

运河酿造业遗产及其保护传承

胡其伟

(中国矿业大学 管理学院, 中国 徐州 221116)

[摘要] 中国酿造业历史悠久, 工艺发达。漕运时代由于具有商贾云集、百货荟萃之便, 过闸盘坝、消磨时间之需, 运输便利、成本较低之利且属于摄生之道、行船必备之物, 运河流域酿造业产业集聚现象明显, 运河沿线各地均有不少酒坊、酱园。然而, 随着社会经济的发展, 传统手工酿造业式微, 因此, 在保护传承方面应加大酿造业旅游开发力度, 加强酿造文化研究, 加大新媒体传播力度并把非遗保护与教育相结合。

[关键词] 大运河; 酿造业; 非物质文化遗产; 保护传承

[中图分类号] K203

[文献标识码] A

[文章编号] 1671-6973(2019)05-0053-06

一、运河与酿造业

中国的酿造业可追溯到 4000 多年前的龙山文化时期。在先民的早期活动中, 谷物酿酒是他们在日常生活中的重要发现, 懂得制曲酿酒则是他们的重要贡献。在商代遗址中, 河南郑州二里岗和河北藁城台西村均发现过酿酒工场遗址^[1], 说明先民酿酒已有比较成熟的技术和固定的场所。到了唐宋时期, 酿造业已经很成熟了。《全唐诗》中有 22% 的诗篇与酒相关。提到酱的亦有唐彦谦、杜甫(《孟仓曹步趾领新酒酱二物满器见遗老夫》)、韩愈(《岳阳楼别窦司直》)、白居易(《和微之诗二十三首并序》)、王维(《春过贺遂员外药园》)、温庭筠(《病中书怀呈友人并序》)、陆龟蒙(《袭美见题郊居十首, 因次韵酬之以伸荣谢、记事》)等十余篇。南宋诗人陆游更有《素饭》《杂感》《醉书秦望山石壁》《村舍杂书》《山家暮春》《东邻筑舍与儿辈访之为小留》《饭罢戏作》《戏咏乡里食物示邻曲》《甜羹之法以菰菜山药芋菜蓴菜为之不施醯酱山》等诗作, 堪称是酿造业文化历史信息的记录者之一。金人元好问在其《饮酒》诗中曾列举出了“秋泉”“云液”“抹利”“荔枝绿”“珍珠红”等多种名酒^①。

运河流域酿造业兴盛原因大致有四: 一是商贾云集、百货荟萃之处。运河上白天舟楫如梭、买卖

成行、商贾云集。入夜一河渔火, 歌声十里, 夜不罢市, 很多城镇都是南船北马、百货荟萃的水陆交汇之地。尤其是政府为了补贴漕运军丁, 允许其随船带一定数量的“土宜”, 即家乡特产, 这便使运河沿岸商业繁荣, 商品经济发达。

二是过闸盘坝、消磨时间之需。运河从南到北并非一脉平川, 从北京顺流而下到苏杭, 而是“几”字形地形, 山东段高, 北京、苏杭低, 解决这个问题就要在沿途建闸坝来调节水位、水量、落差问题, 船只通过河道的重要节点, 如过淮河, 过徐州, 需要过闸、人力畜力盘坝等, 不可能随到随走, 往往需要排队几天甚至几个月的时间。况且还有朝廷规定的行船次序, 即: 时鲜、漕船、贡船、官船、民船, 次第过闸。如遇河面封冻, 有时甚至整个冬天。

三是摄生之道、行船必备之物。漕运时代, 别说平头百姓, 就是皇亲贵胄也基本见不到反季节蔬果。到了冬天, 维生素摄入成了难题, 所以过去北方家家户户有地窖。但是运河行走, 不可能三顿饭按时按点上岸就食, 顺风顺水了就多走个三五十里, 遇见过闸、浅滩或者雨雪封冻, 前不着村后不着店地呆上十天半月也是常事, 吃饭必须酒和菜, 菜大多数时候都是腌菜酱菜, 靠酿造业来提供。

