

以匠心守护古法 用风味连接世界 江门酱油 领“鲜”百年

李锦记将先进技术融入生产,确保每一滴酱油的色、香、味、质均达标。

辽宁 广东 北京 江苏 河北

江门酱油国内主要物流方向

年味渐浓,酱香愈醇。江门,这座孕育了众多调味品名企的侨乡城市,正让百年酱香循着物流脉络,从五邑大地走进千家万户,飘向全球餐桌。这里的酱油酿造技艺更跨越百年,多项非遗技艺守味传承,30多家酱油生产企业以匠心酿造鲜香。数据显示,2025年前10个月江门调味品出口额超13亿元,让江门酱香成为中式调味的鲜亮名片。

春节临近,江门酱油企业抢抓节前消费机遇,车间里生产线高速运转,仓库内工人加紧分拣打包,一箱箱承载着侨乡风味的酱油从五邑大地发往各地,不仅畅销国内百余座城市,更通过跨境物流远销海外,成为传递中国年味、连接全球侨胞乡情的重要载体。

文/图 江门日报记者 何雯意

广货行天下·爆款江门造
“江货”年味迁徙图

百年酿造 底蕴深厚

依托优质水源与温润气候,江门酱油行业历经近200年沉淀,以侨乡文化为纽带,孕育出东古、兰花等知名品牌。从河畔酱园的瓦缸发酵到现代化生产基地的规范酿造,江门酱油的百年发展史,亦是一部技艺传承史。

早在清代,江门民间便有酿造酱油、面豉酱的传统。清道光三十年(1850年),调珍酱园在古劳镇

创立,这便是鹤山市东古调味食品有限公司的前身,以面豉酱和酱油起家,开启了江门酱油规模化酿造的先河。历经近200年沧桑,东古调味从一家小酱园成长为“中华老字号”,其酱料制作技艺入选广东省非物质文化遗产。

民国初期,珍益、两益等酱园相继兴起,露天瓦缸晒制的酱油逐渐形

成鲜明的地方特色,为江门酱油产业积累了深厚的工艺基础。

1924年,南益酱园(兰花酱油前身)创立,凭借自培曲种、天然生晒工艺迅速跻身行业前列;1949年,南益酱园以卓越品质与精湛工艺,跻身江门酱园行业四强,成为传统酱艺的典范;1956年,公私合营浪潮中,江门24家私人酱园合营成立“江门市酱园商店”;1958年,江门市酱园商店转归工业系统,更名为“江门市果酱厂”;1960年,江门市果酱厂注册“兰花”品牌商标,开启品牌化发展之路;2004年,“江门市兰花食品有限公司”正式成立,企业从国营体制成功转型为民营企业,焕发新的活力;2024年,兰花酱油

酿制技艺入选江门市第十一批市级非物质文化遗产代表性项目名录,让百年工艺获得官方认可与保护。

同样承载着百年记忆的还有李锦记。1888年,李锦裳先生在珠海南水镇创立“李锦记蚝油庄”,1902年迁往澳门发展,1932年将业务重心迁至香港,逐步从蚝油小作坊成长为全球知名酱料品牌。30年前,李锦记第三代传人李文达回到家乡新会设厂,该生产基地现已成为其全球最大的生产基地,主营酱油、蚝油、芝麻油、辣椒酱、XO酱及方便酱料包等逾300种酱料产品,远销全球100多个国家和地区,让海外华人餐桌始终萦绕着一抹熟悉的江门酱香。

童年回忆 匠心精神

“煮菜味道好,兰花确是宝”“百年匠心,一品鲜香”“李锦记餐餐陪伴您”……对许多江门人而言,这些酱油品牌早已超越调味品本身,是刻在童年里的味觉记忆,伴随一代代人成长,成为年货清单中不可替代的存在。而这份跨越时光的偏爱背后,是江门酱料企业代代相传的匠心坚守。

