

百年 拓东

Three Centuries
of
100%昆明味道 Tuodong
黄豆进化论 1684 / 2013

张庆国 著

云南出版集团公司

 云南人民出版社



张庆国，云南省作家协会副主席，昆明市作家协会主席，《滇池》文学杂志主编。发表过小说等各类作品400余万字，有长篇小说、散文和中篇小说集等著作10部出版。小说作品多次被国内重要选刊转载，并接连入选多种国内年度最佳小说图书选本，获过多种奖励。撰写过电视连续剧剧本并制作过电视作品多部。

百年 桶东



Three Centurys
of

100%昆明味道 Tuodong
黄豆进化论 1684 / 2013

张庆国 著

云南出版集团公司

 云南人民出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

百年拓东 / 张庆国著. -- 昆明 : 云南人民出版社、2013.10

ISBN 978-7-222-11266-7

I. ①百… II. ①张… III. ①酱菜加工 - 工业企业 - 经济史 - 昆明市 IV. ①F426.82

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第241590号

责任编辑: 段兴民 赵红

责任校对: 陶汝昌

责任印制: 段金华

书籍装帧: (昆)昆明老虎文化顾问机构 / 0871-63603301

封面设计: 王强 孙辰浩

书 名: 百年拓东

作 者: 张庆国

出 版: 云南出版集团有限责任公司
云南人民出版社有限责任公司

发 行: 云南人民出版社有限责任公司

社 址: 昆明市环城西路609号

邮 编: 650034

网 址: www.ynpph.com.cn

E-mail: rmszbs@public.km.yn.cn

开 本: 787×1092 1/16

印 张: 12.25

字 数: 200千字

版 次: 2013年12第1版第1次印刷

印 刷: 昆明富新春彩色印务有限公司

书 号: ISBN978-7-222-11266-7

定 价: 38.00元

老字号品牌是宝贵财富

卫祥云

中国调味品协会常务副会长兼理事会总干事

当我们回望往昔，诸多能人，在不同的背景条件下，或集聚祖祖辈辈的智慧和经验，或因机缘巧合，先后创立了无数字号和品牌，宛若一朵朵异彩纷呈的奇葩鹤立鸡群，为人传颂，受人追捧。

是什么原因使这些字号和品牌历经朝代更迭、战乱不断、社会动荡、人事的纷争、自然灾害等种种的变故和磨难却依旧“国破山河在，城春草木深”呢？更有甚者，即使消失在历史长河中，仍令人久久不能忘怀？

究其根源，老字号及其品牌的延续和发展，离不开自身的两个方面：一是老字号及其品牌工艺可靠，货真价实，质量上乘，令人信赖。正是因为人心至善对诚信为本的坚持，才使老字号经得住时间的考验，具备了生命力，这也是中国传统美德中仁义礼智信在商业文明中的具体展现，因而受到人们的广泛推崇。如果依靠投机取巧，赢得一时之利，却最终沦落到被唾弃的命运，也就不可能创造出源远流长的老字号及其品牌。二是创新和研发使老字号独具魅力，无论是经过多年的潜心钻研，还是偶然天成，区别于同行、同类，具有其特质的产品和工艺成为老字号发展延续的原动力。

如今，许多老字号及其品牌由于客观原因已逐渐消失在人们的视野中，留存的已为数不多，而创立至今有几百年历史的尤为罕见。

令人欣慰的是，在我们的调味品行业中仍然保留着这样的老字号和品牌，昆明拓东调味食品有限公司便是其中之一。

扎根云南红土高原330年的昆明拓东调味食品有限公司，享有得天独厚的自然资源：1890米的平均海拔、4.25的峰值日照数，同时丰富的自然资源也为产品的制作提供了优良的原料，如磨黑的盐、安宁八街的玫瑰、漠沙的红糖……加之这里的人民善良勤劳，信守承诺，至今仍坚持云南玫瑰大头菜18个月的腌制，近180天的酱油酿造时间，使这创立于1684年的老字号及其品牌产品能够味美醇正，历久弥珍，并得以延续传承。

