

“活财神”沙文峰和他的三大酱园

说起瑞蚨祥,就不能不说一代大商孟洛川的左膀右臂沙文峰(又名沙裕福)与孟觐侯。沙文峰被誉为孟家的“活财神”,孟洛川常说:“沙文峰是我孟家发家创业的功臣。”1916年,沙文峰病逝,孟洛川难过地说:“沙公之歿,如断我手臂也。”

▶裕长酱园旧址



翟伯成

辅佐孟洛川,任瑞蚨祥首位总经理

沙文峰,章丘枣园街道办事处万辛庄人。自幼悟性甚高,善于理财,初在济南从事钱庄业,与孟洛川结识,两人言语投契,志同道合,有相见恨晚之意。沙文峰虽不通绸布经营业务,却长于用人。他为人老成持重,秉性耿直,勤恪职守,殚精竭虑,呕心沥血,被孟洛川聘为瑞蚨祥经理。随着瑞蚨祥的发展,在积累了一定资金后,沙文峰建议孟洛川在北京抄手胡同开设了鸿记布庄,在天津竹杆巷设立了瑞蚨祥土布批发庄,专门批发章丘土布,盈利丰厚。

沙文峰常以资东身份代表

孟洛川到北京考察,当时的北京是清帝都所在,达官贵人,云集于此,生活奢侈。高级商品,销路大开,且清室崇尚洋务,进口货成了时髦品,购者甚多,利润可观。于是,沙文峰又同孟洛川商量决定,在北京大栅栏买地皮,建店面,设立了北京瑞蚨祥绸布店。开业之日,顾客盈门,应接不暇,王侯将相,纷至沓来。从此,瑞蚨祥在北京站稳了脚跟,声誉满京都。1896年,孟洛川派沙去烟台考察,在那里设立了济南瑞蚨祥烟台分店,极为赚钱。由于沙文峰的贡献大,后被孟洛川提升为济南全局总经理,也是瑞蚨祥的首位总经理。



▲王婷题写的裕长酱园匾额

另辟蹊径,创办“三大酱园”

沙文峰在辅佐孟洛川经营“祥”字号的同时,也累积财产,广揽人才,另辟蹊径,开辟自己的商号。先后在章丘明水大街长源胡同独资创办了长源酱园、在绣惠城关创办了“庆源居”,后在青岛创办了“裕长酱园”。沙文峰之所以开辟酱菜业这一新路,是因为酱菜业“本大利长”,其产品为日常生活所必需,因而经营相对稳定,有“子孙生意”之说。

笔者多年调查探源,仅对“长源酱园”和“裕长酱园”掌握了一些史料,对“庆源居”还有待进一步征集考证。

长源酱园创办于1903年,起初是“三大酱园”中规模最大的。在民国初至1937年“七七事变”之前,长源酱园为经营发展的全盛时期。

沙氏当时是有名的大地主,占地四百多亩,仅长源酱园就有厂房七十多间,门市销售处即长源栈坊有店铺十几间,前店后厂,自产自销。沙文峰采用了“祥”字号股份管理的形式,聘用了会经营的经理来管理。自从一位姓田的经理(邹平人)管理长源酱园以来,生产规模迅速扩大,同时采取了颇具特色的生产工艺,创出了自己的名牌——干榨黄酒,时至今日,老章丘人说起仍颌首赞赞,一只眼的田经理也因此名声在外,人们称:“一只眼的老田,对长源一目了然。”

长源酱园酿制的干榨黄酒之所以居于上乘,颇受人们欢迎,主要原因有三:一是采用得天独厚的百脉泉水,百脉泉为济南七十二名泉之一,泉水清澈,水质甘美。用百脉泉水酿造酒类和制作其它调料,具有独特的风

味。俗话说:“好水才能酿好酒”。二是选料严格,精心制作,用祖传配方,道道工序把关极严,产品非经检验不得出售。三是曲蘖必实,火候掌握得当。正因为如此,才使酒质高出一般,具有同行业难以比拟的特色,被人们赞誉不绝。

深谙生产和经营的资东及其经理都十分重视人才。俗话说:“千好万好,不如人好”,“只要有人才,不愁发大财”。长源东家沙文峰瘦小精明,不仅本人深谋远虑,善于管理,而且此人也非常重视人才,创建长源伊始,沙文峰就选中了善于经营管理的王雨轩当掌柜(经理),并赋予其相应的经营管理权。而王雨轩其相应的重要,上任不久就着手罗致人才,制定了晋升唯功的用人标准。一般学徒三年才能当伙计,伙计干得好才能当大伙,大伙有功德可升为副掌柜。同时王经理还建立了滚动的用人机制。对人员每年进行一次调整,把精于酱园生产的人放到后坊去搞生产,把善于搞经营的人调到长源栈坊前柜上搞经营,把善于搞交际的派去采购原料和推销,做到人尽其才。

