

柳州酱史

谢贤修

一、柳州酱料业史话

凡吃过柳州生晒和生抽酱油的人，现仍有种齿颊留甘的余味，那香气、色泽、腴醇之味，是酒筵佐料，烹调佳品。头抽和魁油，味浓而价廉，为一般家庭煮菜配料，还有红腐乳，白腐乳，香滑软甘，咸味适中，是四季皆宜的佐餐之物。酱料中尚有芝麻酱、海鲜酱、酸梅酱、黄皮酱、苏梅酱等，都是柳州传统产品。因为生产过程复杂，要场地广、工具多、时间久、资金足，才可进行生产，而利润也厚。但老一套的方式现在用不着，只能把它写下留作史料罢了。

有能力生产上述酱料的厂家，从满清到民国也只有几家，都是老字号的酱园，如庞怡泰，是柳州工商联前主委庞晋的祖上于清朝咸丰年间开创的，有一百三十余年历史。和源华，是毛泽波的父亲创业的，有百年历史。福兴祥与合泰，都是光绪年间开设的。也有近百年。还有隆昌、隆泰也是老厂。只有聚园和王吉程，是民国年间才兼营酱料生产。

庞怡泰，福兴祥，合泰三家是以酱料为主，兼营海味杂货，都有作坊场地。其余都是以杂货为主，兼产酱料。

(紧接上页)其余合股生意的行号，十家有九家都得重新集资改组，另建新字号。日本鬼子给柳州市人民造成的灾难是罄竹难书的。
(市民建、工商联供稿)

庞怡泰，开店于挑水巷（今曙光中路），工场在苏杭后街即今小南路的后街。工场占地两亩，分晒场、厂房和住房。晒场陈列晒酱缸约两百个，轮流晒酱和抽酱油。厂房有原料房、煮酱房、酵房、腐乳房等。都有专门工人负责。成品或原料出进均在工场。店铺门面壮观，管理的都是买卖手，贩卖京果海味、南北杂货、油盐酱醋茶，甚至酒糖豆米、纸张火柴等等。批零兼营。福兴祥是合股经营，股东有唐姓谭姓，开设于苏杭街。资金较大，前店后厂，工场更宽，设备同样，但增加酒房熬酒。店面堂皇，多经营高级海味杂货，如鱼翅、海参、燕窝、瑶柱、檀香等贵重品种。从光绪末到1928年火灾前，生意推酱料业中的巨擘。长年有船往来梧州、广州、佛山及融县长安各地，运售货物，生意不但在两广，而且酱料腐乳销到上海北京去。可见柳州酱料是南北驰名的。在大南门城内大街的合泰，也是厂店分开，工场在东城脚，即今曙光东二街，场地较窄一些，设备同样，酱料生意很好，有时超过怡泰，门市也经营海味杂货。合泰是姓麦的家族弟兄合资开的，股东是麦万福、麦万发等，都靠合泰起家。住在山川社的麦五奶，分股息之后还兼放高利贷，金银之多，自己都没数，金叶子垫放床下被褥中，连她的丫头都暗中发了财。合泰在修建马路时铺屋已拆光，没有铺面，于民国廿年左右便停业各自谋生了。

老店和源（后和源华）是毛振荣于清同治年间开的。租用朱家的铺面，经售杂货海味，各类纸料，油盐酱醋等，还兼营布匹。那时的杂货店有三料，即酱料，纸料，醃料。所谓醃料，是供应各寺庙神诞节日酬神建醮以及民间办丧事打斋等

用的香烛供品纸张等物。开醮场面大的在醮料上花很多钱，正好让大杂货店做这门生意，用簿取货，结账付钱。和源的生意越做越大，买下朱家的铺屋，到民国六年开始生产酱料，但限于场地，规模不大，民国十五年，买得府衙门后花园地，扩大了工场。到民国十七年大火，庞怡泰、福兴祥、隆昌、隆泰等家铺屋都付之一炬，复业艰难。和源华得以大展宏图，称雄一时。除大量生产酱油腐乳酱品之外，还做小磨麻油，即名贵的香油。抗战时期改和源华，从事五金、建筑材料、棉纱等大宗交易，还出租货仓，真是生意兴隆。但柳州沦陷时因疏散损失太大，光复后回柳卖了对面一铺屋，得复旧业，在酱料业中仍是资金最大的。

隆昌，开业于清末民初，在沙街义渡码头附近。隆泰，在小南码头即今斜坡处。两家都经营酱料生产，亦做豆豉，同时做杂货收囤生意，但酱料不多，火灾后均停业不复。

聚园酱园亦在沙街，工场在东台路旧广东会馆前，酱油、腐乳、酸品、酸醋、熬酒都做，但所投资金不大，产品不多，而经纪行业又乘时兴起，便转营“全安行”，或称朱全安经纪行。

王吉程，在弓箭街（今中山中路西段），原是杂货酿酒，其家庭院颇大，广有余地，于火灾后复业，遂兼产酱料腐乳，但销量不多，抗战后改业。

谷埠街有曾福兴酱园，开业较迟，专营酱料，也是用传统方法生产，只应付门市，同街还有董太和，原售杂货粮食等，也做过酱料，但产品也不多。

柳州的酱料业，民国时多是大户，从业有十多人。商业

又兼作坊，开业者多有一套经营方法，罗致各地客户代销。酱料不能久贮，即产即销，或以销定产，能做到货源充足，质高价平，才周转得快。其货多销柳江上下游各县圩镇，从当时来说是要经过艰苦经营才创立局面的。然而尚有一着棋是关键的，即是要有技术优良的师傅，创出名牌产品，提高声誉。福兴祥靠老师傅把关，庞怡泰也由大老板庞燮寅亲自参加工场的生产，所以稳操胜券。