当然，老字号及其品牌要在现代商业中焕发活力，仅仅是“倚老卖老”是不够的，必须不断探寻与商业技术和商业工具的对接点，找到新的发展方向。

值得高兴的是，正有一批像昆明拓东调味食品有限公司这样的企业，没有沉沦于过去的辉煌，而是面对未来，卸下历史的枷锁，紧跟时代的步伐，不断使宝贵的精神财富发扬光大，这才是老字号得以修身立命的根本。

《百年拓东》即是对老字号精髓的深度挖掘，也蕴藏着催人奋进的无穷动力。通过这部书，我们可喜地看到，正是这样具有使命感的企业，不仅视野开阔，而且志向远大，我们同样期盼着昆明拓东调味食品有限公司新建项目能够早日投产，为消费者提供种类更多、品质优良、具有国际竞争力的调味品，使我们的生活更加有滋有味！

2013年7月28日

上部

目 录

1942年的逃亡 /3

一个省倾城逃亡，几百万人中途饿死，尸横荒野，瘟疫遍布，活着是唯一的愿望，也是最大困难……

下江人 /4

这时，一个词语开始流行，那就是下江人……

棉花车 /6

时间的指针移向1946年，相小毛11岁，这个年纪的少年，已可以自食其力……

绍兴酱园与昆明酱园 /9

昆明的本地酱园，以永香斋品牌做得较大，名声较响亮……

小绿水河 /15

温度掌握不好，醋会发臭，好的醋是酸香，坏醋则馊臭，关键的技术是掌握温度……

磨黑盐 /21

云南四大产盐地中，最受推崇的是磨黑……

甜酱油之谜 /25

昆明最有名的老酱园永香斋，除生产名声远扬的玫瑰大头菜之外，另一个特殊产品，是昆明甜酱油……

昆明筑城简史 /29

于是，唐广德二年，即公元764年，一座古代城池在滇池地区的盘龙江畔诞生。它是大理国向云南东部拓展的历史见证，这座城早期也就叫做拓东城……

益和斋酱园 /33

有人认为，昆明酱园名称中的“斋”和“香”，出自佛门……

记忆苏醒 /37

国家的灾难结束，年幼的陈老师，睁开了观察人世的眼睛……

酱园趣事 /41

只见王六九师傅提着尾巴把幼鼠拎起来，搵到桌上的酱油碟里蘸一下，张口丢进自己的嘴里，咬得齿间挤出一阵吱吱叫唤的声响……

科学酱油 /46

试验室的房间里，摆满泡黄豆的小木盆和大大小小的试管瓶子，孩子们跑去看，对屋里的稀奇摆设很好奇，问父亲，老师在干什么？父亲的回答是，在做科学试验……

繁华金碧路 /49

1948年，昆明惊降一夜大雪，那场雪为史上罕见，超过了40年后昆明的另一场大雪……

过年 /55

酱园的同行，会在过年的时候互赠礼品，餐馆与酱园常年打交道，也会收到过年的酱油礼品……

酱园公会 /58

几十家大大小小的昆明酱园，只要加入了行业公会，就可以共同商议，统一产品价格，按规模和名声的大小划分市场，以免压价恶斗，一损俱损……

解散酱园公会 /63

酱园公会的自动解散，势所必然……

公私合营 /66

公私合营时，人民政府又成立蔬菜局，蔬菜局有个企业处，分管昆明的酱园……

残缺历史 /68

