



酱园品牌中的徽商老字号

我国酱园历史悠久,早在明代,各地就有许多酱园商号兴起,至清代、民国时期,酱园业进一步发展,出现了许多知名品牌,其中徽商创办的有不少。由徽商创办的酱园品牌,既有横跨数百年的“中华老字号”,也有在现代社会中焕发新生的地方名产。历史上最为人称道的,莫过于流传在古徽州府的俗语:“吴茶周漆潘酱园”,其中的“潘酱园”便是杰出代表。

明清时期,徽商崛起,其中以徽州盐商最有势力,他们把持了全国盐业的经销权。徽商领取了官方的“盐引”执照,就可以开办酱园,经营与老百姓生活密切相关的酱油、食盐、醋、粮食、黄酒、食油、酱菜、豆腐干等物品,而利润丰厚的酱园是某些拥有雄厚资本的官绅们投资经营的首选。

王唤明

A 徽商创办的“中华老字号”酱园品牌

胡玉美。始于1830年,由徽州婺源迁至安庆的胡兆祥创办,最初以肩挑贩卖酱货起家,后发展为专业酱园,其核心产品蚕豆辣酱采用传统天然晒制工艺,经180天日晒夜露发酵而成,以“蚕豆辣酱”闻名,曾获巴拿马万国博览会金奖,2014年其制酱技艺入选安徽省非物质文化遗产和国家地理标志保护产品,2020年入选国家工业遗产名单,2006年入选商务部首批“中华老字号”企业,2023年通过中华老字号复核。

济美酱园。始于1792年,创始人汪永椿,初期铺号为“远香斋”,及至清末民初,远香斋便更名为“济美酱园”,取《左传》“世济其美,不损其名”词句之意,其经营也进入了鼎盛时期,总资产达到了20万两白银,年销酱菜30多万斤,拥有1000口腌菜大缸,其产品有干渍、咸渍、酱渍、酱油、味醋、豆制品等6大类47个品种,尤以甜酱瓜与豆腐乳享有盛名。1810年,聊城东昌府兴建山陕会馆内春秋阁,汪永椿借山西、陕西两地商人发达之意,为济美的未来发展壮大祈福,捐银四两九(春秋阁内碑文记载),如其所愿经数载有道经营,名声大振,财源滚滚,生意兴隆,阔地建厂,声势浩大,闻名江北,“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,1915年,济美小菜、豆腐乳在巴拿马国际博览会上获奖,济美酱菜(2001年)、济美腐乳(2015年)被聊城市列为非物质文化遗产,2011年,“济美酱园”被中华人民共和国商务部认定为“中华老字号”。

王致和。始创于清康熙八年(1669年),由徽州人王致和创办,以臭豆腐、酱豆腐等产品闻名,其腐乳具有细、腻、松、软、香的特点,氨基酸、钙、铁、锌含量高于一般食品,臭豆腐被慈禧太后赐名“青方”,状元孙家鼐为其题写藏头诗。2006年入选商务部首批“中华老字号”企业,2008年“王致和腐乳酿造技艺”列入国家级非物质文化遗产名录,2023年通过中华老字号复核。

汪恕有滴醋。创始人汪一榆于清康熙十四年(1675年)开始以制醋为业,取苏轼为汪氏宗谱所题“恕心能及物,有道自生财”一联的首字,挂牌“汪恕有醋坊”,著名文学家袁枚听说后,亲自将全国各地名醋仔细考校,确认“以板浦醋为第一”,并写进他的烹饪名著《随园食单》中。海州知州曾以汪恕有滴醋供奉乾隆皇帝,乾隆品尝后大加褒扬,并赐为“贡品”。2009年,汪恕有滴醋酿制技艺

被列入江苏省省级非物质文化遗产名录;2011年,汪恕有滴醋被国家商务部认定为“中华老字号”;2015年,汪恕有滴醋获批国家地理标志保护产品;2024年,汪恕有滴醋酿制技艺入选第一批江苏省传统工艺振兴目录;2025年,汪恕有滴醋厂入选江苏省省级非遗体验项目,作为工业遗产在文旅融合中寻求新发展。

苏州市吴中区角直酱品。角直萝卜起源于清朝道光年间,由徽州歙县人张青来所创,张青来,字源丰,他迁徙至苏州角直镇后,开设了“张源丰酱园”。当年张源丰酱园生产制作的萝卜干因工艺独特、价廉物美,十分畅销。因为成品形似鸭颈,称为“鸭头颈萝卜干”。同治年间,鸭头颈萝卜干生产过剩,为防止霉变,于是将积压的萝卜干放入原甜酱缸内封存起来,到了来年的春末夏初方取出。起缸之后,经日晒,酱香馥郁,诱人食欲。上市后,广受顾客欢迎与好评。慢慢地,角直镇的沈成号酱园见张源丰酱园的萝卜干生意红火,也来仿效,相互竞争,相互促进,优化配方,改进工艺,产品质量越来越好,最终发展成为赫赫有名的角直萝卜干。沈成号酱园的东家是本地乡绅沈氏,而具体负责酱园生产经营管理的,依旧是徽州人。1956年,“沈成号”“张源丰”“鼎康”三店合并,公私合营成立“角直酱品厂”。2011年,“角直萝卜”获得“中华老字号”称号;2016年1月,“角直萝卜制作技艺”被列入江苏省非物质文化遗产保护名录;2023年通过中华老字号复核。

