

酱

岁月悠悠浓郁绵延的年味

□本报记者 燕亚男 文/图

“快过年了,想买两瓶酱油,这么多种类,都看花眼了。”1月18日上午,在市区长青路北段一家大型超市的调味品区,不少市民前来挑选,其中两位老人被货架上琳琅满目的酱“晃”了眼。

古人说:“酱者,百味之将帅。帅百味而行”。说起“酱”这个字,很多人首先想到的就是“酱油”和小时候“打酱油”的美好回忆。酱在中国人的饮食中,既是菜,又是调味品。随着时间的变迁,制酱的工艺从传统走向机械化、智能化,酱的品种也越来越丰富。唯一不变的,酱一直是鹰城市民餐桌上的必备,用它烹饪各种美味。

A 打的是酱油 品的是年味

“20世纪80年代的时候,我们用传统工艺酿造出来的平顶山牌酱油和酱菜很受市民欢迎。”1月18日上午,家住市区中兴路南段的陈占营说。

今年63岁的陈占营1980年从部队转业,回到开源路南段平顶山市酱菜厂工作。1982年,为扩大生产,市豆制品厂和市酱菜厂合并成为平顶山市酿造总厂,生产各类平顶山牌酱菜及酱油、醋、腐竹等。在他的记忆里,平顶山牌酱油很出名,还获得过省优产品,腐竹被评为国家部优产品。

陈占营表示,那时候的酱油一直是采用传统工艺酿造。先把优质的新鲜黄豆浸泡变软,然后在蒸屉内蒸,还要经过制曲、发酵、翻晒等步骤,缺一不可。不过,在露天晒制、大缸发酵的过程中,难免会遇到刮风下雨天以及蚊虫等。于是改用太阳能制酱,干净又卫生,还提高了产量,当时这个方法走在了河南省的前列。后期为了扩大生产,又引进了半自动化的机械设备,酱油由散装、软包装换成了瓶装,销往武汉、唐山等地。“最初厂里生产的酱油是散装的,只供应平顶山市,主要在市副食品公司下的各个菜站供应点售卖。每到过年时,酱油供不应求,需求量大的饭店要提前到供应点报预购买酱油,不然就买不到。”

今年62岁的王霞曾是市副食品公司一矿菜站供应点的营业员,在她的记忆里,那时候物资供应还不丰富,人们的生活水平也不高,商店里的酱油都是零买零卖的,要多少,他们就给你称多少。

每到春节前,家家户户都会去打酱油,菜站前每天都排着长长的队伍,大家手提着瓶子或者油壶等着打酱油,一瓶酱油也就两三角钱。一勺勺色泽鲜亮的酱油顺着漏斗流入瓶中,浓浓的香味弥漫开来。

王霞说:“那时候一缸酱油三四百斤(1斤=500克)重,一天能卖三四缸。俗话说,不打酱油不过年,打了酱油过大年。年前打酱油已经成为大家的一种习惯,闻到这个酱油味,仿佛就闻到了年味。一口大缸,一只木勺,捞起过去一年的酸甜苦辣,盛出未来日子的苦尽甘来。”

陈占营惋惜道,随着社会变迁和时代的发展,市酿造总厂关门后,平顶山牌酱油随之没落,技术人员也各奔东西。现在,超市的货架上很难看到本地的品牌。



两位老人在市区一超市货架前选购酱油

B 技术促创新 酱菜种类多

“除了过年打酱油,酱菜也是每家每户餐桌上的必备品。”陈占营表示,那个年代没有蔬菜大棚,每到冬天,新鲜的蔬菜就很稀缺,酱菜填补了空白。“以前厂里有八宝菜、酱黄瓜、豆酱、萝卜条等近50种酱菜,其中我印象最深的是甜瓜酱,就是把甜瓜中间挖空,然后加入酱花生及其他酱菜腌制成的,特别好吃,北京的朋友都托人来购买,还有八宝菜,现在也很少见了。”