四是运输便利、成本较低之利。即便在今天, 水运仍然是最便宜的运输手段。酱作酒作等均靠

[收稿日期] 2019-06-22

[作者简介] 胡其伟(1967—), 男, 江苏徐州人, 历史学博士。中国矿业大学管理学院教授。研究方向: 历史地理学、水利史、运河史、道教史等。

薄利多销,必须以量取胜,因此原材料及产销量巨大,必须依靠最廉价的运销渠道,水运自然首选。

二、运河流域酿造业遗产——酒

大运河上的纤夫、挑夫、船夫、水手、运兵、商贾、士人等等成就了沿岸的酿酒、饮酒文化。运河历史伴随沿岸的酒文化历史同步发展。

运河沿线城镇酒楼酒肆繁多,比如北京什刹海、沧州南川楼、清风楼、聊城阳谷狮子楼、临清祥兴楼、济宁太白楼、徐州黄楼、淮安文楼、苏州莺湖楼、无锡皇亭、杭州楼外楼……都是耳熟能详的。各地名酒更是数不胜数。元代宋柏仁的《酒小史》,共列出历代酒名106种,其中处于运河沿岸的即有:杭城秋露白、蓟州薏苡仁酒、高邮五加皮酒、燕京内法酒、淮安苦蒿酒、荥阳土窟春、杭州梨花酒、博罗县桂醕、隋炀帝玉薤、谢侍郎章丘酒、东坡罗浮春、范至能万里春等十余种。明谢肇淛《五杂俎·物部三》及《酉阳杂俎卷七》等亦有专门章节论及酒。以下仅列明清时期运河沿线主要城市所产名酒。

北京,畿辅首善之区,自然名酒荟萃。金人迁都中都后,北京在酿酒方面就保持了较高的水平。周麟之在《海陵外集》中说,“燕中暑月于冰窖造御酒,甚清冽。”提到冰窖造酒的方式。金天德三年(公元1151年)“金澜酒”已享誉中都^①。

明末清初周亮工《书影·酒话》记载:

京师之甘露居,拦液局,荷叶露,名色数变,究只一甘耳。余饮之辄作呕。二十年前,京师酒全非此味。南茶北酒,南人渐有繁言矣。予在京师时过戚畹魏冷庵(师贞),冷庵留予尝酒。樽罍雅洁,榘核精好;几前置一银水火炉,列小银壶十,壶各一种,约受数合许;尝遍则更易十种。如是三四易,客已醺然,而主人之酒未能遍品也。

另据徐珂《清稗类钞饮食类二》载:

京师酒肆有三种,酒品亦最繁。一种为南酒店,所售者女贞、花雕、绍兴及竹叶青,肴核则火腿、糟鱼、蟹、松花蛋、蜜糕之属。一种为京酒店,则山左人所设,所售之酒为雪酒、冬酒、洩酒、木瓜、干榨,而又各分清浊。清者,郑康成所谓一夕酒也。又有良乡酒,出良乡县,都人亦能造,冬月有之,入春则酸,即煮为干榨

矣。其佐酒者,则煮咸栗肉、干落花生、核桃、榛仁、蜜枣、山查、鸭蛋、酥鱼、兔脯。别有一种药酒店,则为烧酒以花蒸成,其名极繁,如玫瑰露、茵陈露、苹果露、山查露、葡萄露、五茄皮、莲花白之属。凡以花果所酿者,皆可名露。售此者无肴核,须自买于市。而凡嗜饮药酒之人,辄频往,向他食肆另买也。凡京酒店饮酒,以半碗为程,而实四两,若一碗,则半斤矣。

南方大批优质粮食经漕运囤积在通州,之后再分批运往北京。由于有充足的原料,元、明、清三代通州有多家制酒作坊,酿酒业十分发达,“东潞烧酒”“湾酒”等闻名,曾为宫廷御酒,据传大学士刘墉曾多次派人到通州为皇帝打酒。通州城及诸古镇都有酿酒烧锅。

天津,明袁中道《饮酒说》即提到蓟酒与易酒。清代诗人崔旭《津门百咏》诗说:“名酒同称大直沽,香如琥珀白如酥。南中也爱烧刀好,一斗葡萄博得无”。大直沽的高粱酒通称为“烧刀子”,形象地说明此酒酒味醇厚,口感浓烈的特点。而流传最广的直沽高粱,则是由义聚永记烧锅老号酿制的名酒,其酿造技术源于元代的直沽烧锅。1930年出版的《天津志略》记载:“天津烧锅最盛时,多达72家”。弹丸之地的大直沽竟有16家酒厂,其中以义聚永、同丰永、福泉永、福源公司等最为著名。义聚永的直沽高粱酒,出口到新加坡、马来西亚和泰国等地,畅销东南亚各国及美国的檀香山、旧金山,加拿大的渥太华以及英、法、德、日等国家。义聚永不但出产高粱酒,还酿造玫瑰露酒与五加皮酒,分别以金花牌、金星牌、金钟牌销售玫瑰露酒、五加皮酒和高粱酒,这三种酒先后三次获得法国和西班牙国际食品博览会金奖,畅销海外。

