

传承者

2025年济宁市优秀传统文化传承 融媒系列报道

从老字号到美食IP,看玉堂酱菜的出圈之路

古法传承三百年,一口酱香见匠心

易雪 康岩 济宁报道

济宁玉堂酱菜作为传承三百年的省级非遗项目,以三千酱缸的天然晒制为基底,在琥珀花生、翡翠黄瓜等经典产品的制作中,秉持选料分毫必较、腌制步步精工的匠心。从食材源头筛选到十余道工序把控,将细节融入非遗技艺的每一环。面对消费市场的健康需求变革,玉堂酱菜守正创新,历经五年研发攻克低盐腌制技术,将酱菜盐分从传统酱菜的高盐度降至低盐度,并推进减盐40%的产品试产。此举既保留传统酱香风味,又贴合现代饮食趋势。传承人何景春更以“食药同源”为方向规划未来,力求让这缕运河畔的酱香成为济宁美食IP,让百年非遗在新时代持续焕发生机。



扫码看视频。

三千酱缸内藏古韵 一味花生品味匠心

踏入坐落于济宁的山东玉堂酱园有限责任公司天然酱菜晒场,一幅壮阔的酱香画卷骤然铺展。三千多口酱缸如列阵的兵士,在暖阳下整齐排布。缸身的裂纹泛着岁月的痕迹,缸口蒸腾的酱香混着冬日的清冽,撞入眼帘的瞬间,便让人心中涌起难以言喻的震撼。

晒场之上,工人师傅们的身影在酱缸间穿梭往复。翻缸时手臂沉稳发力,让缸中酱料翻涌如红褐色琥珀;顺袋时指尖轻捻,将裹着酱料的布袋理得平展服帖……“汨汨运河碧波荡,一味酱香美名扬。”省级非遗项目玉堂酱菜制作技艺代表性传承人、山东玉堂酱园有限责任公司董事长何景春的声音在酱香中缓缓响起,眉眼间满是对这份手艺的珍视。

“玉堂酱菜的精髓便藏在这悠悠酱香里。”话音未落,他从酱缸中捻出一颗发酵完成的“琥珀花生”。花生裹着透亮的酱色糖衣,如琥珀凝珠,光是看着便让人垂涎。“这可是我们的老字号,也是响当当的明星产品。你闻一下,会有一股浓郁的酱香率先漫开……”何景春笑着说,“开始时是绵密的甜香裹着醇厚的酱意,待这股甜香稍散,花生本身的香味又慢悠悠地浮现,层次分明。轻咬一口,外层是微甜的脆爽,内里却保持着花生的香气。最令人回味的,是咽下去之后唇齿间残留的那一缕酱香余韵。”

“看似精髓在这口酱中,实则藏在腌制这道工序的分毫之间。”何景春伸手拂过酱缸边缘凝结的酱汁,缓缓解释起玉堂酱菜的腌制门道:要让食材充分吸饱酱香,发酵的火候得掐得准;不同时间、不同季节,发酵时长都得跟着变。在此期间,工人师傅们每天都需要进行无数次的翻缸、顺袋、打耙。“我们有些老师傅守着这些酱缸干了一辈子,手指都被经年的酱料‘腌制’成了深褐色,洗都洗不掉呢。”何景春娓娓道来。



何景春正在观察琥珀花生腌制状态。

选料严谨锱铢必较 腌制步步精工细琢

风味独步一方、工序严谨如尺,是玉堂酱菜三百年来始终坚守的本味初心,更是其对产品品质从源头到成品的严苛把控准则。“我们的酱菜讲究一个‘料真’,所有食材都选自专用蔬菜基地,且是经过选育的适宜栽培品种,从源头就把住了品质关。”何景春伸手拂过身旁摆放的新鲜菜料,话语里满是笃定。“就拿招牌的‘翡翠黄瓜’来说,选材的讲究能说到细枝末节。”他笑着举例,“我们只选顶花带刺的鲜黄瓜,每根长度必须控制在15公分以内,粗细要与成年人的手指相当,而且得是当天清晨从菜畦里摘下,当天就送进酱坊腌制,这样才能锁住黄瓜的脆嫩,让成品始终保持翡翠般的鲜绿色泽,半点都不能差。”