二、旧式酱料的生产情况

酱油生产过程颇长，其程序是先把黄豆煮至熟透，滤干拌和面粉，用大簸箕摊匀放入酵房内发酵，酵房冬天要保持 32°C 的温度，约两三天即发霉，把发霉豆饼放入缸中，每缸可放豆饼四十斤，注入煮过的盐水，由日光曝晒，夏天日光强烈晒三、四十天，冬春需两三个月以上，即得色浓味香的酱油，就用吸筒抽取。每缸头一、二次抽的叫生晒，二、三次抽的混合为生抽，三四及四五次抽的叫头抽或魁油。抽过之后注水再晒，但顶多抽五次，缸中剩的就是酱渣了。四、五次抽的色味俱淡，便倒入火锅中加入糖油（桔水）作酱色，煮浓，即是头抽和魁油，每锅可煮二千斤左右。所用的大铁锅直径和深度都有一米五，由佛山铸造的。几家大酱园的晒场都有酱缸两百个，按行序排列，依次操作。

做腐乳是先把黄豆加工成豆腐坯，一斤黄豆做两大块豆腐坯，然后每块腐坯切成十六小块，洒上酵母放入酵房或火柜中发酵。每天要发酵大豆腐坯约两百块，两三天后发霉，再移入盐水缸中浸泡，约一周时间，便把这些小块

腐乳放入罐中。从古时到民国，都用大陶罐，每罐三十块，放时层层洒上磨碎的红曲米，或加入一点点香料，用白酒浸过面，十天左右便成香喷喷的红腐乳。如不用红曲米，用甜酒糟，便是糟乳，或是白腐乳。街上卖的南乳花生，南乳扣肉等多用糟乳。腐乳入罐后，即用棉纸裱糊罐口，刷上招牌标记，便可出厂。船行数日，到达售地时，刚好成熟。滞销时便暂停生产。

豆豉是用黑豆煮熟，倒入大黄桶内，上面用石块加压，压出水份不要，再加盐和香料稍蒸后倾入大簸箕晒干即成。天气好的也要数天。晒场大，设备多的生产就多些。

海鲜酱，芝麻酱，黃皮酱，酸梅酱，以上述各类原料为主，磨碎，加入酱料。苏梅酱则加苏叶，制成各色时鲜酱类，香麻油是把芝麻炒香磨溶，装入大锅中，静静沉淀，油即上浮，用干葫芦在上面缓缓拍之，撇出香油，余渣即是芝麻麸。这些都是副产品，还有酸醋和酸品，如藠头酸，姜酸，酸辣椒等，为餐馆、烧卤饮食摊店等多用之。

柳州宣山等地盛产黄豆，原料价廉，劳动力便宜，加上水陆交通便利，是酱料业得以发展的先天条件。所以庞怡泰与福兴祥，在火灾之后，损失殆尽，只工场尚存，仍千方百计复业，福兴祥改为福兴昌，元气已亏，已是大不如昔了。

三、抗战以后的柳州酱料业

抗战军兴以后，酱料业起了大变化。首先是户数增加了。外地来柳开业的很多。生产方法也改变了，不用上述的繁琐过程，而是把黄豆发酵制成豆酱，入布袋中压榨出酱

水，几次压榨后剩下酱渣，所得酱水入锅中加麦芽糖作酱色熬煮，于是得出酱油。

一九三九至四十年代，从江浙等地疏散逃难来柳的人陆续在柳开设酱园。如高关祜从香港抵柳，邀集从香港来的顾孔桢、徐华春、徐华红等人，合资开办大同酱园。工场设在湾塘，门市部在今中山东路新华书店右边。以后意见不合，高关祜退出，在屏山镇谷埠的一条巷子内开大通酱园，后迁谷埠上街。柳州疏散时，高到昆明，光复后回柳在谷埠下街开民生酱园，由其弟高瑞薰主持。高瑞菊参加生产，高关祜仍赴港。民生酱园一直经营到公私合营，有职工七人，资金五千元，产品有酱油、豆酱、腐乳等。在行业中经营有方，解放后高瑞薰一直任酱料业同业公会主委，合营后任副厂长，至今仍赴边远县份传授技术。

大同酱园在光复后称大同兴，仍为顾孔桢主持，工场仍设湾塘。徐华春开泰兴酱园于谷埠路，至解放后加入食品厂。徐华宾开上海酱园在大南门，以大同兴业务较好。

曾在昆明的张贵卿，来柳开永和酱园。解放前任过同业公会理事长。在天马路有泰康酱园、解北有大华、大南门有顺泰、斜阳路口有同兴友记、西门外有大同兴、河南驾鹤上街有同兴、张翀路有同兴正记，以及老同兴，大同，和顺兴、万康……等，约三十家，这些都是自产自销为主，每家的一个月营业额不过一千、数百元不等，有几家是自己不产，专门贩卖的。酱油没有生晒、头抽等名称，而是冠以凤凰酱油，大王酱油等美名，其质地都一样，味道也一般了。

（市民建、工商联供稿）