距天津不远的杨柳青产莲花白酒。明代永乐年间,京杭运河流经这里以后,杨柳青开始繁荣。当年吴承恩进京路过这里,留下“村旗夸酒莲花白,津鼓开帆杨柳青……春深水暖嘉鱼味,海近风多健鹤翎。谁向高楼横玉笛,落梅愁觉醉中听”的诗句。

《清稗类钞》记载了慈禧令内宦采摘莲花酿酒的情节:“瀛台种荷万柄,青盘翠盖,一望无涯。孝钦后每令小阉采其蕊,加药料,制为佳酿,名莲花白。注于瓷器,上盖黄云缎袱,以赏亲信之臣。其味清醇,玉液琼浆,不能过也。”因莲花白酒酒性柔

① [金]元好问,《遗山集》卷五。

② [宋]周麟之有《金澜酒》诗,事见《建炎以来系年要录》卷一八三:绍兴二十九年(1059年),周麟之出使金国,“金主亮喜其辨利,锡赉加厚,燕之二日,中贵人至馆,密赐金澜酒三尊,银鱼、牛鱼各一盘”。周麟之作《金澜酒》一诗记录此事。

和,芳香宜人,其酿制技术流入津门。当时杨柳青一带有一莲花淀,盛开白色莲花,此地酒坊便参照宫廷秘方,收集莲花淀中的花瓣花蕊,仿制出了莲花白酒,酒香充溢、酒质柔和、酒味纯厚、风味独特,常饮可滋阴补肾、和胃健脾、祛风避瘴,可惜今已不传。

河北泊头是运河著名酿造基地,以十里香最为著名。据纪晓岚《阅微草堂笔记》记载,清乾隆年间,新桥(古泊头)卫运河堤外有三井,泉甘爽,酿酒曰“十里香”,味美香醇,名噪京畿。今自泊头大运河畔出土的明代酒坛,坛上“十里香”字迹赫然在目,可知十里香酒可上溯至明代。据《泊头志》记载,清末民初,泊头酿酒业曾兴盛一时,“泰盛永”酒坊沿袭古法酿造,酒质清爽甘烈,周围十里八乡皆赞不绝口,声名鹊起。此外,“恒兴泉”“恒升泉”“德兴泉”“聚兴永”“永兴泉”“少泉”“礼泉”等名号的酒坊相继兴办,泊头沿线城镇酿酒业呈现一片兴旺气象。

明清时期的山东尤其嗜酒。每到麦收之际,富商大贾往往挟资前来收购新麦,制酒售曲,由明入清皆然,严重影响政府租税收入,政府虽屡禁而不停。乾隆年间,山东巡抚喀尔吉善向皇帝上奏章说:“阿城、张秋……向多商贾在于高房邃室,蹂曲烧锅,返运渔利”^①。被巡抚视作酿酒制曲据点的镇子全省有十多个。万历《兖州府志》称:“酒醪醯酱,中人以上皆自储蓄,不取诸市”,酿酒“以黍米麦曲,不用药,味近泉诸邑……芳烈清甘,足称上品”。^②

山东德州不仅有扒鸡,还有罗酒、卢酒、墨露酒等名酒。诗人王士禛曾作《德州罗酒》诗,有“玉井莲花作酒材”句。纪晓岚的《罗酒歌》中曰:“平生不饮似东坡,衔杯已觉朱颜酡。往昔做客东光县,春光三月胡苏河。”道出罗酒出自东光。纪晓岚还把德州罗酒和他的家乡沧州的麻姑酒做了比较:

