

180天后，昭通酱就酿制完成。

“这样的制酱流程，从1910年建厂至今，每年都在重复着。”黄世忠说，就这样，“万和”酱渐渐成为昭通的标记。

### 产品深受市场青睐

2018年，在第5届南博会暨第25届昆交会上，在昭通万和食品有限公司的展台前，挤满了前来品尝公司产品的客商和市民。在品尝之后，很多市民购买了自己心仪的产品，也有很多市民是万和公司的老顾客，刻意寻着前来购买。展览第一天，公司参展商品的销售额达1.6万元。在此次南博会中，万和公司还与6家客商达成意向性合作协议。

“昭通酱具有四川酱菜的麻辣鲜香味，但比四川的麻味稍微低一点，这就是滇味的特点。”黄世忠说，“根据目前的销售情况来看，昭通酱的口味已被越来越多深圳、香港等地的消费者接受。”

黄世忠告诉记者，昭通“万和”酱以鲜美芳香的特点深受顾客喜爱，尤其影响着昭通人的饮食习惯。逢年过节，到公司的售卖点买上几瓶正宗的“万和”酱，已成为很多昭通人的习惯。

在黄世忠的办公桌上有一张照片，是他在酱厂做化验员时的留影。1978年，黄世忠被工厂派到昆明学习

调味品检验以及酱油菌种生产，学成归来后，厂里组建了当时昭通唯一一家调味品生产检验化验室，打破了以往一切生产凭经验、产品质量靠观察和品尝的生产格局，为稳定产品质量奠定了基础。

黄世忠说，“万和”酱是以黄豆、辣椒、花椒等食材为主要原料，在多种微生物相互作用下产生复杂的反应酿制而成的，属于多菌种酿制方法。“万和”酱的技法经过100多年的传承，历经几代人的改进，从而形成了今天的“万和”昭通酱。讲究的制作过程、严格的材料选取，让昭通“万和”酱在符合现代食品安全标准的同时，又保持了原有的味道。在20世纪，昭通酱以便捷味美、吃法多样等优势，曾被用于军用物资。

“在古代的各种调味品中，酱居于主导地位，古人有‘酱者，百味之将帅，帅百味而行’的说法，可见酱在中国人饮食中的地位。酱道，自带浩然端正之气，在制作酱的过程中，容不得一丝偏差。端正的制酱之道，是‘万和’酱经久不衰的秘诀，万人用敬畏之心传承着这项古老的技艺。”黄世忠说，“未来，我们将在昭通酱、醋等现有产品的基础上，再研发一些新产品，以满足不同消费者的口味，把‘万和’品牌做大做强，让其走出云南、走向世界。”

本刊记者 杨旭东

通讯员 何军 周莹 / 文图