



张广民在打酱。



打皮、打片、切条、切丁。



脱盐。



打包。

# 老手艺 新酱菜

文/本报记者 汪洸 韩伟杰 图/本报记者 张晓科

19日,张广民在酱缸丛中忙着打酱。他是玉堂酱园(现为济宁玉堂酱园有限责任公司)的老职工,已经在公司工作了38年。现在他的大多数时间和3400多个酱缸打交道。

打酱,是玉堂酱菜流传下来的传统制作工艺,也是最重要的环节之一。张广民面前整齐摆放的酱缸,每个缸能盛约70斤甜面酱,酱菜多是由这些甜面酱浸泡,这也是玉堂酱菜味道与众不同的根源。

所谓的“打酱”,是为了让缸中的酱菜更加入味。张广民戴上手套,捞出缸中盛着酱菜的布袋,挨个挤压、翻拧,“要把水尽可能地挤出来,好让甜面酱更好地被酱菜吸收。”张广民说,因为酱菜的种类不同,挤压控水的方式也不同。盛花生的袋子可以用力拧,把水都控出来;而里面夹着合锦的包瓜,他只能轻轻地倒过袋子控水,用力搦,会把包瓜弄散。

60岁的张广民眼看要退休了,公司办公室主任孙传信开玩笑地说,退休了也不许走,还要在公司里继续打酱。这是老手艺,也是咱玉堂酱菜的精髓所在。

玉堂酱菜曾经“京省驰名”、“誉压江南”,现在发展成为济宁为数不多的“中华老字号”企业。酱菜的商标一年换一次,这是防止假冒的措施之一。玉堂酱菜的金字招牌至今散发着历史的“沉香”。

齐鲁晚报

办/主/流/大/报 树/百/年/品/牌

哈佛摇篮幼儿园

让中国更多的宝宝享受最优质学前教育

# 订《齐鲁晚报》抽旅游大奖

活动时间: 2012.10.28-2012.12.31

为答谢广大读者对《齐鲁晚报》的厚爱,齐鲁晚报·今日运河与哈佛摇篮幼教集团联袂推出:订《齐鲁晚报》抽旅游大奖活动。全年订阅180元,精彩大奖抽不停,赶快来订阅吧!

- ◆特等奖:香港、澳门双飞五日游。
- ◆一等奖:首都北京五日游。
- ◆二等奖:移动手机话费充值卡。
- ◆三等奖:精美旅行包。

热烈祝贺哈佛摇篮幼教集团成立十周年  
哈佛摇篮幼儿园圣诞狂欢 PARTY  
亲子音乐会

五大教育理念

- 1.玩、玩、玩.....
- 2.尊重、快乐、自由和爱!
- 3.嗨,你的答案太棒了!
- 4.我可喜欢你了,你喜不喜欢我?
- 5.笑咪咪,笑咪咪,我的眼睛笑咪咪!

活动内容: 优雅亲子音乐会  
圣诞狂欢游戏  
篝火舞蹈  
燃放烟花

活动时间: 2012年12月20日—25日

400-6525-888

益民园  
杨柳国际园

龙城美墅园  
汶上国际园

全市各邮政营业网点均可订阅

中区: 2353035	嘉祥: 6831173	鱼台: 6212268
任城: 2167679	曲阜: 4411003	汶上: 7213137
兖州: 3415635	泗水: 4222964	梁山: 7321317
金乡: 8728194	微山: 8222462	邹城: 5222333

记者站订报热线: 2366529

中区: 王馨2971797	李清泉13665477928
宋心萍13406264123	张兆敏13515378070
张兆荣18753799681	赵桂花13793793716

中区: 李慧娟18266855741
汶上: 路海英13964960236
曲阜: 邵海霞13518653060

兖州: 钟建新13012617666
兖州: 谭德惠15865702429
嘉祥: 江志勇13176772499