



黄世忠察看工人下酱情况

牌腐乳、咸菜等系列产品远销韩国、东南亚等国家和地区，深受广大消费者好评。2020年，虽受疫情影响，但公司产值依旧达2300多万元。

独特的制作工艺

走进昭通万和食品有限公司生产车间，只见工人正忙着做酱粬。黄世忠告诉记者，在制作酱粬时，除规范的工艺外，更为精细的技巧则掌握在这些熟练的制酱工人手中。因为他们手部揉捏力气的大小，直接关系到酱粬质量的好坏。制作酱粬有“左三把，右三把，不紧不松又三把”的说法，酱粬捏得过紧不利于发酵，过松在摆放过程中又容易散掉。每一个有酱粬制作经验的做酱人，都是手部力气控制的高手。制作好的酱粬，要分层摆放，每一层之间要铺设稻草，因为稻草有透气保温的功效。

昭通是典型的低纬高原季风气候，全年平均气温在 $11^{\circ}\text{C} \sim 21^{\circ}\text{C}$ 。每年初冬至来年3月，是制作酱粬的最佳季节。在这段时间内，酱粬在多种微生物的作用下慢慢发酵。

冬去春来，大地回暖。在稻草中摆放40多天的酱粬，终于可以下酱。每到这个关键时刻，作为得力助手，黄世忠的长女黄智敏就要跟工人商讨下酱的日子。“之所以如此慎重，是因为下酱是制作‘万和’酱的又一个关键环节。昭通酱的制作需要68道工序，把握合适的时机、老道的经验、熟练的技术……每一道工序完美衔接，才能做出最好的酱。”黄世忠说。

到了下酱的日子，工人们将酱粬打散成粉，加入昭通当地种植的辣椒、花椒等食材，搅拌均匀后装在特制的酱缸之中。白天，酱缸要在阳光下晾晒，夜晚则用竹子编制的盖帽进行封盖，这个过程称为“九晒九露”，