



清末新闻路麦根路转角的张振康酱园

从酱园到新闻路小菜场

〔石二社区的人文之旅〕



新闻路上的永泰酱园

政府对粮食和食盐的管控，尤其对食盐的管控特别严格，一律实行国家专卖，酱园须消耗大量的食盐，必须向政府的食盐专卖机构申请食盐配额，为了表示自己由政府特许经营的制酱作坊和商店，商家就自称为“官酱”。

高墙大院里的酱园

酱是用豆、麦等粮食加盐发酵制成的调味品。豆类的颗粒较大，用豆类制作的酱统称“大酱”，其中用蚕豆制作的酱称之为豆瓣酱，用大豆制作的称之为黄酱、黄豆酱；麦子磨成的粉称之为“面”（其他东西磨成的粉也可以称之为“面”），于是，用麦子制作的酱称之为“面酱”，其味略甜，又称“甜面酱”。制酱的第一步就是先用大麦、小麦磨碎后使其在自然高温的环境下发酵成酒曲，到了三伏天，把豆子洗净、浸泡、蒸熟，拌入适量的小麦粉，植入酒曲，再置入大缸中加入盐水拌匀，在太阳下暴晒，使其霉变、发酵，通常须50天后才能出产品，俗称“三伏晒酱”，所以，酱也称之为“伏酱”。民间家庭自制大酱选用一般开口的，大一点的酱缸就可以了，酱园生产大酱就需要一种特大的缸，民间形容这种大缸可以容纳七石粮食，称之为“七石缸”，一家酱园起码也有几十口、几百口“七石缸”，所以，酱园必须有足够大的场地。考虑到卫生的要求，如避免他人闯入以及猫、狗、鼠的破坏，酱园必须建造很高的外墙，久而久之，高墙大院就成了酱园的标志性建筑。

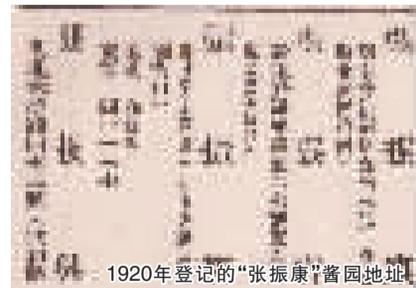
上海第一家酱园“张振康”

1899年前，上海租界的西界在现在的西藏中路和西藏南路。1899年，公共租界扩张成功，它的西界伸到了静安寺，面积扩大了好几倍，也就是说，当时上海泥城浜以西的区域，从农村向城市变化、发展，原来的“农业用地”向“城市用地”、“商业用地”、“住宅用地”变化，在租界扩张伊始，新界的地价涨幅不大，于是不少需要大面积土地的酱园纷纷进军新

“鲜酱油”、“红酱油”两种，鲜酱油白色带红，又叫做“白酱油”，味极鲜，通常用于蘸料，每斤二角，是配制酱油；红酱油深红色，有浓厚的酱香味，是酿造酱油，每斤二角四分，大多用于煮菜。而如今的上海人被一些综艺节目和电视剧的洋泾浜上海话带坏了，往往模仿广东话把酱油讲做“生抽”、“老抽”之类，我请教过几位“老广东”，为什么广东人把酱油叫做“抽”，他们回答我：“吾有几道呀。”酿造大酱、酱油需要很大的场地，城市里地价昂贵，于是上海的酱园逐渐把酿造工场迁到偏离市中心的郊区，把商店留在城里，那种传统的高墙大院在改造中慢慢地消失，所谓的“官酱”早已经褪去了官味。