“我从小就是吃兰花酱油长大的,小时候外婆炒菜、做凉拌菜,都离不开那瓶兰花一品鲜。”今年35岁的李女士笑着回忆,儿时最难忘的便是趴在厨房门口,看外婆舀起一勺琥珀色的兰花一品鲜,淋在刚出锅的青菜上,瞬间香气扑鼻,“现在我自己办年货,依然会选择兰花酱油,不仅是习惯,更是觉得这味道里有家乡的烟火气。”这份偏爱,正源

于兰花酱油始

终如一,坚持小池发酵等古法技艺,老匠人凭经验把控每一步发酵,让鲜味更醇厚绵长。

“兰花酱油的独特风味,藏在五道古法工序里。”江门市兰花食品有限公司相关负责人介绍,兰花酱油的制作严格遵循传统工艺,整套流程分为制曲管理、晒制酿造管理、半成品搭配、成品精制、产品包装五大关键环节,每一环节都凝聚着几代匠人的智慧。晒场内小池中的酱醅需历经120多天露天生晒,老匠人每日通过观色泽、闻香气、品滋味判断成熟度,晒制完成后再按秘传比例调配不同批次半成品,形成独有的鲜香风味。其王牌产品一品鲜酱油,氨基酸态氮含量高,鲜味突出且耐高温烹任,酱香不易挥发,既

承载着江门人的童年记忆,更斩获多项国家级、省级优质产品奖项及国际博览会银奖,成为非遗技艺落地的鲜活载体。

同样藏着童年味道的还有东古与李锦记。“小时候家里过年蒸扣肉、炒腊肉,用的都是东古一品鲜酱油,酱香浓又不抢食材本身的味道,长辈们总说‘这才是老广的鲜’。”家住鹤山的张叔坦言,东古的古劳面豉也是童年年味的重要组成部分,慢发酵的面豉搭配五花肉焖煮,是年夜饭的经典菜式,而这都离不开东古近百天小晒池精晒的工艺。百余年来,东古始终坚守古法酿造,精选非转基因大豆与小麦,以仙鹤湖水充分浸泡、蒸煮后,采用自动化圆盘制曲工艺培育优质菌种,再转入5000多个玻璃小晒池进行近百天精晒发酵。“小晒池能让酱醅均匀接受日晒雨淋,形成独特风味,这是大规模生产池无法替代的,也是我们百年不变的坚守。”东

古调味相关负责人表示。小晒池日晒能让酱醅充分接触阳光与空气,缓慢转化出丰富的风味物质,最终使产品氨基酸氮含量远超普通酱油,鲜味醇厚绵长,兼具酱香与粮香,成为消费者餐桌不可或缺的鲜味担当。

李锦记酱油坚持选用非转基因“黄金大豆”为主要原料,采用优质菌种发酵,沿袭传统古法生晒酿造工艺。原粒黄豆经蒸煮、制曲后送入晒缸,历经3—6个月天然生晒发酵等多重工序,最终酿出色泽红润、豉香浓郁的上乘风味。在传承古法的同时,李锦记不断开拓创新,自设菌种培育中心独家研发米曲霉菌种,引入连续蒸煮及圆盘制曲系统,将先进技术融入生产,并通过自动化电脑监控、数据追踪系统实时把控生产,确保每一滴酱油的色、香、味、质均达标。

创新发展 健康引领

随着健康饮食理念深入人心,年货市场刮起“健康新风”,低盐、零添加、功能性调味品成为新趋势。江门酱油企业在坚守古法技艺的同时,主动创新升级,让传统酱香适配现代餐桌,以低盐、特色化产品开启健康调味新篇章,让百年酱油技艺在创新中焕发新活力。

李锦记始终秉持以消费者为中心的理念,针对不同市场、渠道及消费需求,持续推

出多元化酱料产品。从90年代率先推出蒸鱼豉油、方便酱料包精准匹配烹饪场景,到以“双璜醇酿头抽”进军高端市场,再到推出薄盐酱油、有机酱油等健康系列,始终紧跟消费需求脉动。

