



济美酱菜：

传承231年的运河美味

本报记者 陈金路

临清市城区古民居众多，如冀家大院、朱家大院、汪家大院、赵家大院等。其中，位于青碗市口的汪家大院，宅主汪永椿是安徽歙县洪琴村人，清乾隆年间在临清经商，创办了济美酱园。5月23日，济美酱菜第十四代传承人周跃震告诉记者，历经231年，济美酱菜仍保留着原汁原味，光绪年间和宣统年间济美酱园使用的豆腐盒子成了“传家宝”。

汪永椿曾公开酱菜秘方

明清时期，大运河是连接南北方的水路大动脉。路途遥远，南来北往的客商习惯买些耐存放的咸菜在路上食用，而一些盐商在过钞关前会将食盐低价售出，精明的商人看准商机，纷纷开起酱菜铺。

1792年，汪永椿创办了南味酱园，以“济美”（取自《左传·文公十八年》中的“世济其美，不陨其名”）二字作为店号开张营业，一时轰动临清。

由于酱菜味道好，汪家的酱园生意非常红火，引来八方客商争先购买。临清当地的几家酱园生意日渐冷清，但是酱菜铺老板们并没有抱团排挤汪永椿。为感激临清人的大度，汪永椿公开了自家酱菜的秘方。

成为江北四大酱园之一

由于汪永椿经营有道，济美酱园生意兴隆，闻名江北。至清末，酱园已有1000多口大缸，年产酱菜35万公斤，产品有干渍、咸渍、酱渍、酱油、味醋、腐乳制品6大类47个品种，尤以甜酱瓜、小菜、豆腐乳享负盛名。

1822年，济美小菜、豆腐乳被列为御用贡品，名噪京城。临清的“济美”与北京的“六必居”、保定的“槐茂”、济宁的“玉堂”，并称江北四大酱园。

工序复杂 代代传承

济美酱菜，看的是色，闻的是香，吃的是味儿，讲究的是工艺。传承200多年，济美酱园的各类产品还保留着传统老手艺的原汁原味。临清济美酿造公司副总经理周广普告诉记者，从1792年汪永椿创立济美酱园开始，到第五代传承人汪克森，济美酱园一直由汪氏家族经营。1950年公私合营后，济美酱园开始以公司负责人的形式传承。第六代传承人（1950年—1965年）是徐慈；第七代传承人（1965年—1971年）是任金元；第八代传承人（1971年—1976年）是张幸；第九代传承人（1976年—1981年）是董其全；第十代传承人（1981年—1987年）是王长治；第十一代传承人（1987年—1994年）是郎延伟；第十二代传承人（1994年—1998年）是王洪山；第十三代传承人（1998年—2001年）是刘书民；第十四代传承人（2001年至今）是周跃震。

据周广普介绍，济美酱园的产品各具特色，制作工艺极其讲究。济美甜面酱的制作流程分选料、蒸料、接种、制曲、发酵、化验、灭菌、灌装8个部分，将南方烹饪的“甜”味与北方烹饪的“咸鲜”味完美融合，甜咸适口、酱香浓郁；甜酱瓜色泽金黄、质地嫩脆、咸淡可口、营养丰富，能增加食欲；食醋清澈透明、酸中带甜；济美腐乳一直坚持培菌发酵365天才开缸的传统工艺，质地细腻、咸淡可口、营养丰富。“进京腐乳”是济美酱园的传统名产，它是大豆经过浸泡、磨浆、压

榨、腌制、拌料等十几道工序，发酵12个月制成的。每年的中秋开缸时，腐乳香飘四溢，让人垂涎欲滴。

当日，在济美酱园的培菌室里，记者看到，长好毛的豆腐坯形如刚出壳的小鸡，非常可爱。值得一提的是，豆腐盒子堪称济美酱园的“传家宝”，最早是咸丰年间的，现保存于临清博物馆。还有一部分是光绪年间和宣统年间的，如今济美酱园仍在使



酱茼蒿



酱包瓜



酱磨茄



展示酱瓜



做豆腐乳



济美酱园生产场景图



济美酱园的酱缸

(本文图片均由受访者提供)