公泰酱园。该酱园的历史可追溯至1820年(清嘉庆二十五年),最初由绍兴的王、时、周三姓合办,1829年(清道光九年),酱园来自江山县峡口镇的徽商吴氏家族接手经营,正式定名为“公泰”。吴氏家族接手后,于道光十年(1830年)聘请浙江兰溪的王姓师傅专司制酱,并确立了以酱油为主的生产方向,因其获得了官方颁发的“两浙盐运使”许可证,公泰酱园亦被称为“官酱园”。公泰酱园主要生产酱油、豆酱、豆豉、酱菜、鲜米醋、辣片及豆腐乳等产品,在鼎盛时期,其产品在海、浙、赣、皖边境地区享有极高声誉,市场覆盖范围广泛。凭借传统的“伏晒”工艺,其酱油需经过选豆、蒸煮、发酵及长达200多天的日晒夜露方能酿成,品质出众,2022年,借清湖古镇未来乡村建设之机,公泰酱园的传统手工酱油生产得以恢复。目前,公泰酱园旧址已设立展示馆,其生产的清湖酱油是“中华老字号”,承载着地方历史记忆。



B 徽商创办的“地方老字号”酱园品牌

和馨酱园。始于清末民初的1885年,由黟县的徽商汪耀堂领头,多名徽商合股经营的酱坊店,后来接纳了一些赣籍商人参股,“和馨酱园”店址在当年上饶古城外繁华西大街的青石弄附近,1956年公私合营成为国营上饶市酱油厂,2002年通过企业改制,成立雄鹰食品酿造公司,2013年企业改制,成立江西鱼鹰食品股份有限公司,雄鹰品牌2015年被认定为江西老字号。

潘万成酱园。始于清代,创始人歙县潘氏。源于江苏苏州,是徽商在苏州创办最早、规模最大的酱园之一,全盛时期分店达16家。从二十四世祖潘仲兰(1609~1677)开始,在杭州、苏州以醋业和酱业为基础不断发展,“业浙盐往来吴中”。到其子潘景文(1639~1706年)手里,在康熙年间,已经有潘万成酱园总店和5家分店了。潘家是第一个在苏州开办酱园的,经过几代人的努力,潘万成酱园不断完善。全盛时

期,在苏州开设的分店达16家之多。至民国年间,潘万成酱园在历经种种磨难后,由潘博山重振家业,潘万成酱园也保持了9个分店的规模。除了横塘的潘万成总号,还有潘万成正号(平江路)、潘万成北号(临顿路)、潘万成东号(官巷)、潘万成新号(养育巷)等分号存在。

程德馨。始于1861年,创始人程德宜、程德盈。源于安徽屯溪老街,徽州本地的“官酱园”,其“三伏酱油”曾为宫廷贡品,光绪年间程振声接办后改进经营,通过产品创新、包装优化等措施使其成为徽州地区规模最大的酱园。

其实,徽商老字号中的酱园品牌还有一些,如嘉兴同润酱园、嘉定晖吉酱园等,因后续经营未能跟上出现了断层,与此同时,部分酱园虽非徽州籍创办,但由徽商经营或受徽商技术影响,如苏州酱园多由徽商管理,徽商因“无徽不成镇”而广泛涉足酱园业,尤其在盐运沿线(如大运河)布局酱园以扩大盐销。

C 徽商老字号酱园的传承振兴

在当前消费市场深刻变革的背景下,徽商老字号酱园品牌正通过守正创新,打破固有圈层,实现品牌焕新与市场拓展。

1.品牌年轻化,与青年群体深度互动。徽商老字号通过产品创新与营销创新,主动贴近年轻消费者,使传统酱料转变为年轻人喜爱的“生活方式符号”,针对年轻人偏好,推出辣度适中的“辣火酱”,并建设集文化展示、沉浸体验于一体的酱文化园,成为网红打卡地,让品牌自然融入青年日常生活场景。

2.渠道推广革新,构建立体销售网络。品牌通过线上线下融合与跨界合作,拓展销售渠道,通过直播建立与消费者的情感连接,以更便捷的方式触达大众,通过经销商大会发布契合现代快节奏生活需求的“爆炒下饭酱”等新品,通过品牌

跨界联动,举办美食节,做大“朋友圈”。

3.文化赋能,坚守匠心与开放传承。品牌在坚守传统工艺核心的同时,以开放姿态进行文化传承。如将徽商老字号酱园的工艺标准获得广泛传播,其走进高校与学子进行“青春对话”,并通过举办设计大赛使老字号文化获得当代诠释,守护“老一辈的舌尖记忆”,并以此为基础进行产品健康化改良(如低盐、低糖转型),适配现代需求。

老字号酱园品牌通过产品与营销创新吸引青年,通过渠道与跨界合作拓展市场,通过工艺坚守与文化互动夯实根基,正走出一条守正创新、历久弥香的可持续发展道路。

(本文作者为安徽财经大学新徽商研究中心主任)