

《醒园录》中的川式酱油

□ 黄姗 国家图书馆古籍馆

提起川菜，很多人的第一反应就是“川香麻辣”，但实际上“辣”并不是传统川菜的主味。作为一样外来食材，辣椒最初是被当做观赏植物传入中国的，直到乾隆年间才开始作为蔬菜在长江下游地区被食用。当时川蜀地区菜肴中，则几乎没有辣椒这一味食材的出现，直到晚清时期，辣椒才逐渐都进了四川人的厨房。

在辣椒出现之前，四川菜谱的灵魂调料是“酱”：甜酱、麦酱、清酱、豆酱……各色酱料以烹饪调料、佐餐蘸料等多种形式出现在菜肴之中。对川菜中酱的使用记载最为全面的古籍文献，则是成书于清代的《醒园录》。

《醒园录》是四川第一部饮食专著，至晚在乾隆年间已流传于世，对引领川菜菜系的发展具有开创之功，也是目前所见反映川菜历史的最早专门著作。

清乾隆时期，四川人李化楠宦游江浙一带，广泛收集各种烹饪手稿，后被其子李调元整理刻版为食书《醒园录》，李调元更是被后人尊为“川菜之父”。

李化楠收集的食谱以浙菜、粤菜为主，但由于其子李调元“不好吴餐好蜀餐”的饮食偏好，其所整理的《醒园录》呈现出江南与川菜

融合的特点，将南方的菜式进行了川式改造，不仅造就了首部川菜饮食专著，也为后世川菜体系的形成奠定了基础。

如前文所说，在辣椒出现以前，各色酱料是川蜀地区调味的重要一环。《醒园录》的开篇便是5种酱及酱油的制法，包括“作米酱法”“作甜酱法”“作面酱法”“做清酱法”和“做麦油法”，而后又给出4则相关的注意事项：“酱油不生虫法”“酱油不用煎”“做酱诸忌”和“做酱用水”。

酱在生产或储存过程中静置、沉淀、过滤后会产生一种味道鲜美醇厚的汁液，也就是我们现在所说的酱油。四川地区酿造酱油的历史相当悠久，包括市级非遗德阳酱油、省级非遗中坝口磨酱油以及国家级非遗先市酱油等诸多酱油酿造工艺流传至今，享誉国际。

酱油最早被称为“清酱”，出现于东汉时期的典籍中，如东汉崔寔著《四民月令》载：“（正月）可作诸酱：上旬炒豆，中旬煮之。以碎豆作末都；至六月之交，分以藏瓜。可以作鱼酱、肉酱、清酱。”

《醒园录》记载了三种“做清酱法”，其中以第二种特色最为鲜明。首先对原料进行筛选、浸泡，蒸煮，“每拣净黄豆一斗，用水过头，煮熟，豆色以红为度。连豆汁盛起。”而后将大豆摊凉，用面粉拌和，“每斗豆用白面二十四斤，连汤豆拌匀，或用竹筴及柳筴分盛，

