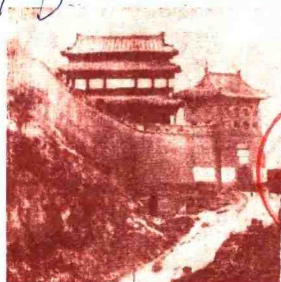


27.05

12



潼关文史资料



潼关酱菜史专辑
第三辑

87



中国人民政治协商会议
陕西省潼关县委员会

文史资料委员会编

封面题字：张绪先

编 辑：赵 敏

责任编辑：张寿峰、牛弘道、孙玉林

校 对：赵敏、张克家

目 录

- 一、名传三百载 酱香遍九州……赵敏 (1)
- 二、昔日潼关酱菜园的管理办法……
姚恭顺、郭梦麟等供稿 (13)
- 三、潼关酱菜的传统工艺……
政协文委会 潼关酱菜厂 (16)
- 四、蔬菜栽培及其他……政协文委会 (51)
- 五、潼关酱菜制作工艺的对外交流……
梁克靖 (68)
- 六、潼关酱园的各种副食品加工工艺……
费天喜 (72)
- 七、关于潼关万新合的创始及发展……
姚效穆、姚荐青 (85)
- 八、我所了解的潼关酱菜业……李忠杰 (90)
- 九、试论潼关酱菜的质量与信誉……
张开运 (102)
- 十、潼关酱笋……柴时斋 (108)

十一、解放前潼关酱菜行业

各字号一览表…… 政协文委会 (121)

十二、《潼关酱菜行业人员录》说明

潼关酱菜行业人员录

政协文委会 (126)

附： 1、万盛源钱制酱菜盒图片及说明

..... (137)

2、潼关酱菜厂优质产品奖状图片

名传三百载 酱香遍九州

——潼关酱菜发展史概述

赵 敏

潼关酱菜驰名遐迩，早在民国初年就获得巴拿马万国博览会的奖章和奖状，解放后被陕西省人民政府和国家商业部评为优质名特产品。（见141页证书照片）“冰冻三尺非一日之寒”，潼关酱菜的优质名品也不是一朝一夕得来的，它是我国酱菜行业中的老前辈在长期的艰苦劳动中，经过多少次实践、认识、改进，不断开拓，试验摸索才享有如此盛誉。到今天，它已有三百余年历史。在这三百余年中，有多少人为它流汗劳累，默默地献出了一生。在我们寻找采访的老师傅中，有三位八旬老人，他们从十六、七岁就来到潼关，在酱园干了三、四十年，还有许许多多老师傅象春蚕一样，为人类吐

完了最后一口丝，我们吃着他们创造的佳品，却再也无法知道他们的姓名，也无法了解他们最初是怎样试制酱菜的，只能从他们的后代那里了解一些祖祖辈辈口传的轶事，记录下来，作为我们中华民族的共同财富，献给祖国和人民。

—

相传大约在明末清初时期，山西省临晋县（今为临猗县管辖）陶唐村有个叫姚三才的人，因家底薄、人口多，度日艰难，便来到陕西潼关，在一个油铺当了一个卖油的小伙计。每年赚的钱，他不敢乱花，全部存入铺内账上，过了若干年，掌柜告老，他就用自己存蓄的钱买下了这个油铺，后又扩大生意，兼卖青菜。只因青菜在盛夏难以存放，冬季又难吃到蔬菜，他便用盐腌制，以便保存。后来又经过几代人的努力，把用盐腌改用酱腌。这时大约是清朝康熙年间，潼关酱菜从此问世了。这个油铺也就改为酱园，取号“万新合”。

二

万新合酱园开始是一间门面的小铺，资金不过几百两白银，设备也只有一些盆盆罐罐。他们苦心钻研，潜心试验，逐渐改进产品质量，不断增加酱菜品种。清代嘉庆八年（1803年）前后已有八宝小菜、十锦包瓜等名产，生产规模也逐渐扩大，门面由一间扩至三间，资金增加到万余两白银。到抗日战争前夕，万新合老号已有几千口酱缸，七、八十名工作人员，其中酱菜坊20多人，点心坊6人，筊坊5人，酒坊2人，醋坊2人，（坊，即作坊，今称之为车间）其余30多人为店员。还在老潼关城南北街、东街、西街、西关及华县、河南阌乡县等处分别开设了万顺合、万新东、万盛德、万顺栈、万新合栈、万盛合、万盛东、万协、义盛合等分号及销售门市部。

