

中國醬的 新江湖

最近，反映中國醬菜文化的電視劇《六姊妹》熱播，許多觀眾被劇中細膩的情感描寫和家庭群像所打動，尤其是對女性角色的成長和家庭情感產生共鳴；同時也帶動人們關注深植於中國味道的醬文化。

醬，是中華美食文化的重要組成部分，由南至北，從東到西，不管是依山的，還是傍海的，似乎沒有哪個地方是全然不吃醬的。

從雲南的腌菜膏到四川的魚子醬，從老乾媽辣醬的全球風靡到益生菌醬菜的健康革新，中國“醬”文化正以傳統與創新的融合，在國際舞臺上嶄露頭角，成為舌尖上的中國名片。

在中國老百姓的餐桌上，醬菜以其獨特的風味、豐富的種類和深厚的文化底蘊，成為不可或缺的一份佳肴。相比于大部分醬菜採用傳統鹽漬工藝來制作，用益生菌技術加持的醬菜近年來以“更健康”成為消費者餐桌上的“新寵”。

在雲南昆明，有一座專門做醬菜、充滿黑科技的“超級工廠”——鹽中甜食品科技(昆明)有限公司的智能食品工廠。

這個中國首座基于益生

菌直投發酵工藝設計建設的智能工廠，將益生菌發酵技術應用於醬菜生產。此外，大數據、人工智能和物聯網技術也是支撐這個“超級工廠”運轉的新動力。

“鹽中甜”醬菜來自于一米八食品科技公司。2024年9月，“鹽中甜”醬菜品牌正式發布，以益生菌醬菜為切入口，告別傳統鹽漬，在甘肅、雲南、河北、浙江等地展開種植業標準化和產業化的農業新探索，并推出了芡藍、紫甘藍、圓白

菜三款醬菜產品，受到上班族、學生黨、寶媽、老年人等多個消費人群的喜愛。

“在雲南當地進行綠色種植，采摘後的蔬菜運到工廠進行益生菌發酵，發酵好直接送到倉庫，就可以直達商超。從工廠到餐桌全程冷鏈保鮮，生產更健康和有營養的‘新醬菜’。”一米八食品科技公司CEO俞艇說。

益生菌醬菜到底有什麼好處？俞艇表示，首先，可以最大限度保持蔬菜的新鮮度，因為摘下來蔬菜原料

直接去做醬菜了。其次，裏面的菌一直休眠，打開密封盒蓋後它開始活躍。第三，沒有鹽腌漬的環節，不含雜質，整個過程中不會產生亞硝酸鹽。這樣的醬菜，會更健康，口感也更好。

近年來，包括涪陵榨菜、吉香居、博鴻小菜等在內的多家中國醬腌菜企業都在積極探索健康化領域，其中熱門的一大風向就是減鹽。而鹽中甜推出益生菌醬菜，正是對醬腌菜賽道健康化趨勢的創新順應之舉。

醬菜“無鹽”

魚子醬成新國貨

2025年2月15日開始，天全魚子醬登上《輝煌的中國》主題展，展播周期6個月，再次引發網友對魚子醬等“中國新特產”的關注與熱議。

20世紀90年代，中國鱈魚人工繁育技術取得突破，鱈魚養殖業開始興起。經過20餘年的發展，中國已發展成為全球最主要的鱈魚養殖產地。

浙江的千島湖是中國最早進行規模化人工養殖鱈魚

的產地。2006年，千島湖生產出了第一罐國產魚子醬。發展至今，浙江已經成為中國最大的魚子醬生產基地。

同年，畢業于大連水產學院的李軍創辦四川潤兆漁業有限公司(簡稱“潤兆漁業”)，專注于鱈魚產業的開發與全產業鏈運營。2015年，四川潤兆漁業落戶天全縣，“天全是我們最大的基地，魚子醬的加工生產線也在這

裏。”李軍說。

發展至今，潤兆漁業已在四川、甘肅及重慶投資建成了11個規模化的鱈魚養殖基地，1個具備出口歐美資質的現代化食品加工廠。2024年，天全縣魚子醬產量63噸，占全球市場份額超14%。

四川魚子醬在國際市場嶄露頭角的同時，川菜非遺傳承人陳天福推出魚子醬與糯米樟茶鴨的融合菜，鴨肉

搭配魚子醬後口感更加濃鬱，顆粒飽滿且帶有堅果和奶香的回味。

不僅四川，近年來黑龍江、北京、浙江等地紛紛在魚子醬產業上發力。中國生產的魚子醬不僅進入歐美市場，也在日本、馬來西亞等新興市場迅速“圈粉”。目前，全球60%的魚子醬產自中國，預計到2030年，中國魚子醬的消費量將增長至100噸。