沧州亦有麻姑酒,南川楼下临盘渦。

河心泉水清冷味,小槽滴滴浮黄鹄。

有如少华连太华,肩随未敢争嵯峨。

卢酒产于卢家,卢家先祖江南为官时带此酒至江南,著名诗人袁枚曾将此酒与江南名酒比较,称其“色如于酒而味略厚”;墨露酒则以黑米为原料酿制而成,“色如黛漆,味比醍醐”,金庸先祖、清诗人查慎行评价“德州名酝也,品在卢酒之上”。

江苏也是著名的酿造业大省,三沟一河自不必说,一些地方名牌也是远近驰名,如窑湾绿豆烧、丹阳封缸酒、常州兰陵陈酒等,一直很有名气。徐珂《清稗类钞》提到镇江百花酒:吴中土产,有福真、元烧二种,味皆甜熟不可饮。惟常、镇间有百花酒,甜而有劲,颇能出绍兴酒之间道以制胜。产镇江者,世称之为京口百花^③。可惜今已不传。

苏南无锡地区的酿酒应有2000年以上的历史。有名的如惠泉酒,相传始于宋代。当时居住在惠泉山麓的蒋姓人家,首创以二泉水酿制米酒。到了明代,不仅酒的产量大增,且日渐成为地方知名特产,销路甚广。明张岱《陶庵梦忆》记载:“无锡去县北五里为铭山,近桥,店在左岸,店精雅,卖泉酒……盆碗、泥人等货”。由于注重包装,一时成为馈赠佳品。至清代,“酒作则无锡最擅名,所云惠山三白,腊月酿成,以味清冽者为上,奔走天下,每岁十万斛不止。”^④惠泉酒名满天下,更是演变为朝廷贡品。除了惠泉酒,无锡还派生出“二泉花雕”“老殿奎红”“青皮全福”“建四本绍”等多款优质黄酒。此外,玉祁双套酒同样是一种有数百年历史的上佳黄酒,浓甜酣畅,回味悠久。而江阴黑杜酒,相传由制酒祖师杜康所创制,乌黑透亮,爽口提神。

明代苏州酿酒业更为发达,其时酿制的“三白酒”最为出名,“钱氏三白”与“顾氏三白”誉满京城,并作为贡品供奉朝廷。全国其它各地也盛行饮苏州三白酒。谢肇淛《五杂俎》卷十一记道:“江南之三白,不脛而走半九州矣。”袁枚《随园食单》:“乾隆三十年,余饮于苏州周慕庵家,酒味鲜美,上口粘唇,在杯满而不溢,饮至十四杯,而不知是何酒。问之主人,曰:‘陈十馀年之三白酒也’”。苏州附近村庄“比户造酿烧糟为业”,地方志“造作之属”中专有“酒坊”一项^[2]。木渎镇酒坊集中“止以米麦烧酒,乾隆初,造酒者已2000余家,而附近村市,更不可以数计”。苏州钱义兴酒坊是著名老字号。

浙江也是酿酒大省。道光二十二年(1842)五口通商时,绍兴阮社章东明酒坊年酿6000~7000缸,通过运河及海运,销往香港、新加坡;湖塘的田润德酒坊30公斤装加饭酒运销俄国;东浦的云集酒坊之酒运销东南亚。据记载,1894年前台湾曾是绍酒最大市场,阮社诸楚和等酿坊,年销台湾之酒占产量30%。民国十八年(1929):“浙东西九区七

① 岳秀峰《题为清禁收麦作曲以重民食疏》,载康熙《续修汶上县志》卷6,《艺文志》

② 万历《兖州府志》卷4,《风土志》

③ 徐珂:《清稗类钞》第13册,“饮食类二”,中华书局,1986,第6325页

④ 康熙《常州府志》卷10,物产

十县,以五区(绍兴)所产(酒)为最多,出运占五分之四,行销遍各省,间有出洋者。”^①

三、运河流域酿造业遗产——酱园业

旧时酱园都需向政府盐业主管部门“巡抚盐漕部院”申领“盐帖”,即部颁牌照,上烙写“官酱园”字样,以示本店使用官盐,来路正宗,无偷税漏税行为。酱园业一般有六作(坊)。即:酱作、酒作(黄酒)、吊坊(白酒)、醋作、水作(乳腐)、酱菜作。至于品种,更是琳琅满目,史籍所见即有:熟黄酱、生黄酱、小豆酱、面酱、豌豆酱、金山寺豆豉、咸豆豉、淡豆豉、成都府豉汁、麸豉、瓜豉^②、甜酱、仙酱、一料酱、糯米酱、急就酱、芝麻酱^③、金华豉、白面酱^④、辣豆瓣、鲩酱、大黑豆豉、大黄豆豉、水豆豉、酒豆豉、香豆豉、熟茄豉、燥豆豉^⑤、甕酱、酒酱、麸酱、芝麻酱、乌梅酱、玫瑰酱、甜酱卤、米酱、西瓜甜酱、面甜酱、自然甜酱、蚕豆酱、黄豆酱、黑豆酱、八宝酱、千里酱^⑥等等。