万新合的酱菜生意，十分兴隆，特别是陇海线通车以后，外地往来旅客争相购买。万新合门市部三间门面的柜台前，30个人包装酱

菜，从一大早开始，一斤一包，（卖时顾客要几斤，便拿几包再捆在一起，便于携带），直忙到下午。火车一进站，便有的装车向北京、天津、上海、南京一带批发，有的零售给旅客，全部酱菜一售而空。每年销售酱笋量都在50万斤以上。

三

万新合生意兴隆，资金雄厚，各股东每年分红也是可观的。有些股东便除了继续给万新合投资外，自己独立办起了一些小店做生意。万盛源就是万新合股东办起来的。

开初，万盛源是个枣米店，店员王子美任经理后，管理得当，经营有方，使万盛源很快发达起来，积累了厚实资金，便改枣米店为酱园。万盛源加工的产品坚持质量第一，信誉第一，生产的变蛋、料酒也深受顾客欢迎，从而生产规模很快扩大，到解放前夕，已有酱缸二千多口，并在西关开设了万新源、万义合和万盛源栈三个分号，还在山西解州设了万顺源

分号。

到了三十年代后，一方面由于国民党政治腐败，苛捐杂税多如牛毛，另一方面，万新合因家大业大，人员复杂，管理不善，加之日寇炮击潼关，万新合损失惨重，从此一蹶不振，日趋衰落，而万盛源却借助于社会势力免受损失，兼之经营管理较善，便一跃成为潼关酱园之魁首。

在万新合、万盛源的影响下，潼关酱菜业日益发达，解放前夕已有万丰魁，万丰合，东华，万兴合，万恒丰、大华、万新西、万寿丰、万丰昌、万新源、万新德、万新诚、万新隆、鼎和、万蓄和、万聚合、万胜合、万顺永、万盛隆、宽厚福、鸿昌永等二十多个中小型酱园，与两大酱园及其分号布满潼关老城的大街小巷，可以说那时的潼关城四处酱园林立，满城酱香扑鼻。

四

解放以后，党和人民政府，十分重视潼关

酱菜业的发展。有些在解放前将近倒闭的小酱园，在政府的关怀支持下恢复了元气。万盛源、万新合的生意更是越来越红火。拿万盛源一九四九年到一九五二年的资金积累情况看，逐年增加：一九四九年固定资金100,990,000元，流动资金45,295,000元，有店员22人，工资5,357,000元；一九五〇年固定资金151,485,000元，流动资金151,991,900元，店员19人，工资12,332,700元；一九五一年固定资金161,580,000元，流动资金107,384,000元，有店员17人，工资10,642,500元；一九五二年固定资金161,580,000元，流动资金143,677,900元，店员17人，工资8,742,800元。

万盛源经营产品有面酱、甜笋、小菜、酱油、豆腐食品、点心、料酒、辣酱等。一九四九年销售面酱17143斤，小菜10964斤，酱油2624斤，豆酱2027斤，食品点心3900斤，料酒7200斤，辣酱1318斤；一九五〇年销售甜笋9422斤，面酱5432斤，小菜12730斤，酱油1342斤，豆酱1282斤，点心6738斤，辣酱834斤，豆

腐乳11870斤；一九五一年销售甜笋37590斤，面酱14931斤，小菜30056斤，点心3750斤，一九五二年销售甜笋43922斤，面酱20060斤，小菜27533斤，酱油6160斤，豆酱9240斤，点心4954斤，料酒72000斤，辣酱4758斤。销售地区：酱货主要批发给上海、西安德懋恭、华阴华岳镇晋义魁、朝邑及平民等地，料酒主要批发给朝邑万新永，食品点心在本地零售于过往客商和市民。

万盛源每年交易总产值：一九四九年为52,895,220元，一九五〇年为349,753,790元，一九五一年为510,848,900元，一九五二年(到十月底统计)为438,684,400元，资金周转情况是：一九四九年1.17次，平均182天周转一次；一九五〇年2.3次，平均153天周转一次；一九五一年3.16次，平均115天周转一次；一九五二年2.7次，平均112天周转一次(至10月底304天计)。