他平静地笑了笑说，那些人死啦，不画一下记不得。

这是句号，他在默默统计逝去的故人……

下部

目 录

玫瑰大头菜 /77

据传，大头菜的腌制，在云南已有400余年历史……

父与子 /86

不管大人或孩子，削完一筐大头菜，获一份钱……

咸菜铺 /91

当年昆明的咸菜铺众多，每条街都有一家或数家，没有咸菜铺的街道，就像没有菜碟的空洞餐桌……

三轮车 /96

他赶紧把三轮车的小本子掏出来，递给警察。

警察打开小本子，在上面写下一行字：无铃骑快车。

不是无铃啊，有铃的，他说，只是铃坏了不会响……

驻片员 /101

驻片员的“片”，指区域，各个驻片员，负责自己的一个区域……

等待 /106

拉菜的马车来来去去，驻片员徐杨德却常住村子里……

风暴 /109

枪声划过孤寂的昆明城夜空，咯咯巴巴的，马头抬起来，长耳竖直晃几下，脑袋又埋进了食槽……

资本家的噩梦 /113

新中国成立初期的某年，酱园工人有了革命觉悟，找到那只红木箱，把宋版的《资治通鉴》古书找出来撕碎，当垃圾扔掉了……

化验室 /119

小小的进步，预示着远大的前景……

排队 /124

昆明的拓东路上真有一个老店铺？真有人现在还去那里排队打酱油？

果真如此？恐怕那是中国最奇妙的风景……

拓东路 /129

瑞典买得到中国酱油吗？

买得到啊，有华人开的超市。

如果在昆明，你会买拓东酱油吗？还记得拓东酱油吗？

记得啊，当然会买，买别的牌子我还不放心呢……

假酱油 /135

盐是酱油的主要原料，用工业用盐制作的假酱油，亚硝酸钠含量超过国家法律规定百余倍，危害极大……

酱油史 /144

开门七件事，油盐柴米酱醋茶。有人以为这句话流行于现代中国社会，其实是传自中国的元代……

日本酱油 /146

公元753年，唐代高僧鉴真和尚，把中国的制酱技术带入日本，教会了日本僧人和居民制酱……

元传奇与中西食道 /150

中餐重味，西餐重料，中式烹饪的要素是色香味齐全。在中国，萝卜做得好，肯定是一道美食，欧洲人认为萝卜就是萝卜，这种食料再做出什么味，热量和营养都是不够的……

南坝村 /154

位于城外南坝村的永香斋酱菜厂，面积约50亩，为拓东厂的4倍多，以生产酱菜和咸菜为主。著名的玫瑰大头菜，主要由永香斋酱菜厂生产……

工程师的成长 /159

子承父业的顶替就业，至少产生了另一种效果，就是能强化职工爱厂如家的情感。这种精神依附的归属感，在企业管理和工厂的发展中，非常重要……

《齐民要术》与现代酿造工业 /164

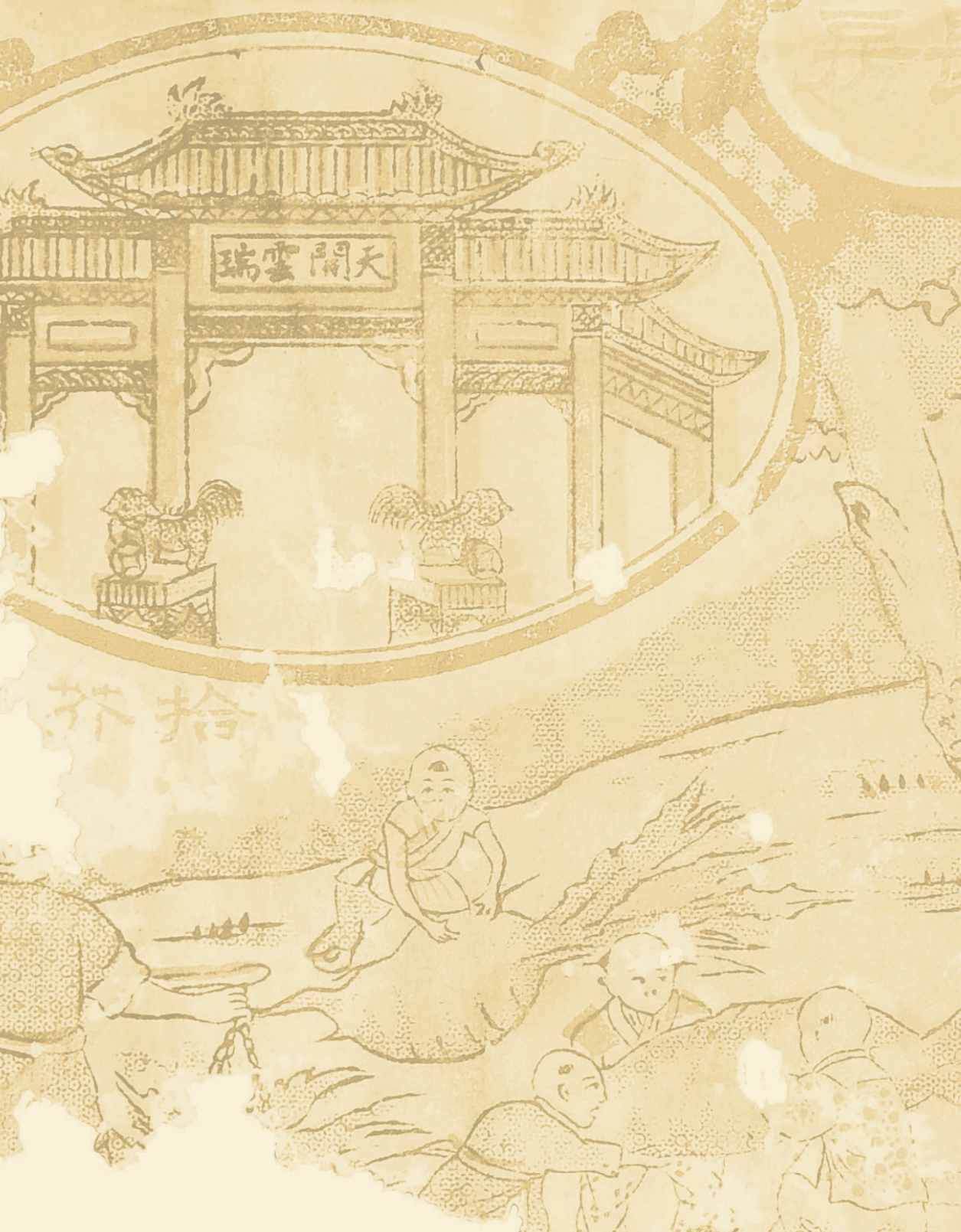
《齐民要术》的第3卷，记述的是食品加工与保藏技术；第7卷，记述了制曲与酿酒技术；第8和第9卷，记述了曲、酱、醋、豉等酿造调味品的制作。第76至87各篇有关烹饪配料的记述中，大量出现的“豉汁”“豉清”“酱清”等表达，可以认为是最早关于酱油的文字记载……

