



打酱



对酱菜进行分类



制作咸菜的手套上已经磨出了洞



捞出新鲜的酱花生



玉堂酱园内的 3400 多个酱缸

百年传承 身边的非遗

■本报记者 张晓科 摄影报道



将腌制好的酱菜运往库房



均匀切碎腌制好的酱菜



新鲜的酱菜包

记者走进玉堂酱园，工人们在酱缸中忙着打酱。这些玉堂酱园（现为济宁玉堂酱园有限责任公司）的老职工，最长的已经在公司工作了 41 年，他们的大多数时间在和 3400 多个酱缸打交道。

打酱，是玉堂酱菜流传下来的传统制作工艺，也是最重要的环节之一。面前整齐摆放的酱缸，每个缸能盛约 70 斤甜面酱，酱菜多是由这些甜面酱浸泡，这也是玉堂酱菜味道与众不同的根源。

所谓的“打酱”，是为了让缸中的酱菜更加入味。师傅们带上手套，捞出缸中盛着酱菜的布袋，挨个挤压、翻拧，“要把水尽可能地挤出来，好让甜面酱更好地被酱菜吸收。”师傅告诉记者，因为酱菜的种类不同，挤压控水的方式也不同。盛花生的袋子可以用力拧，把水都控出来；而里面夹着合锦的包瓜，他只能轻轻地倒过袋子控水，用力擀，会把包瓜弄散。

玉堂酱菜曾经“京省驰名”、“誉压江南”，现在发展成为济宁为数不多的“中华老字号”企业。酱菜的商标一年换一次，这是防止假冒的措施之一。玉堂酱菜的金字招牌至今散发着历史的“沉香”。

据了解，玉堂酱园始建于清朝康熙帝五十三年（1714 年），是姑苏人戴玉堂在济宁开的一家酱菜铺子，1783 年，济宁富商冷长连和官吏孙玉庭将玉堂买了下来，定名“姑苏玉堂”，又名玉堂酱园。后来，冷氏退出股本，由官宦世家孙家独家经营。由于玉堂酱园注重质量和口味，十分畅销，规模和品种不断扩大，生产的酱菜、酒类南北风味兼有，十分畅销。就连当时的文学作品《镜花缘》也赞济宁金波酒为“天下美酒”。1886 年，军机大臣孙毓汶将孙家“小菜”送进宫来。慈禧太后品尝后，连连称赞：“真是京省驰名，味压江南！”并命玉堂把酱菜当贡品，每年送进皇宫。从此，玉堂酱园在京城及大江南北名声大震。1910 年，玉堂的远年酱油、什锦萝卜、佳制冬菜，在南京召开的“南洋劝业会”上获优等奖章。1915 年玉堂产品在巴拿马太平洋博览会上荣获金牌。据 1915 年《中国参与巴拿马太平洋博览会记实》第 172 页记载：济宁玉堂号万国春酒、宴嘉宴酒、冰雪露酒、金波酒、酱油获五块金牌。



打包酱菜



捞出腌制好的酱黄瓜