1月19日上午,在湛河区曹镇乡曹西村河南九味食品厂,工人们正忙着把香菇酱装车。“因为疫情防控,厂里已经放假了,这些都是存货。往年这个时候,正是我们生产最繁忙的时候,销量是平时的3倍,今年我们提前把货备下了。”该厂负责人徐艳平说。

在徐艳平儿时的记忆里,每到夏天,妈妈都会用西瓜瓤、黄豆等做

成酱豆。青黄不接的时候,把酱豆拿出来配上辣椒、大蒜、粉条,那味道让人回味无穷。长大后,徐艳平开始做卤制品售卖,但是总忘不了记忆中妈妈做的酱。于是,2017年她决定转行,做起了香菇酱。为了保留香菇原始的香味,她尝试了各种各样的办法,做好后拿着成品四处让别人帮忙品尝。经过半年的实践,徐艳平终于做出了可口的香菇酱,并开始上线生产。“我女儿特别喜欢我们家的香菇酱,有时候直接把酱拌到大米饭里吃。”

由于香菇酱既有酱的香醇,又保留了香菇的原始味道,很快得到了鹰城市民的认可,现在市区各大超市均有销售,徐艳平的月收入达到了20多万元。

在该厂炸制间内,记者看到了一口炒香菇的大锅。在这里,加入生抽老抽等调料的香菇炒制后倒

入不锈钢发酵池。经过一周左右的时间,发酵好的香菇酱就被运送到自动罐装区,然后进行杀菌、冷却、输送、包装等。

“我们厂采用的是机械化流水线工艺制酱,改变了传统的作坊加工模式,大大提高了工作效率。”徐艳平说,现在,他们已经在香菇酱的基础上,又研制出了20多个品种,有双椒酱、黄豆酱、腰果酱、竹笋酱、烧鸡酱、流沙蛋黄酱、魔鬼辣等单品,很受市民欢迎,这些产品除了在省内比较畅销,还远销广东、黑龙江、辽宁等省。

这两年因疫情原因,徐艳平的食品厂也受到了影响,她立刻寻找应对方法,线上找网红直播带货,和明星进行合作代加工等,效果还不错。“我希望能创造出更多不同口味的酱,让越来越多的人吃到记忆中妈妈的味道。”

C 酱油虽美味 使用要适量

“酱在我国有数千年的历史。随着技术的进步和社会的发展,酱料的种类逐渐丰富,各种酱料带给了人们独特的味蕾体验。”河南城建学院生命科学与工程学院生物工程专业的余秋生博士说。

岁月悠悠人情暖,余味缭绕是酱香。时代进步了,超市里各种各样的酱层出不穷,儿童酱油、无盐酱油、海鲜酱油、草菇酱油、加铁酱油、加碘酱油、蒸鱼酱油;甜面酱、黄豆酱、香菇酱、西瓜酱……那么,市民购买时要如何挑选优质酱油呢?

“由于酱油是大豆和面粉经过发酵后提取而成的,因此酱油中除了盐和水分外,还含有人体所必需的多氨基酸、糖分、维生素及多种微量元素。所以优质酱油不仅仅是调味品,对人体的健康也有一定益处。”河南城建学院生命科学与工程学院食品科学与工程专业孙婕教授表示,无论是挑选生抽还是老抽,都注意产品标签上氨基酸态氮的含量,这个一般都在配料或原料的后面。氨基酸态氮是以氨基酸形式存在的氮元素,因此,这个数值越高,说明酱油中氨

基酸含量越高,味道越鲜美。我国就以酱油中氨基酸态氮的含量作为酱油的分级标准:三级酱油——氨基酸态氮不小于0.4克/100毫升;二级酱油——氨基酸态氮不小于0.55克/100毫升;一级酱油——氨基酸态氮不小于0.7克/100毫升;特级酱油——氨基酸态氮不小于0.8克/100毫升;而有的酱油中,氨基酸态氮甚至高达1.2克/100毫升左右。“酱油虽然能够增加食物的香味和色泽,使我们食欲大开,但酱油中一般含盐量较高,烹饪时要控制用量。”孙婕教授说。