“味美的秘诀,藏在对每一道工序毫厘不差的细节把控里。”何景春讲解道,不同蔬菜的清洗方式各有章法:有的需清水

浸泡去涩,有的要流水反复冲洗除沙,有的还得用软刷细细刷洗褶皱,其间要数次换水,直到水色澄澈才算合格。“腌制环节则沿用老祖宗传下的‘一层蔬菜一层盐’工艺,菜料与食盐层层铺叠,比例精准到克,容不得半点马虎。铺好菜坯后要用力压紧,最上方盖上竹篾,再压上沉甸甸的石块进行封缸保存,让蔬菜在盐渍中慢慢脱水、入味。”

从前期的食材筛选到后期的成品装坛,玉堂酱菜的制作工序足足有清洗、烫漂、冷却、腌制等十余道。每一份原材料都要经过多轮“精挑细选”,连一颗花生都有严苛标准。“刚才尝的琥珀花生,前期处理时要求极高:每颗花生都得剥去红皮,剔除杂质与瑕疵。只有这样,发酵后的花生才能如琥珀般晶莹剔透,口感也能保持酥松。”何景春的话语道尽了玉堂人对这份非遗手艺的敬畏与执着。

老味酱菜探索求新 百年技艺焕然新生



玉堂酱园天然酱菜晒场。

老味道遇上新时代,总会生出新的挑战。随着消费市场的口味迭代,消费者对饮食健康的追求愈发严苛,玉堂酱菜这门传承三百年的传统手艺也踏上了守正创新的探索之路。

“市场在变,我们的手艺既要守根,也要跟上时代的脚步。”何景春望着晒场里的酱缸,语气里满是坚定,“在守住经典酱菜品种的同时,我们针对健康饮食需求,改良推出了低盐的新酱菜。”他解释道,传统玉堂酱菜依赖甜面酱腌制,盐分含量较高。要降低盐分,就得从发酵方式上破局。“我们团队反复研发,最终摸索出提取甜面酱酱汁进行腌制的新方法,把盐分含量降低了。酱菜的口感更脆,风味更浓,反倒更贴合现在大众的口味。”

为了攻克这道工序改良的难关,何景春与团队付出了整整五年的心血。从2006年起,酱汁该如何高效提取?低盐腌制的口味该如何平衡?各项成分含量该如何精准把控?一个个难题摆在眼前,他们便一头扎进实验室与酱坊,反复调试配方、优化工艺。在无数次的尝试与调整中,终于让传统酱菜在健康化的道路上迈出了坚实的一步。“改良后的产品一上市,市场反响特别好,销量直接上升了30%左右!”此时,何景春眼角的皱纹里藏着难以掩饰的欣慰。如今,盐分含量降低40%的酱菜也已进入试产阶段。“我们的初心从来没变,就是想把健康又美味的济宁味道送到更多消费者的餐桌上。”

谈及玉堂酱菜制作技艺的未来,与这门手艺结缘近五十年的何景春虽已满头白发,眼中却依旧闪烁着热忱的光芒,心中早已绘就了清晰的发展版图。“礼尚往来,买济宁玉堂酱菜。我盼着玉堂酱菜能成为济宁美食的IP。”他话锋一转,道出了更深的期许,“下一步,我们会依托‘食药同源’的理念,在传统腌制技艺的基础上研发更多健康酱菜品种,让玉堂酱菜不只是大众喜爱的风味美食,更能成为滋养身体的健康佳品,让这缕运河畔的酱香在新时代里飘得更远、更久。”