在一九五二年十月的面北物资交流大会上，只大华和万盛源两家就订销甜笋14400

斤，大头菜4500斤，酱苴莲4500斤，小菜600斤。当时酱笋、小菜批发价为每斤0.22元，零售价也只有0.25元。

五

一九五六年，国家对私人工商业进行社会主义改造，酱菜行业进行了公私合营，参加合营的有万盛源、万丰合、万顺合、万顺栈、万丰昌、大华、万新合、万寿丰、万丰魁、万新西十家酱园，成立了潼关副食加工厂，总厂址在老潼关城（今港口）南北街，设有两个门市部，还有3个分厂。一分厂在东街万盛源旧址，二分厂在南北街万新合旧址，三分厂在西关正街万丰昌旧址，一九六〇年副食加工厂随县城一并迁至新潼关县环城路北侧，港口又另建一个分厂。潼关副食加工厂以酱菜加工为主，兼做糕点。一九八二年另成立副食加工厂，原副食加工厂正式改名为“潼关县酱菜加工厂”。

几十年来，在党和人民政府的援助下，在

工人们的努力下，酱菜厂产值逐年增加，1956年产值5.34万元，到1984年上升为44.87万元，（见附表）。产量从过去的几吨增加到600吨左右，质量也较稳定，经科学化验，酱菜中含有蛋白，脂肪、氨基酸态氮，粗纤维、糖粉、氯化物、铁、磷、钙、总酸等多种成分，卫生标准也合乎规定，1982年—1983年曾被评为省、部优质名特产品（见图片）。

潼关酱菜至今信誉不减，十分畅销，供不应求，河南、山西及省内不少销售单位纷纷来信反映：“贵厂酱笋生产，历史悠久，技术高超，味道可口，食用方便，物美价廉，深受消费者欢迎，就是数量太少，满足不了顾客的要求，望今后增加生产，满足供应”。

随着人民群众生活水平的普遍提高，作为名特产品的潼关酱菜产量远远满足不了群众的要求，这大概是酱菜厂目前存在的一大问题。据一九八四年统计，全厂有职工68人，其中固定职工54人，副业工7人，临时工7人，全厂共占地面积27.858平方米。主要设备有锅炉

榨台、酱缸 1 万多个，切菜机、酱油坊、醋坊、菜池、曲坊，太阳能温室酿酱楼等。到一九八六年，职工人数减少到 50 人，设备基本保持原状，年产量由一九八四年 600 吨左右略有下降，产值也降低了 2 万多元。

目前，潼关酱菜厂正在与上级部门联系，准备再更新设备，扩大生产，挖掘内部潜力，提高产品质量、不断增加产量，以满足广大群众的需要，为四化建设服务，争取为国家多创外汇。

附表:

潼关县酱菜厂历年主要经营指标完成情况表一

单位: 千元

项 目 年 度	产 值	销 售	利 润	备 注
1956年	53.400	102.100	20.000	
57	86.000	121.000	20.400	
58	166.000	240.100	32.000	
59	452.000	416.100	55.000	
60	302.000	365.400	58.800	
61	367.100	369.000	51.000	
62	414.200	459.200	49.600	
63	279.600	301.700	42.600	
64	242.500	293.500	29.700	
65	288.500	232.100	29.700	
66	334.900	376.900	17.000	
67	462.800	514.200	47.500	
68	541.500	562.700	58.400	
69	565.400	622.400	57.000	
70	545.473	603.300	53.600	

潼关县酱菜厂历年主要经营指标完成情况表一

单位：千元

项 目 年 度	产 值	销 售	利 润	备 注
1971年	520,000	460,800	30,500	
72	530,200	460,000	30,000	
73	680,000	539,000	53,100	
74	680,000	583,200	42,300	
75	641,600	549,800	50,400	
76	650,000	562,400	59,800	
77	700,000	654,400	50,900	
78	770,700	672,100	26,400	
79	770,000	748,200	37,800	
80	733,500	705,100	41,100	
81	885,600	744,700	36,800	
82	410,000	358,400	10,100	副食厂与酱菜 厂分家，此为酱菜 部分。
83	410,200	397,300	16,100	
84	448,700	441,700	20,300	

昔日潼关酱菜园的管理办法

姚恭顺 郭梦麟等供稿

过去酱园的规章制度都未形成文字，大家习惯言行上传递，以老带新，自觉遵守执行。据一些老师傅回忆，酱园在管理制度上面大约有以下几个方面。

一、人事管理：

公私合营以前的潼关酱菜园，人事权掌握在领东（即主管生产经营的经理）手中，号内要招收人员，先由荐官介绍，领东同意，才能进号工作。工作期间，如有偷窃、骗人、违犯号规等不良行为，领东可随时找荐官辞退。每年古历正月初五至十五之间，经理要给全体人员分别谈一次话，对于有才能，能胜任工作的加以鼓励，让其安心留号工作，对于虽不犯什么大错，然而无才能，不能胜任工作的就婉言辞退。