

合江先市酱油：赤水河畔的浓厚醇香

□ 冯荣光 文/图

流经川南、黔北的赤水河是一条神奇的河，“赤水河，万古流。上酿酒，下酿酒……”，这首流传在赤水河流域的百年船工歌谣，唱出了它不同凡响的经济价值。在赤水河的上段和中段，酿出了中外闻名的茅台酒、郎酒，被誉为“美酒河”，而在它下游的泸州市合江县，虽然没有酿出名酒，却酿出了调味品中的一枝花——先市酱油。

民谚“先市酱油仁怀醋”。先市酱油酿造作坊和天然晒露发酵场被专家喻为“中国酱油传统酿造的活化石”。2006年，先市酱油从破产的绝境中走出，坚持古法酿制技艺，起死回生，重放光芒，成为酿造行业中一颗耀眼的明星。2014年11月，“先市酱油酿制技艺”入选第四批国家级非物质文化遗产代表性项目。



国家级非遗传承人陈思维(左一)在蒸现场



“江汉源”百年老作坊外景



赤水河畔的先市酱油园(刘学懿 轩视界)

先市酱油 百年风味

赤水河古称大涉水、安乐溪、之溪，它在先市境内迂回曲折，形成了一个硕大的“之”字。从黔北乘船到合江经过先市，“三绕笔架(山)、九转丁(山)”，沿途青山逶迤，翠竹连营，风光旖旎。在合江“古符阳八景”中，先市便占有“丁峰耸翠”、“之溪秋练”二景。

古代文人多有歌咏丁山之溪的诗词，影响较大的是唐代的先汪和清代的董新策，两人均是合江人。先汪曾任合江令，留有《咏之江》诗：“之江如练舞长空，一色水天相映红”。董新策在清康熙、雍正年间，曾任翰林院编修、成都锦江书院院长，留有诗词《合江八景》，其中《青玉案·丁峰耸翠》：“翠塔波天生就，尘犀净碎，烟螺高卷，湿翠层层透”。对丁山的描绘入木三分。《蜀山溪·之溪秋练》：“溪水不扬波，更铺上盈盈素色，斜阳淡月。砧杵寂无声，风生霰，雾生纹，澄净光如拭”，描述极为传神。可见自古以来先市二景名不虚传。

在先市镇南端，佛流溪蜿蜒从西而来与赤水河亲密拥抱，两水环抱，因得地利之便，自清乾隆以来，先市便是赤水河流域古“合茅道”上川盐入黔的水陆码头，是川黔边境农副产品、蔬菜水果、粮食竹木交易的大市场，成街千米，市井纵横，九宫十八庙，热闹繁忙，其场镇规模仅次于合江县城，在合江“四大古镇”中排名第二。

先市之得名来自先汪。唐代合江令先汪，为春秋时晋国三军元帅先轸50世孙，生于唐德宗贞元二年(公元786年)，三岁启蒙，七岁日诵万言，时人称奇。先汪21岁赐进士出身，授合江令，政声卓著，受民拥戴。先汪在世时六世同堂，家族兴旺。先汪于91岁高寿仙逝，遵其嘱，子女将其葬在赤水河畔的禅寺侧。子孙后代便在这里结庐为先汪守墓，历经千年，逐渐成为一个大村落。清中叶，这个大村落蔚然形成了一个大集市，后人为了纪念先汪，将这个集市叫为“先市”。

光绪十九年(1893年)，一个叫袁映滨的乡绅萌动了个想法：酿造酱油。《合江县志》(1993年版)载：“合江明末清初即有酱园业，当时县城有福隆号京果铺……酿造酱油”。合江民间历来有酿造酱油的传统，袁映滨将他的酱油作坊选择在佛流溪与赤水河交汇的三角地带，这里“临水、向阳、避风、纳气”，于是，袁映滨大兴土木在赤水河边这个“金三角”建起了一个背山面水的酱油作坊，取名“江汉源”。“凹”字形的酱园作坊面对东方，远望“丁山耸翠”，气象万千，近观“之溪秋练”，天高水阔。此地门泊码头，上通合江、下达仁怀，真乃风水宝地。