东古在坚守小晒池晒制非遗工艺的基础上,推出薄盐酱油,更结合地域特色打造陈皮酱油,将新会陈皮的清香融入传统酱香,赋予

中式调味独特的岭南韵味。同时以自动化圆盘制曲等现代技术优化生产,实现古法工艺与标准化生产的融合。为适配年节需求,东古还推出多款礼盒套装,“我们这款红色礼盒很



东古推出多款礼盒套装。

适合过年送礼,受到消费者欢迎。”东古调味相关负责人表示,礼盒以喜庆外观贴合节日氛围,兼顾实用性 with 仪式感,成为走亲访友、家庭囤货的热门之选。

侨乡风味 香飘中外

面对春节消费旺季,江门酱油企业早部署、早发力,全面开启“年货模式”。

“临近过年,我们全员加班加点,这是全年最繁忙的时段,工人正全力赶制酱油灌装、包装订单,确保及时送达消费者手中。”兰花酱油相关负责人表示,凭借一品鲜的独特风味,兰花酱油收获了黑龙江、广东等多地消费者的青睐,节前订单量持续攀升。

在东古鹤山生产基地,5000个带透明顶盖的长方形晒池整齐排列,阳光透过顶盖洒在酱醅上,工人定期俯身翻动酱醅,确保发酵

均匀,牢牢锁住一品鲜酱油的核心风味。生产车间内,自动化灌装生产线高速运转,瓶身清洗、灌装、封盖、贴标一气呵成,质检员逐一对照成品外观、容量进行抽检,由物流车辆发往全国。“我们的产品销往全国市场,其中东北、华北及广东地区是核心消费区,节前这些区域的订单增幅最为明显。”东古调味相关负责人的介绍道。

李锦记凭借全球布局优势,在海外市场表现亮眼,产品远销100多个国家和地区,成为海外华人餐桌的必备调味品。“随着春节临

近,酱油、蚝油等基础酱料作为年夜饭及送礼刚需,搭配XO酱、鲍鱼礼盒装,销量势头强劲。”李锦记相关负责人表示,企业已在生产端提前部署,根据市场需求合理调配产能,优化供应链衔接,确保年货旺季供应稳定有序,同时同步开展促销活动,满足海内外消费者的年货需求。

线上线下全渠道布局也是企业抢占市场的关键。多家企业与代理商构建了覆盖知名商超、餐饮渠道与天猫、京东、抖音等主流电商平台的销售网络,线上直播带货、线

下商超联动,全方位触达消费者。京东平台数据显示,2025年12月至2026年1月10日,江门酱油销量在辽宁、广东、北京、江苏、河北、东北、华北地区占比居高,成为核心消费市场,印证了江门酱油的全国影响力。

从五邑大地到全球餐桌,从古法坚守到健康创新,江门酱油以近200年的匠心传承,在年味迁徙中延续侨乡风味,用一瓶瓶鲜香酱料,书写着“江门造”年货的品质篇章。

一次性信用修复政策在江门落地见效 助力信用受损人群 重获融资机会

自2025年12月22日中国人民银行正式发布一次性信用修复政策以来,中国人民银行江门市分行迅速行动,建立市县巡回现场培训、现场集中测试、难点收集解答、定向推送宣传等综合性、立体化的政策宣传落地工作机制,推动政策要点广知晓、政策惠及面广覆盖,更好地支持扩大内需、消费贴息等政策落地,并取得了积极成效。

崔女士(化名)因忙于奔波配偶就医等事宜,导致其在2024年产生了8次按揭贷款非恶意逾期,但均于当月结清逾期欠款。2025年10月,其配偶病情恶化需出国求医,希望通过银行贷款筹集医疗费用,但因存在历史逾期记录导致未能通过银行的贷款审批。

一次性信用修复政策的出台让崔女士的贷款有了转机。江门农商银行通过客户回访主动送上暖心政策包,告知其逾期记录符合政策处理条件,并且可以“免申即享”。2026年1月6日,崔女士查询了征信报告,确认个人信用得到了修复,并在银行工作人员的耐心指导下顺利通过贷款审批。“感谢政策为非恶意逾期但积极还款的人群重塑信用,使我能够通过银行贷款缓解医药费用不足的燃眉之急!”崔女士感慨道。