后记 /174

附录 /175



19世纪30年代玫瑰大头菜包装盒图案



1942年的逃亡

1942年，美国人白修德穿越日军炮火，进入中国河南省。次年，一篇由白修德撰写的中国报道在美国《时代》杂志上发表，蒋介石为此震怒。此前，白修德曾是重庆国民党中央政府的外国宣传雇员，中国上层社会的座上宾，所著文章，均为了粉饰中国国民政府形象，以争取国际社会对中国的抗日援助。

白修德自作主张冒险去中国的河南省实地调查，是为了亲眼见识被掩盖的真相。作为一个美国哈佛大学的历史学毕业生，著名中国历史学专家费正清最得意的弟子，白修德有着独特的观察视角和非同寻常的思考深度，著文与一般记者表述的浮光掠影见闻明显不同。但即使最幼稚的记者，即使只写最浅显的报道，当时中国河南省饿殍千里的事实，也足够让任何读者动容和震惊。

一个省倾城逃亡，几百万人中途饿死，尸横荒野，瘟疫遍布，活着是唯一的愿望，也是最大困难，造成这些事实的原因是战争、旱灾、蝗灾和越来越失效的国家管理。

此时日本军队全面入侵中国已近五年，国民党中央政府从南京撤往武汉，从武汉撤往重庆，大半国土沦落敌手，中国的出海港口全被占领和封闭。走投无路的受害者不止河南饥民，整个中国都陷入前程茫茫的绝望逃亡中。

一群在外谋生的绍兴酱园师傅，也由北而南，加入了浩浩荡荡的中国逃亡者队伍。

1942年的河南大逃亡，在70年过去之后，被中国导演冯小刚拍成电影，舆论哗然，议论者众。亲历那个时代的昆明拓东酱园老师傅相小毛，退休多年在家，年事已高，视力减退，连报纸也很少看，名为《一九四二》的热门电影，对他来说并不存在，只有少年时代亲历的抗战生活，于昆明城的夜深人静中，风中残叶般，零零落落从他的记忆深谷里翻卷上来，令他慨然心惊。