



扫码阅读

酱作为一种调味品，在我国有着悠久的历史，不同地区的酱，在味道上往往有着明显的区别。在云南昭通，有一家做酱的企业，始终坚持传承百年制酱之道，它就是昭通万和食品有限公司。2011年，“万和”品牌荣获商务部颁发的“中华老字号”称号，公司先后被评为云南省省级成长型中小企业、云南省农业产业化省级重点龙头企业等，“万和”牌注册商标被列为云南省重点保护商标。

“万和”酱不断发展，离不开公司董事长、“万和”昭通酱制作技艺传承人黄世忠的努力。



从历史中走来的品牌

清宣统二年（公元1910年）初冬，四川省叙州府人万鸿轩经过多日的长途跋涉之后，来到云贵川三省交界处的昭通县（今昭通市）。万鸿轩在家乡以做酱菜为生，多年的做酱经验让他敏锐地意识到，昭通的气候地理条件适合制作好酱。三省交会的地理位置，可以货通四方，在这里他可以一展所长，干出一番事业来。随后，他在昭通开办酱厂，取名“万和”，这就是昭通万和食品有限公司的前身。

“据资料记载，汉朝时期昭通酱就已经很出名了，外界还给昭通人取绰号‘昭通酱’，一方面是因为昭通人喜食酱菜，另一方面是因为昭通酱出名。”

黄世忠说。

1956年，万和酱厂公私合营为昭通市万和酱菜厂。2004年，经国有企业改制为昭通万和食品有限公司。目前，公司已发展成集食品、调味品生产、无公害果蔬种植经营于一体的企业，具有独立的进出口经营权。

1978年，黄世忠来到万和酱菜厂工作。“从万鸿轩开始至今，在100多年的时光里，历经几代传承人的调试、研发和改进，‘万和’昭通酱的生产工艺和配方更加科学合理。”黄世忠说。2013年，昭通酱制作技艺被评为省级非物质文化遗产。

如今，昭通万和食品有限公司生产经营的“万和”牌昭通酱、酱油、食醋及“恩安”

黄世忠
传承百年酱香味道