酱园变身新闻路小菜场

在农耕年代，中国的城镇规模较小，居住分散，城市里的“开门七件事，柴米油盐酱醋茶”通常由附近的农民和商贩挑入城镇售卖，由于没有固定的市场，只能沿街叫卖，随意设摊，会形成几个商贩相对集中的“菜市街”，这些露天市场缺少专人管理，环境恶劣，食品卫生难以管控。上海开埠后，上海道台与英国领事签订的《上海租地章程》规定：“洋泾浜以北界内，准各租户建房一处，以便华民挑运日用物件在此市卖”，就是规定租界应该建立专门的菜市，中国的商贩可以在这个市场设摊售卖。1922年，公共租界工部局通过提案，规划建设租界的小菜场，并原则上规定，在公共租界区域内，相距1公里，必须有一个户内的小菜场，还规定，小菜场应该建设在路口，与住宅保持一定的距离。于是原来新闻路麦根路口的“张振康”酱园被工部局收买后建设为“新闻路小菜场”，这是沪西地区重要的小菜场之一。而如今，这里已经建设为“静安公寓”。（内容选自《岁月拾萃》）



1920年登记的“张振康”酱园地址

界。商务印书馆民国九年《上海商业名录·酱园》收录当时上海的酱园有160余家，其中属于张逸云家族的就有张振康、张振裕、张振新、张振兴4家。“张振康”酱园开设在“新租界新闻路五四三号（卡德路北，麦根路南）”，据说，这是上海酱园业巨头张逸云在上海开设的第一家酱园，这里成了张家的发祥地。以后，张家在新闻路又开设“张振新”酱园。现在的新闻路、黄河路一带俗称“酱园弄”，黄河路343弄和新昌路432弄就曾是“酱园”，以“张振新”酱园而得名的。上海解放前夕，酱园弄发生一件“谋杀亲夫”案，轰动一时，也使“酱园弄”成为上海知名度较高的地名。酱应该归类于调味品，20世纪后，日本人从海带中提取到谷氨酸钠，不久又通过人工合成谷氨酸钠，取商品名为“味の素”。吴蕴初（1891—1953），江苏嘉定（今上海市嘉定区）人，幼家贫，早岁失怙，中学毕业后，考入上海陆军兵工专门学校上化学课，之后保送至龙华兵工厂，家境稍富后潜心研究化学，研究出日本人生产“味の素”的方法，决心自己生产但苦于资金不足，酱园业巨擘张逸云获悉后愿意垫资建厂。1923年5月，天厨味精厂成立，聘吴蕴初为工程师兼经理，当时，中国的商标管理尚未与国际接轨，天厨味精厂生产的味精商品名仿日本的“味の素”取名为“味之素”，直到今天，上海人仍把味精叫做“味之素”（沪方言“味”念如mi）。

酱园中的重要产品“酱油”

酱油是酱园中的重要产品。制作酱油的方式与大酱相似，先将大豆蒸或煮熟，拌入少量面粉，置于木盘或竹匾上使其自然霉变，再放入大缸中，加入大量的盐水，三伏天经过一两个月的高温暴晒，再压榨后提取到的液体就是酱油；与大酱相比较，酱油使用起来方便多了，所以城市里的人大多习惯使用酱油。过去，人们习惯把酱园叫做酱油店。以前的酱油大多到酱油店另拷（上海方言把买卖液态或半液态的东西讲做“拷”），酱油也只分



1947年地图中的新闻路小菜场

据考证，中国是世界上大豆的原产地。中国人最早利用大豆以及其他的粮食作物，通过霉变、发酵等手段，酿造、生产如酱油、米醋、老酒、豆瓣酱、甜面酱、乳腐之类的调味品或食品。中国的南方，一般把生产、销售此类调味品或食品的作坊和商店称之为“糟坊”，规模大一点的则称之为“酱园”，顾名思义，“酱园”就是生产、销售糟类、酱类食品的地方。封建社会中的“官酱”

酱园是生产销售酱品的作坊和商店，古代的酱园大多自产自销，规模更大的酱园也把自己生产的多余的酱品用于经营批发业务。谚曰：“开门七件事，柴米油盐酱醋茶”，在没有味精、鸡精之类的调味品时代，酱以及用酱制作的各种酱品既是食品，又是调味品，家家户离不开它，酱品的需求量很大。生产酱的主要原料就是粮食和盐，而在封建社会里，