袁映滨深知3000年前我国古代“厨圣”伊尹的“凡味之本，水最为始”要义，赤水河在这里拐了个S形的大弯，水流平缓清澈，水质优良；“江汉源”作坊的优越条件多，赤水河的水，先市的竹木，材料正规，用上合江的黄豆、自贡的盐、荣隆的土陶，这样酿出的酱油口感自然被人称道。

酱油作坊河边向阳的斜坡上摆满了尖顶斗笠覆盖的几百口晒露缸，像部队整齐的“陶俑”，颇为壮观；立春上锅、立夏翻缸，立秋验缸、立冬除霜，年复一年地演绎着这样的日常风景。经过3—4年酿制出来的酱油具有酱香浓郁、色泽棕红、体态澄清、味美醇厚，挂碗不沾碗，久储不变质的特点，深受老百姓喜爱。到清末，“先市酱油仁怀醋”的民谣便随着赤水河南来北往的桨声传遍了川南黔北。

颇有心的袁映滨还一门心思搞起了“科研”，他将酱油酿造中积累的蒸焖、天然菌种制曲、晒露发酵、自然浸出法等丰富经验，汇编了

一册具有袁氏特色的制曲秘籍《摇钱树》，内容涉及酱油、醋、豆腐乳、豆瓣、酸菜等制作工艺。他在《摇钱树》封面亲笔写有：“逐日祥(译)细，谨记在心。不可乱言，恐防实透”。袁家的酿制工艺是严格保密的，只能家传，不能外传。《摇钱树》被袁氏传了三代。

1933年先市正式建镇后，1940年镇上已有三家酱园作坊，“江汉源”与另两家酱园作坊合伙经营，将合伙经营的酱园作坊取名“同仁合号”。“同仁合号”酱油仍然沿袭“江汉源”传统酿制技艺。抗战期间“同仁合号”酱园酿造的先市酱油也曾远销重庆、香港等地。

1956年，“同仁合号”酱园经公私合营改造，更名为“同仁合号先市酱园厂”，上世纪六七十年代更名为地方国营“泸州市合江先市酿造食品厂”，2014年，“泸州市合江先市酿造食品厂”更名为“合江县先市酿造食品有限公司”。几度风雨，几度春秋。曾经的“江汉源”像一本古老的线装书，留下了一部极不平先市酱油百年酿造史。

晒露精华 口福万家

去年初冬的川南，绵绵的细雨润湿了赤水河边的先市酱油晒露场，数千口头顶着尖尖斗篷的晒露缸，泛着水露潮湿的亮光，赤水河氤氲着薄雾的雾气，丁山脚下的竹海层层叠叠，轻雾飘渺，一幅烟雨朦胧的水墨图画。这个季节，是先市酱油比较闲适的季节。我们在这里见到了先市酿造食品有限公司总经理马超，老马今年五十岁左右，精神矍铄，他一边给我们带路参观一边介绍说：“按照传统古法酿制技艺，酱油酿造就是四个字‘日晒夜露’，缸里至少要发酵三年。”

酱油制造看似简单，实则精细复杂。三年，1000多个日日夜夜，经过日月的洗礼和光阴的沉淀，从一粒黄豆到一滴酱油，非得经历如此这般漫长光阴的磨砺，方能酿出品质优良的酱油。正如业内专家所言，“传统工艺酿制酱油从一般营养物质、生理活性、氨基酸的种类及组成等酱油重要品质特征表现要优于现代加工工艺酿制酱油，传统酿制工艺相对于其他传统酿制工艺有含盐量低，总酸含量偏低等优点。”

