

酱油的发展由来

酱油俗称豉油，主要由大豆或黑豆、小麦或麸皮、食盐经过制油、发酵等程序酿制而成的。酱油的成分比较复杂，除食盐的成分外，还有多种氨基酸、糖类、有机酸、色素及香料等成分，以咸味为主，亦有鲜味、香味等，它能增加和改善菜肴的味道，还能增添或改变菜肴的色泽。中国古代劳动人民在数千年前就已经掌握酿制工艺。酱油一般有老抽和生抽两种：生抽用于提鲜;老抽用于提色。



酱油由“酱”演变而来。根据历史资料记载，中国是世界上早制造和食用酱的国家，早在西周时期就已经出现了使用肉类、鱼类发酵而成的“醢”，以及在酿造时加入动物血液制成的醢。例如《诗经·大雅·行葺》中就有“醢醢以荐”的句子出现;《周礼·天官冢宰·酒正》记录了有关“醢人”“醢人” 的职位 ;而《史记·货殖列传》提到了“通邑大都.....醢酱千瓯”的说法。这说明酱类调味品酿造技术在周代时期就已经普及开来，而且制作流程逐渐走向正规。

到秦汉时期，出现了类似于酱油的调味料，在东汉崔寔撰写的《四民月令》中就有提到“.....可作诸酱、肉酱、清酱”;北魏末年贾思勰编纂的《齐民要术·卷八》也记录了调味料“豆酱清” 。根据原中国农业遗产研究室农史学家缪启愉先生考证，所谓的豆酱清或清酱是从豆酱中提取出来的清汁，与酱油类似，在当时是一种常见的调味品 。

在宋代，酱油一词开始出现，早出现于北宋，苏东坡在《格物粗谈·韵藉》中说：“金笺及扇面误字，以酃醋或酱油用新笔蘸洗，或灯芯揩之即去。”另外南宋两本著作中也有记录：《山家清供》记载用酱油、芝麻油炒春荀、鱼、虾；《吴氏中馈录》记载用酒、酱油、芝麻油清蒸螃蟹。此后，酱油一词还出现在1360年《云林堂饮食制度集》，元《易牙遗意》，1591年《饮馔服食笺》，1680年《食宪鸿秘》，1698年《养小录》，1750年《醒园录》，1790年《随园食单》，清《调鼎集》卷三、卷七。

宋朝人将加工酱和豉得到的各种酱汁，称为酱油，作为调味品开始在中国的饮食中流行。到清代，酱油的使用远超过酱。在1790年《随园食单》中酱油已经取得重要地位。

日本文献中早使用酱油一词的是1597年的《易林本节用集》，但酱油的生产法，可能在此之前已由中国传入日本。

酱油是从豆酱演变和发展而成的。中国历史上早使用“酱油”名称是在宋朝，林洪著《山家清供》中有“韭叶嫩者，用姜丝、酱油、滴醋拌食”的记述。此外，古代酱油还有其他名称，如清酱、豆酱清、酱汁、酱料、豉油、豉汁、淋油、柚油、晒油、座油、伏油、秋油、母油、套油、双套油等。公元755年后，酱油生产技术随鉴真大师传至日本。后又相继传入朝鲜、越南、泰国、马来西亚、菲律宾等国。