

思坡醋 百年风雨 岷江畔醋香依然

□王宇 杨晓川 文/图

拥有4000年酿造史的宜宾,向来适合微生物的栖息和生长繁殖,是世界同纬度地带气候最佳地区之一,最适合酿造原料种植和酿造微生物生息,思坡醋就是在这样的生态环境中酿造出来的。

思坡醋因产于宜宾岷江北岸思坡场镇而得名。据史料记载,思坡醋始于五代,黄庭坚寓居戎州时见著名画家石恪国画《尝酸翁》时,即兴写下了《题石恪画尝酸翁》:石温忍酸啄三尺,石龕尝味面百摺。谁知鼻膊寒至骨,图画不减吴生笔。有人考证,这首诗是为大顺场的醋坊而写的。因此,也就成了思坡醋的文化根基。

古名“大顺场”的地方,就是现在的思坡镇。距宜宾城13公里,旧时是宜宾到乐山、成都的重要水码头,人力货船往来不绝,是宜宾城区人们生活必需品供给之地。

1903年,华氏族人华德莱在思坡场收购几家小醋作坊后开设“华德莱醋房”,创立思坡醋传统酿造技艺的前身“华氏生麸皮醋法”。

1918年,思坡醋技师江少清买下师傅华德莱的“华德莱醋房”及“华氏生麸皮醋法”。江少清当上掌门人后,在技术上要求精益求精,不断改进醋房的发酵配料,他还进一步发扬光大,采用黄芪、党参等108味中草药,搭配小麦、豌豆制醋曲,大米制米曲,创立了“江氏醋秘方”。此后,醋房生意火爆,供不应求,“明顺永醋厂”的金字招牌从此闪亮登场。

江少清在酿造生产工艺上要求很严,定了不少规定,如:制醋醋的时段定为端阳前,中秋后,热季停糟。制酱油醋的时期定为:春曲秋油,也就是春暖季制酱油成曲,通过夏秋热季的日晒夜露酱醋成熟,可用于抽取酱油。正月醋醋醋开槽需要杀鸡血祭,摆酒拜祖。

1948年,江述科受业于父亲江少清,进一步优化了中草药醋曲配伍,思坡醋酿造技艺得以发展,并于1956年响应国家公私合营政策,献出“江氏秘方”,改“明顺永醋厂”为“思坡酱园厂”。

1967年,江志聪受业于叔父江述科,利用微生物发酵原理等理论,研制了独特发酵配料及工艺,思坡醋传统酿造技艺得以完善,企业于1984年更名为“四川省宜宾市思坡酿造厂”,2001年再次更名为“宜宾市思坡醋业有限责任公司”。2011年,思坡醋传统酿造技艺入选四川省非物质文化遗产目录。

思坡醋以优良的品质深受消费者的喜爱和社会各界的好评。1981年,思坡醋核准注册了“岷江牌”商标。从此以精美的包装上市,产品销售除宜宾,岷江沿岸外,还销往北京、成都、重庆、泸州、云南、昭通等地。

1982年,江志聪主笔制定了《川Q宜3—82思坡醋》宜宾地区企业标准。并承担化验、创优工作。至此,思坡醋走向标准化、规范化的管理。

20世纪90年代,公司濒临破产,思坡醋传统酿造技艺濒临失传。在各级政府的高度重视和大力支持下,2009年公司改制完成,逐渐脱离困境,并陆续投入巨额资金在设施设备修缮和新置、技艺特点挖掘、传承人培养等方面,公司的年产量达到3000余吨,年销售额也从原来的30万元逐步增加到6000万元。新建了产品展示销售厅和产品体验馆、思坡醋文化博物馆。江志聪彼时已经退休,仍然作为技术顾问,发挥着不可或缺的作用。

传统思坡醋具有“色泽红褐、酸味醇厚、微甜爽口、焦香突出、回味悠长”的独特风格,深受消费者青睐,带动年产值1.1亿元。

自2017年国家乡村振兴战略启动以来,思坡醋业在当地建设专用原料粮基地,有效带动1350户农户实现年均增收2000元左右。

思坡醋传统酿造技艺经过100多年的星火传承,已经产生四代代表性传承人。为传承和发展该传统技艺,公司建立了技艺保护工作组及工作机制,定期开展技艺传承人培训,培养学徒56人,其中7人已出师。

如今,已经71岁的第四代传承人江志聪正与新一代传承群体一起,积极打造思坡醋体验基地,开展技艺传习工作。思坡醋的系列产品也不断被开发出来,2016年,系列产品“泡蛋醋”荣获国家专利,公司正朝着多元化发展努力奋进。

思坡醋传统酿造技艺是一代代传承人探索醋规律的实践总结,具有重要的历史价值,为药曲中草药配伍理论、酿造微生物学、食品风味化学等研究提供了宝贵的研究载体,是中国传统文化当之无愧的瑰宝。



△晒醋场一隅。



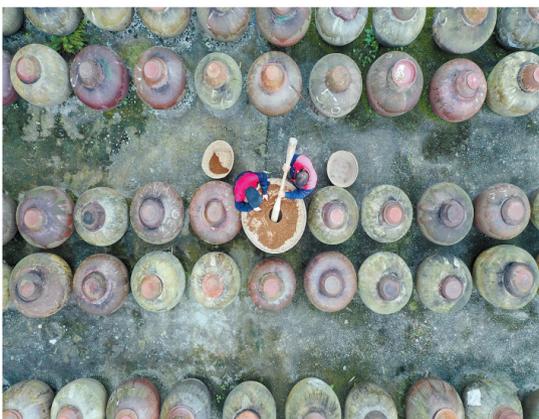
△制作好的醋醅。



△江志聪(中)向醋师傅传授醋醅技艺。



△查看醋的色泽。



△醋醅装坛并压实。



△每一坛醋醅都用盐封口,注明装坛时间。



△江志聪依靠多年经验,对酿好的醋进行口味把关。



△思坡醋包装。

