



临清济美酱园内,用传统工艺生产的豆腐乳。 本报记者 凌文秀 摄

两百年济美酱园沿袭老手艺

本报记者 凌文秀

背景>> 临清运河带来各地商贾

至今,30岁的临清人冯先生还记得,小时候,每天都能听见胡同巷口响起的具有浓郁临清味的吆喝声,“临清济美酱菜,酱瓜、豆腐乳、臭豆腐。”冯先生说,小时候的早餐常常是小米粥或豆浆、馒头和济美酱菜。“现在回家偶尔听到济美酱菜的吆喝,还能想起小时候和姐弟们吃早餐时的情景。”

临清市卫河酒业集团副总经理、济美酱园副厂长王建忠说,酱菜是临清的一项传统工艺,在济美之前,临清就有众多的酱菜园。

临清运河文化研究专家刘

英顺说,数百年的运河水给临清带来了明清繁华,很多商贾在临清汇集,临清也一度成为很大的“交通枢纽”和商品集散地。“当时没有海运和空运,只有陆地和有限的河道运输,运河是很大的运输通道。”刘英顺说,运河的交通便利,给临清带来大量商机和众多的手工艺。

王建忠说,运河繁盛时期,各地商贾汇聚临清,其中有一家徽商姓汪,带来了南方口味的酱菜制作工艺,又融合了临清当地的口味,很快形成了别具优势的品牌。这就是济美酱菜。

雏形>> 1792年济美酱园开张

王建忠口中的徽商叫汪永春,是济美酱园的创始人。

公元1792年,当时是安徽举子的汪永春在临清青碗市口创办南味酱园,汇集临清名流贤仕齐聚一堂,取《左传》“世济其美,不损其名”词句中的意思,把“济美”作为店号开张营业。

据记载,开张时,汪永春的酱园前店后厂铺面很大,酱、醋、红膏青乳、酱咸制品格具齐全,产品味正精细生意红火,很快在临清市场上火爆。王建忠

分析,济美酱园融合南北口味又有徽商尽力营销,所以才会在短时间内获得很大的品牌影响力。

“能发展的更好还是得益于运河。”王建忠说,济美酱菜在临清打响品牌后,很快被往来商贾接纳,随商贾的船只沿着运河走向南北。来往临清的客商都喜欢带济美酱园的腐乳、小菜返乡,作为地方特产馈赠亲朋好友。于是,济美酱园很快引来八方客商争先购买、洽谈生意。



数百年滔滔运河水,流淌出临清盛极一时的繁荣,也给这座古县带来南北文化的众多融合,济美酱园的形成就得益于运河。

现在,临清段的古老运河早就断航,济美酱园却流传至今,成为一家有着二百多年历史的传统老字号。

新时代仍沿袭老工艺

“醋字的右边拆开是二十一日,其实这个天数也是醋制作出来的时间。”王建忠说,时至今日济美酱园已改制为有限责任公司企业,但仍在沿袭传统老工艺,少用化学添加剂和催化剂。厂区大院内,排了满满的大缸。“里面是豆腐乳和臭豆腐,要密封一年才能开封。”

现在除传统特色产品外,济美牌“甜面酱”也成为一项主打产品,王建忠说,“我们的甜面酱味道在国内绝对是数一数二的。”2001年济美牌甜面酱被中国农产品博览会评为名牌产品,2006年被评为“山东省名牌产品”,同年济美酱园被山东省商贸委评为“山东老字号”企业。

荣耀>> 道光年间作为贡品入宫

据记载,汪永春很善于品牌营销,知道做公益活动提高品牌影响力和知名度。1810年即嘉庆十四年,东昌府修建山陕会馆内的春秋阁,汪永春捐了四两九银子。这在山陕会馆春秋阁内的碑文有记载。经过几十年的经营,济美酱菜名声大震,生意越来越好。于是汪永春开始阔地建厂,在整个江北闯出名声。