腌菜膏“出圈”

最近，雲南“靈魂蘸料”腌菜膏因為登上了國際食品學術期刊而被網友熱議。這篇腌菜膏領域的首篇國際論文(SCI)的第一作者，是德宏傣族景頗族自治州瑞麗市檢驗檢測所的高級農藝師高金曉。他的研究不僅為腌菜膏品質評估提供了依據，還為傳統發酵食品的現代化生產開發提供了理論支持。

腌菜膏是一種雲南有名

的醬膏，主要產自雲南德宏，酸香帶辣、解膩開胃，常用於搭配燒烤、洋芋、米線等美食。它以蘿卜菜葉或青菜葉為原料，經過洗淨、曬乾、與糯米湯一同腌制發酵，再濃縮成膏，制作工藝獨特。

高金曉今年37歲，本科畢業于山西農業大學食品質量與安全專業，後在雲南農業大學攻讀食品加工與安全專業的農業推廣碩士。從小

在德宏長大的他，對家鄉傳統美食腌菜膏情有獨鍾。

為傳承傳統腌菜膏工藝，2023年9月，高金曉在前往中國農科院農產品加工研究所學習時，提出了研究腌菜膏的想法，并與相關科研人員合作開闢了“腌菜膏的特徵風味物質解析”研究。

高金曉認為腌菜膏具有廣泛的推廣價值，不僅可以用作油炸燒烤食品的蘸料解

膩，還能像山西老陳醋一樣作為調味品入菜，甚至可用于米線配料、砂鍋等。其使用場景多樣，市場潛力巨大。

“我甚至想把腌菜膏做成番茄醬一樣的擠壓式小包裝，配薯條也可以試試！”他說，希望借助研究擴大雲南腌菜膏的知名度，規範產業安全標準，使其成為大眾喜愛的美食。

辣醬“出海”

中國地大物博，飲食文化更是博大精深，光是辣醬這一項，就足以讓人眼花繚亂。但要說起全球知名的中國辣醬，不得不提到老乾媽。

來自中國貴州的老乾媽，十餘年前就開始風靡海外，一躍成為辣醬“頂流”。去年，老乾媽

被英國《衛報》選入了2024年的“聖誕願望清單”。英國大廚Tom Keridge表示：“我超愛老乾媽，價格不貴，而且味道真是一絕，什麼菜都可以搭配。”

如今，老乾媽產品已行銷全球160個國家和地區，不僅進入了歐美30%左右的主流超

市，還銷到秘魯、巴西、尼日利亞、津巴布韋等南美洲和非洲國家。

中國風味辣醬還以另外一種形式登上了國際舞臺。2018年，在四川成都出生、在海外活了二十多年的華人高婧創立辣醬品牌Fly By Jing，在美國市

場上異軍突起。這款辣醬將四川傳統辣醬與現代飲食理念結合，以低糖、零添加、100%純天然為差异化賣點，成功吸引了大量年輕消費者的目光。

(本報綜合)
(本版圖片由新華社、雲南日報、德宏州委宣傳部提供)

閱讀多一點

醬的歷史

周朝(公元前1046年至公元前256年)：最早的醬被稱為“醢”(hǎi)，是用動物肉加鹽發酵而成的肉醬，是貴族階層的專屬。

漢代(公元前202年至公元220年)：醬的制作技術進一步發展，豆類開始取代肉類成為主要原料，出現了豆醬和清醬(類似醬油)。

宋代(公元960年至1279年)：醬油一詞開始出現并逐漸普及，成為重要的調味品。

明清(公元1368年至1912年)：醬油的釀造技術更加成熟，豆醬的生產更加普及，魚、肉制醬逐漸被淘汰。

現代：醬油及各類醬料的制作工藝不斷改進，工業化生產使其走進千家萬戶。

中國主要傳統醬

中國醬種類繁多，根據原料、制作工艺和用途的不同，可以大致分為以下幾類：

黃醬類：黃醬是以大豆為主要原料，經過發酵制成的醬料，色澤棕黃，醬香濃郁，常用於烹飪和蘸食。東北地區常見的“大醬”也屬於此類。

面醬類：面醬是以小麥粉為主要原料，經過發酵制成的

甜面醬，甜咸適口，常用於北方的炸醬面、醬爆菜肴等。

豆瓣醬類：豆瓣醬是以豆豉、辣椒等為主要原料，經過發酵制成的醬料，口感麻辣鮮香，是“川菜之魂”。

清醬類：清醬即醬油，分為生抽和老抽。生抽顏色較淺，主要用于調味；老抽顏色較深，主要用于上色。



雲南省南亞東南亞區域國際傳播中心