先市酱油传统酿制工艺流程从选料开始：选料：精选黄豆。黄豆是合江当地种植的，它生长期长、颗粒饱满、富含蛋白质，自然出油率高、原材料成本低；接着是浸泡：精选出来的优质黄豆要放在水里浸泡。大豆经过充分浸泡，颗粒胀大后，将黄豆捞起，浸泡的水很讲究，是抽取赤水河岩层下的深井水，水质非常好；蒸煮：将浸泡后的黄豆倒进大木甑蒸煮，蒸煮时间长达12个小时，停火后，再焖12个小时，让其充分熟透；冷却：黄豆熟透后，豆皮自然脱落，再将脱了衣的黄豆放在大簸箕里面摊开晾凉、降温；拌和面粉：摊凉后，再将精细面粉倒入，与黄豆均匀拌和，这是微生物产生必备的条件；制曲：将拌和好的大豆放进一间密闭的制曲室，这道工序，在于把握好温度，凭人的手感掌握好适宜的温度，温度高了不行，微生物活跃不起来，冷了要用火炉升温，让微生物活跃。白色菌丝长满后，再保温5天。菌丝变成绿黄色，制曲才算告成。

然后是天然晒露：将制曲好的豆子倒进晒露缸，加入18度到20度的盐水均匀搅拌。在一个个盛满黄豆的土陶缸(晒露缸)戴上一顶防雨竹编尖斗笠，关键的是这道工序要经过3—4年的晒露发酵，接受阳光、承接夜露，让微生物进入缸，与大豆交融，聚山水之灵气，吸日月之精华；翻缸：根据季节，晒露中要不断进行“翻缸”。夏天温度高，“翻缸”就要勤。“酱人”要在缸内上下不停地搅动，让缸内的豆酱都能充

分沐浴阳光，在30—32度高温下，达到发酵的最佳效果。经过无数次“翻缸”，豆酱里里外外都晒透了，色泽才会变成浓郁的酱黑色。“火候”到了，香味才醇厚。

此后还须取油：经过3—4年晾晒，在晒露缸中间掏出一个“窝子”，安插一个竹编圆形过滤器(俗称“秋子”)，注入母子酱油(上次取酱油的第三、四道)浸泡，再用竹提子舀出酱汁，在“秋子”周边酱坯上反复冲淋，让酱油慢慢渗出，这样反复几十次，才能让豆酱的精华充分融入酱油；曝晒浓缩：为提升产品质量，取出的酱油再用敞口缸曝晒浓缩，这道工序起码要三个月，曝晒浓缩的周期长，缸内才能结起盐晶。此时水分基本上没有了，全是纯豆“油”。经过暴晒浓缩后，酱油鲜香馥郁，味道醇厚；勾兑灭菌澄清：从秋子取出不同层次的酱汁，通过“眼观色泽、鼻闻香气、口尝滋味”的方式，勾兑出不同风格和等级的产品。经过“锅煮灭菌”后出锅冷却，盛入容器密封，再储存5—6天，成品即可包装上市。

传承古法 起死回生

味知乡愁。老马对我们说，在他的童年时代，他母亲用先市酱油和着猪油的拌饭，那种特别的香味和口感留下了无比幸福甜美的回忆。他做梦也没有想到人生道路会与先市酱油汇流成河，在赤水河畔演绎了他人生最精彩的华章。

《合江县志》(2005版)记载：“合江先市酿造厂2004年职工16人，销售收入127.4万元。”这一年，先市酿造厂已经破产，在网上挂牌转让。2006年初，老马听闻这家百年老字号酱油即将消失，他作出了一个让亲友们都无法理解的决定：买下先市酿造厂。或许就是他“从小就有的先市酱油情结”，那天，他开车从县城跑到先市酿造厂，看到荒草丛生，老作坊破败，心里一阵酸楚和激动。他决定重振旗鼓，让先市酱油“活”起来，让先市酱油的金字招牌“亮”起来，为此，老马将所有的资金投入先市酱油的重

建上，“买下先市酱油后，我只做两件事。一是做品质，二是做品牌。”