长源酱园讲究信誉,童叟无欺。熟悉长源酱园的老明水人都说:“长源兴赊账”。因而长源酱园在外有很好的信誉。无论小孩,还是老人,也无论买几分钱的酱油,必蘸上一点香油,使其满意而归。除了名牌“干榨黄酒”,长源的“淋酱油”十分有名,销量很大。后来这种酱油技术被“移植”到青岛裕长酱园,成了青岛知名的品牌——灯塔牌酱油。



▲裕长酱园商业登记证

▶沙文峰像



创百年基业,老字号品牌熠熠生辉

裕长酱园始创于1904年7月,是青岛闻名的老字号。德占青岛之初,大量民工涌入青岛,仅靠微薄的工资维持一家人的生活,他们没有大肉大鱼可吃,只能吃棒子面和苞米面,唯靠咸菜佐食。沙文峰看到了市场的需求,及时抓住了这一商机,出资在现在的芝罘路55号置地建房,开办了青岛第一家酱园——裕长酱园,拉开了青岛酱园业的历史篇章。特请章丘人王雨轩负责经营管理,所有职工都从章丘选用。此为青岛酱园业之始,亦为著名的青岛灯塔酿造有限公司之始。

裕长酱园店铺建筑面积160多平方米,是典型的中国式建筑,临芝罘路墙上一溜四个半圆形窗户,进门是柜台,长约10米,雇员身后摆放着各式小缸,内盛各式酱菜。裕长酱园后院有几十个大缸,腌制着切成型的各种酱菜,盖上一个圆锥形的缸盖,白天晾晒,晚上盖上,数月后即可出售。由于进料选料精细,制作有序,严格把关,产品色型味俱佳;在经营上,秉承信誉第一,质量上乘,服务周到,童叟无欺的信条,因而裕长酱园迅速崛起,并成为一枝独

秀。其“虎皮菜”“酱包瓜”“八宝酱菜”“虾油黄瓜”“辣椒砖”等酱菜,都是享誉岛城的名菜。

裕长酱园独家经营8年之久,带动岛城酱园的发展,时有“同和福”“谦祥泰”“万升”等酱园相继开业。到1936年,全市酱园发展到60余家,形成岛城酱菜鼎盛局面。一时,裕长与同和福、谦祥泰、三聚成并称岛城四大酱园。至1937年前后,裕长酱园年销售各类酱品60多万斤,销售额23000多银元。仅酱菜就有59个品类,花色品种丰富多彩,产品色、形、味俱佳,为岛城公认的酱园龙头。

由于裕长酱园的声誉和经营得法,货真价实,销售灵活,其产品不仅占领山东市场,而且远销河北、天津等地。在需大于求的关键时刻,老板决定扩大生产面积,他们就在大连路和丹东路转角处建了生产车间。在院子里建了一个约50平方米的大池子,池内腌制各种酱菜。在这里腌制的是半成品,还不能上市,然后拿到门市上再加工成各种成品,才可上柜。到1946年12月,经营达到相当规模,有酱缸800余口,门市屋6间,加工车间7间,职工27人,生

产设备先进齐全。据市南蔬菜公司退休干部高禄俊回忆,那时生产的八宝咸菜有口皆碑。主要是做工非常精细,腌制到位。其选料有芥菜、萝卜、黄瓜、韭菜花、杏仁、花生、姜片、辣椒等8样,精致制作,用陶瓷小罐盛着,外贴红色商标,然后装在树条编织的小篓子里,有把可提。尤其八宝菜不仅鲜美可口,而且是馈赠亲友的特色礼品。

1946年内战爆发,物价暴涨,民不聊生,营业萧条,裕长酱园濒临破产,熬至青岛解放。建国初期,裕长、同和福、万通、大兴、渤海、山克、万盛、正泰……这些老字号被公私合营、改造合并后,成了真正意义上的酿造厂——青岛市酿造总公司,裕长酱园转变成为了灯塔酿造。

灯塔酱油、灯塔米醋、灯塔酱菜……多少年来,这一直是青岛老百姓餐桌上必不可少的调味品。从1904年至今,算起来,“灯塔”已经走过了110年的历程。至今,“灯塔”给青岛带来的荣耀还让人记忆犹新。

(作者系章丘市政协文史委主任、市文联副主席)