作为生蚝养殖户,张先生(化名)需频繁出海管理蚝排,因忙于海上作业导致疏忽贷款还款,其2021年借入的70万元个人贷款在2021年至2023年累计产生8次逾期。尽管每次均在逾期当月立即还款,但遗留的不良记录仍影响其继续融资经营。2025年12月,张先生欲申请60万元信用贷款用于购买蚝苗,但贷款审批未通过。

台山农商银行在参加了中国人民银行江门市分行举办的一次性信用修复政策业务培训会后,深刻领悟政策精神,主动拜访张先生,耐心向其宣介政策,并为其量身定制“信用修复+信贷支持”专项融资方案。2026年1月15日,张先生确认其征信报告上的逾期记录已得到修复,随后在台山农商银行工作人员的指导下顺利申请到60万元贷款,实现了“信用修复—信贷获取—经营增长—信用提升”的良性循环。

一次性信用修复政策为曾经失信的个人提供了容错纠错的机会,帮助符合政策条件的人群加快个人信用重塑,恢复融资能力。中国人民银行江门市分行负责人强调,一次性信用修复政策实行“免申即享”,个人无需申请和操作,由中国人民银行征信系统对符合条件的逾期信息进行自动识别和统一处理,同时,不收取任何费用,不需要第三方代理,任何以该政策名义索要钱财、索取信息的都是诈骗行为。

一次性信用修复政策让信用修复的春风惠及更多市民,助力他们在住房、消费、经营等场景中减少融资阻碍,实现惠民生、促发展。下一步,中国人民银行江门市分行将推动辖区银行机构深化政策宣传,强化政策落实效果,提升融资服务质效。

(陈倩婷)

中国银行江门分行 举办科技金融专场江门站活动 赋能科技企业 高质量发展

江门日报讯(记者/陈倩婷)为精准对接科技型企业融资需求,推动科技创新与产业升级,近日,在江门市科学技术局、江门市工业和信息化局、江门市工商业联合会的指导下,中国银行江门分行(以下简称“江门中行”)联合江门市高新技术企业产业促进会,在江门举办“中银科创+”科技金融专场江门站活动,现场吸引了近200家高促会会员单位参加。

科技型企业是驱动区域创新发展的核心引擎,其中高新技术企业作为技术攻坚与产业升级的主力军,正发挥着关键作用。江门中行扎根本地、服务科创,充分发挥国际化、多元化经营优势,以“中银科创+”服务平台为依托,为我市高新技术企业、专精特新企业等科创企业提供全生命周期的专属金融产品及综合服务方案,以金融活水精准浇灌科技企业成长壮大。活动现场,江门中行宣讲了普惠金融服务方案,涵盖专精特新贷、中银科技通宝、中银园区贷、江门招商贷等特色产品方案,并举行了授信启动仪式,随后安排金融专家与企业家开展“一对一”融资对接,精准匹配企业需求。

本次参会企业之一的江门市某照明有限公司,是一家专注于灯具研发的高新技术企业。近期,企业正推进增资扩产项目,面临阶段性资金周转压力。江门中行在获悉企业需求后,第一时间上门走访调研,依托“中银科技通宝”专属产品方案,为其快速批复800万元信用贷款,有效缓解了企业的资金周转难题。“中行的科技金融产品审批效率高、适配性强,解决了我们轻资产企业的融资痛点,让我们能更安心地投入研发与生产。”该企业负责人表示。

作为江门地区持续经营时间最长的银行,江门中行始终将服务实体经济作为出发点和落脚点,大力支持科技型企业发展。截至2025年末,江门中行科技金融贷款余额超127亿元,服务科技型企业超千家,为本土科创产业升级提供了坚实的金融支撑。

下一阶段,江门中行将持续践行金融工作的政治性、人民性,主动融入江门科技创新发展大局,以“中银科创+”为抓手,用更丰富的产品、更专业的服务,满足科技型企业多元化金融需求,为江门经济高质量发展注入更强动能。