做品质是重建战略的第一步。从其它行业转到酿造业，从外行如何转为内行，对老马的雄心壮志是一个严峻的挑战，他只有老老实实从头学起，拜师学艺，不耻下问，苦读酿造技术书籍，博闻强记，外出调研考察，取其之长补己之短。

他又诚恳地请回在先市酿造厂干过的老师傅、老酱人，其中一位资深酱人是1940年跟师学艺的，这位老酱人为先市酱油酿造技艺培养出了一位国家级非物质文化遗产代表性项目传承人陈思维，也是在这位老酱人的传习培训下，马超不负所期，也学有所成，名列四川省省级非物质文化遗产代表性项目传承人之列。这样，厂里的技术骨干像滚雪球似的，由陈思维、马超带出了20余个技术工人，成为先市酱油酿造技术骨干。

做品牌。马超将破败的“江汉源”老作坊修旧如旧，恢复晒露场原貌并扩大晒露场地，所有的生产工具、用具都是竹、木、石、土陶，并重建仿古四合院“同仁合号”，古风浩荡，仿佛回到了清末民初。马超践行了自己的诺言，在赤水河畔重现了“先市酱油酿造作坊群”，保持着当年“原汁原味”古典建筑的风貌，神奇般的将厂区生产环境变成了引人入胜的工业旅游景区。

硬件设施提档升级后，老马在先市酱油酿制中始终坚持古法手工酿造，对这样的“逆行”有人不理解，因“回归古法”周期长、产量少，在市场竞争中不占任何优势，别人都做不起，会整垮的！马超却说：“坚守古法，酿造高品质的具有人情味、温情的产品才是正道，让人们在先市酱油有信任感、安全感。做长久还得靠品质，真东西走得慢，但实在！”

在坚持传统的基础上变革发展，让先市酱油恢复了元气，犹如历经寒冬绽放的腊梅，散发出淡淡的馨香。许多旅游者到“先市酱油”亲眼目睹了古法酱油酿造技艺，不仅对古典酿造作坊群惊叹不已，而且对古法酿造出的“老酱油”大感兴趣。四川美食评论家林德伟先生感慨地说：“先市酱油地道，只有在这里，才找到小时候吃酱油拌饭的感觉。”

功夫不负有心人，几年过去了，果然“士别三日，刮目相待”。远在广州的袁映滨的孙子听闻马超重塑“先市酱油”品牌的传奇故事，大为感动。他特地从广州赶到先市，亲眼目睹了在他爷爷开始的“江汉源”酱园旧址上，场地由过去的9亩地扩大到50亩地，过去的小作坊已成为环境幽雅的花园式酱园厂，他看到很高兴，慎重地将《袁氏族谱》和爷爷袁映滨秘籍《摇钱树》赠送给马超，希望先市酱油再次发扬光大。

信任是当今人际交往十分稀缺的人文情感，马超知道这份“重托”的份量。14年来，经过马超和全体员工不懈的努力，为“先市酱油”创下了一块令人瞩目的“金字招牌”：2006年12月，“先市酱油”被四川省商务厅认定为“四川老字号”，2007年，“先市酱油酿制技艺”入选四川省第一批省级非物质文化遗产代表性项目名录，2012年7月，“先市酱油酿造作坊群”被四川省人民政府公布为“四川省重点文物保护单位”，2014年11月，“先市酱油酿制技艺”入选第四批“国家级非物质文化遗产代表性项目”，2016年12月，先市酱油被国家质检总局核准“使用国家地理标志保护产品专用标志”，2019年10月16日，“先市酱油酿造作坊群”被国务院公布为“全国第八批重点文物保护单位”，2020年11月，先市酱油酿造作坊被工信部评为“国家级工业遗产”。



翻缸(资料图片)



晒露



取油(资料图片)



更多精彩内容请关注四川经济日报微信公众号和微博。

本报声明

本版所登稿件若需转载或编辑出版，应经本报许可同意，并按有关规定向作者支付稿费。否则将追究法律责任。