杭州,在参观博览会的同时,大力宣传陈平顺酱园的产品。“顺记”火腿价廉物美,深受参观者喜爱,不到半月就销售一空,于是从义乌补充货源。

西湖博览会设有“评审委员会”,对送审的展品一一评审。陈平顺酱园的产品从14.76万件展品中脱颖而出,酱油获一等奖,品牌名声随之大振。另外,义乌品牌酱油“源顺官酱园”也获得了一等奖。随后,陈平顺酱园进入鼎盛时期,火腿经上海转销到东南亚各地,乃至欧美一些国家。

大酱园兴起传承“古法酿造”

民国时期,受“实业救国”思潮和民族主义情绪影响,一批经营有方的大酱园如雨后春笋般涌现,胡义扬酒酱坊便是其中的佼佼者。

1933年,胡性甫在义乌城内开始经营酱油,其120口酱缸见证了当时酱油生产的繁荣景象。酱坊生产的酱油除了满足本地需求,还有相当一部分销往县外,被装进酒坛中,沿东阳江用竹筏溯运到东阳巍山、白坦、吴良一带。

开酱园需置办相当多的设备。作坊用屋和摆酱缸的院子自不用说,酱缸也需特地从余杭瓶窑购买,因其陶土细腻、釉面光滑,无漏油之弊。当时杭江铁路不能托运,酱缸需由水路经富阳、桐庐、严州、兰溪、金华运来,买价加运费,一口缸要花费16元,对比当时市价100斤米尚不到4元,足见成本之高。胡义扬酒酱坊内有一口大淘锅,上部用木头箍成,一淘能煮510斤豆。此外还有许多焖制“酱黄”(酱坯)的篾匾和木架,晒“酱黄”的地簞,压榨酱油的木榨等。

做酱油的原料为白豆(夏大豆)、小麦粉和盐。白豆在小暑前后收获,可直接在本地市场上收购。民国二十八年(1939年)起,胡性甫索性向江西鄱阳采购,自己做酱油用不完的,便转卖给水作坊(豆制品店)。

古法酿制酱油主要有两个环节,一是焖制“酱黄”,一是落缸曝晒。小暑后开始煮豆,至秋末结束。白豆先浸一夜,次晨放入大淘锅中煮12小时,大约需要木柴400斤,接着焖12

小时。这时豆粒变成红黑色,糜烂熟透,然后拌经筛过的粗麦粉,放在篾匾中制“酱黄”。篾匾层层搁在三脚木架上,围以篾簞。不用曲,凭自然发酵,也没有温度计,室温全凭“酱头”师傅的经验掌握。经过2至4天,发酵透了,取出晒干备用。一淘锅煮510斤豆,拌510斤麦粉,刚好够做三缸酱。

酱缸露天放置在场院上,不下雨就昼夜不加盖。全部使用2号酱缸,每缸挑进6担水,拌进170斤盐,先晒8至10天,然后拌进340斤“酱黄”,曝晒,3个月后可抽取酱油。故有“伏酱秋油”的说法,即伏天原料下缸,秋季出油。头一次抽出的称“太油”,不加酱色,放在太阳下继续曝晒,每天加进一部分,直到变成黑红色才停。这种油味道鲜美,售价不低。“太油”抽完后,每缸加30斤盐、4担水,拌匀后继续晒,过若干天后抽出来的称“母油”。“母油”不再晒,掺上白糖熬制的焦糖作酱色。第三次又加盐和水,晒几天后放在木榨中榨出的油叫“对油”,同样要掺上酱色再卖。剩下的酱渣卖给养猪户当饲料。

民国三十一年(1942年)5月,日军侵占义乌县城,“胡义扬”门市部店主逃到乡下,酱园的设备、原料损失殆尽。后来抗战胜利,胡义扬酒酱坊复业,只有30口缸做酱,规模大不如前。

除胡义扬酒酱坊,龚聚源酒酱坊也比较有影响。

龚献廷(1870—1949年),西门人,清末秀才。其父以经营磨坊起家,他子承父业,经营龚聚源酒酱坊,兼腌火腿,有酱缸160口。

龚聚源酒酱坊亦是酱、酒、腌“三缸”并重,且尽力扩张,主要在西门购置和建造大量房产。龚献廷对于地方公共商务和事业不太关注,与其他



义乌市酱油厂的产品包装

字号也很少联系。由于兼营瑞丰钱庄,吸收游资,兼营信贷,“龚聚源”在竞争中以财广取胜。

1951年11月,义乌城里的酱酒坊实行公私联营,取名“协和”。1956年实行公私合营,分别过渡到国营酒厂和国营商业,私方人员得到安置。

“调味品在新中国成立前有酱油、米醋等,其历史悠久,全县主要集镇、村庄都有生产。”1987年版的《义乌县志》记载,新中国成立后,私营酱坊经社会主义改造,由基层供销社经营。到1973年才有一个独立核算企业——义乌酱油厂。1984年,义乌县食品罐头厂在田心乡筹建并投产,1985年产值116万元,利润2万元,主要产品有酱油、味精、豆腐皮等。

20世纪后期,大规模酱油生产企业兴起,义乌传统酱油生产逐渐衰落。然而,随着人们对非遗技艺日渐重视,近年来,赤岸镇等地有企业复兴“古法酿制”酱油的技艺,并尝试恢复“源顺官酱园”“龚聚源”等老字号,作为地方特产,加以大力推广。如今,义乌酱油正以崭新姿态走向市场,以其独特的韵味与深厚的文化底蕴,吸引着越来越多消费者的目光。

全媒体记者 左翠玉 文/图

(部分图片来自网络)