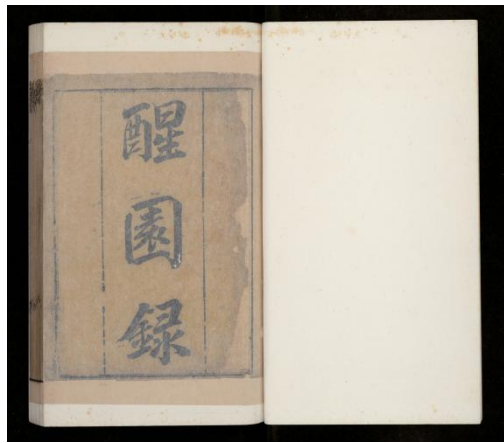


图1 醒园录

摊开泊按实。”“筴”是一种形如青铜器豆的由竹条或柳条编织成的容器，“泊”即“薄”。接下来进行自然制曲，“将筴安放无风屋内，上覆盖稻草，霉至七日后，去草，连筴搬出日晒，晚间收进，次日又晒，晒足十四天。如遇阴雨，须补足十四天之数，总以极干为度”，进行14天的日晒夜露，制作出酱黄。后调和盐水，“霉好酱黄一斗，先用井水五斗，量准，注入缸内，再每斗酱黄用生盐十五斤，秤足，酱盐盛在竹篮内，或竹淘箩内。在水内溶化入缸”。在经过三天的晾晒，从第四日早起“用木扒兜底掏转（晒热时切不可动）。又过二日，如法再打转”，这样进行三四个轮回，二十天就完成了清酱的初步制作。

此种清酱制作法的特色之处在于提取清酱的“逼清酱之法”：“以竹丝编成圆筒，有周围而无底口。”这种器物在南京地区被称为“酱筴(chōu)”，是一种无底的竹筐，又被称为“秋子”，是一种酿制过程中用来过滤的工具。“将酱筴置之缸中，俟筴坐实缸底时，将筴中浑酱不住挖出，渐渐见底乃已。筴上用砖头一块压住，以防酱筴浮起，缸底流入浑酱。至次早启盖视之，则筴中俱属清酱。”这个操作是将酱筴插进酱缸之中，将酱筴内的浑酱挖出，堆在酱筴和酱缸中间，让清酱透过酱筴的缝隙渗入其中，得到过滤后的清酱。此种过滤方法又被称为“抽”，即将酱油从酱中抽离，酱油被称为“抽”也是来源于此。

这种清酱的做法与非遗酱油古法传承至今的传统制作技艺有诸多相同之处，如“逼清酱”其实就是现代酱油制作中的重要一环——淋油技术的雏形。可见此种酱油或为传统川式酱油的鼻祖。



图2 做清酱法



图3 做清酱法

传统川菜烹饪中并不区分老抽、生抽，而是根据所做菜肴的不同，选择不同类型的川产特色酱油。比如在做川菜凉菜或面点小吃时，由于不会再对调料进行加热，使用普通酱油口感生硬、纯度不够，无法凸显主材料的鲜美，传统的川菜厨师会选择一种在普通酱油中加入红糖和各种香料进行熬制得到的甜红酱油，不仅丰富了酱油的口味层次，更是让加入这种酱油的菜品咸中有甜，甜中带鲜。川菜著名小吃凉菜、钟水饺、甜水面、蒜泥白肉等都使用了这种红甜酱油。

与之对应，《醒园录》中则记载了一种用“甜酱”做“清酱”的方法。《醒园录》中的“作甜酱法”是以白面为原料发酵而成的一种面酱，在煎制酱的过程中，“每一锅放红糖一两，不住手搅，熬至颜色极红为度。”在制作的过程中加入了寻常酱料中不常见的红糖一味。而后“作甜酱法”中，用米粉和黄豆混合自然发酵成酱黄，在“做清酱法”中将此酱黄反复浸湿晒干至赤色，而后用煎至滚开后放凉的盐水反复浸泡晒干，轻微搅拌。其关键步骤是“至

赤色，将卤滤起，下锅加香菇、八角、茴、花椒（俱整蕊用）、芝麻（用口袋盛之），工前三四滚，加好老酒一小瓶再滚，装入罐内听用。”现在红甜酱油中最重要的步骤：加红糖和各味香料熬煮，在两种制作方法中均有完整的体现，因此可以推测现在的红甜酱油或为这两种古老酱方综合发展而来。



图五 作甜醬法



图六 做清醬法

由此清酱二种可见，四川第一部饮食专著《醒园录》中所记载的食谱是川菜形成初期的重要记录，同时也对川菜菜系形成有着颇为重要的影响。通过对《醒园录》中各种食谱的研究和复原，也可帮助我们了解古人的饮食习惯和烹饪方式，还原菜系形成过程，恢复消失的传统技法，让中国千年的古老技艺重新焕发新的光辉。