到清朝末年,济美酱园已有1000多口大缸,年产

酱菜35万公斤,豆腐乳和臭豆腐所用黄豆1万多公斤。主要产品47个品种,甜酱瓜、小菜、豆腐乳享负盛名。

1822年(道光二年)济美小菜、豆腐乳被清廷列为御用贡品入宫,被誉为“贡品小菜”、“进京腐乳”名噪京城。

而临清的“济美”也与北京的“六必居”、保定的“槐茂”、济宁的“玉堂”,并称江北四大酱园。

辉煌>> 万斤酱菜供国庆10周年庆典

随着运河的断航,临清已不复历史上的繁华地位。济美酱园虽然也稍受影响但作为传统老字号的优势仍在。

现在,济美酱园是临清市的龙头骨干企业,经营150多个花色品种,产品销售网络南到广东,西至西宁,北至哈尔滨遍布全国三十多个大中城市。

1915年济美小菜、豆腐乳在巴拿马国际博览会获奖。1920年甜酱瓜首次出口日本。1935年南京国货博览会上济美牌产品获奖。

解放初期济美号老店曾经与八路军联合办企业以供军需,1949年提供4000公斤甜酱瓜进京,供全国第一次政协会议用。1951年济美牵头联合14家小酱园捐助酱菜80000斤支援抗美援朝。1953年济美酱园在临清率先实现公司合营。1956年,临清另外八家较有规模的酱菜副食店并入济美。

1959年,济美酱园提供10000斤酱菜赴京供应国庆十周年庆典,职工代表沈德旭受到毛主席接见。

聊城最佳旅行社·聊城大众新闻旅行社

国家AAAA级景区 中国爱情山—天河山

百日大狂欢 千条旅行社万人漂天河

激情漂流 清爽享受

天下情缘地 狂欢水世界

天河山观光一日游: 188元/人 学生特价: 150元/人

天河山观光漂流一日游: 268元/人

各旅行社均可报名 每周日铁定发团

咨询电话: 8819880 8617128 15735636186 15095910823 手机短信: 13869558371

咨询地址: 聊城市开发区泰山南路4号(大众日报聊城分社对面)

聊城市民好口福 打开水龙头喝啤酒原液

7日保鲜 极致新鲜的保证

“在餐桌上喝到富含酵母的啤酒原液”,这是普通老百姓想都不敢想的事情。今天,瓶装“泰山原浆啤酒”的火热销售让聊城市民实现这一梦想!

据了解,“泰山原浆啤酒”直接取自发酵罐中,采用国内独家上面发酵工艺(普通啤酒为下面发酵工艺,冷藏易清亮),不过滤,酒体自然浑浊,是100%的全麦啤酒原液!泰山啤酒德国酿酒专家卢特哈德先生介绍,“泰山原浆啤酒”因为采用不过滤等酿造工

艺,原生酵母被完好保留,所以富含了17种氨基酸、蛋白质,最大限度地保留了多种维生素及钾、镁、钙、锌等有益于人体健康的微量元素。

泰山啤酒的德国顶级无菌啤酒灌装设备保证了“泰山原浆啤酒”的全程无菌灌装,是国内首家推出瓶装原浆啤酒的厂家。通过采访,记者了解到,“泰山原浆啤酒”打出“第一时间,醇厚新鲜”的口号,正是对广大消费者的承诺,其重要内涵就是让聊城市民第一时间能

够在自家门口喝到醇厚新鲜、营养丰富的好啤酒。为此,泰山啤酒以迅捷的物流模式做保障,采用厂家直送模式,全天候送货至聊城各大酒店,把只有酿酒师才有机会品尝到的100%全麦啤酒原液奉献给广大消费者。

泰山啤酒郑重承诺:“泰山原浆啤酒7日保鲜,8日回收”!在7天保鲜期内,泰山原浆啤酒的口感、浊度、营养完全一致,7天以后的产品将严格回收。