如前所述,船家长居船上,要吃饭喝酒,下酒下饭菜多半是腌腊酱菜。因此,运河沿线的酱园业也尤其发达,江北四大酱园居其三:北京六必居、临清济美、济宁玉堂,除了槐茂在保定。

北京除六必居外,还有“王致和”“天源”“桂馨斋”“中鼎和”等著名酱园字号。桂馨斋开业于清朝乾隆年间,创业人为一对从南方来京谋生的夫妻,先在菜市口摆摊,后在铁门胡同南口租赁房屋,开设了桂馨斋酱园,故又称为“铁门酱园”,其酱菜据说受到西太后的赏识,特别赐给桂馨斋六品顶戴。桂馨斋擅长制作冬菜、梅干菜和佛手疙瘩,其中佛手疙瘩最为经典。

临清乃运河要冲,其济美酱园是著名老字号。该酱园是由安徽歙县汪姓于清乾隆五十七年(1772年)创建的。其传统产品是“进京腐乳”,得名于清道光年间,当时途径临清的官员,将济美酱园制作的腐乳晋献给内廷而得到赏识。可惜今天的济美酱园已经如此门庭冷落了。济宁玉堂酱园在漕运时代声名远播。由苏州人戴玉堂开办,不少品种专供内廷,酱花生远近闻名。

江南老酱园有两个特色,一是占地较广,放置千余只大酱缸,每只容酱500斤左右。如冯万通在

豆市街和花衣街有酱缸共1200多只,万聚酱园占地9亩,有酱缸800多只。二是铺面临河一面高墙,墙门边用黑色膏泥堆出“××官酱园”店名。有一首儿歌高度概括了江南酱园特色:

油篓头,盐钵头,酱缸醋甕酒瓮头,
买卖开在前门头,作坊设在院里头,
货船停在桥根头,运输全靠河里头。

民国九年(1920年)商务印书馆《上海商业名录·酱园》收录当时上海的酱园160余家,至上海解放时市区有大小酱园67家,分本地帮、海盐帮、宁波帮三大体系。本帮生产老抽酱油为主,讲究色红;盐帮注重三伏晒油、套油;宁帮以生产生抽酱油见长。其中盐帮酱园家数占行业之首。一般较大且有实力的酱园同时兼有酒作(酿造黄酒)、醋作、乳腐作等,一业为主多种经营,如徐松盛、万和、万隆等。

地处大木桥的万隆、万升、万顺、万和四家酱园共占地40余亩,仅一墙之隔。老城隍庙的老万元酱园,位于原旧校场路33号,有十余工人,酱缸400多只,占地约2.3亩。万康宏酱园就有复兴中路、昌化路等14家分店;鼎顺酱园也有曹家渡、真如镇等11家。

苏州酱菜的年代稍微晚些,应该成型于宋朝,随着苏州的崛起而发达。酱菜保留了家常风味,至今散落在各乡镇的小酱园还保持了不多的产量和依时令做酱的习惯。苏州酱菜品种复杂,手工精细,口味细腻。苏州的各个小镇,都有自己的一两种酱菜名品,比如茆直萝卜干,吴江大头菜等,口味咸中带甜,微有脆感。

平望玫瑰大头菜是苏州人十分喜欢的一道酱菜。大头菜即茆菁,也称蔓菁、圆根。根据陆游《蔬园杂咏》中所言:“往口茆菁不到吴,如今幽圃手亲锄。凭谁为向曹瞒道,彻底无能合种蔬。”苏州地区大头菜的种植应起源于南宋时。《吴门表隐》卷五称其“出太湖诸山”。另一种大头菜,即吴江震泽的“香大头菜”。这种大头菜又名合掌菜,因其腌制的成品酷似五指合并的手掌。吴江农村普遍种植,以选栽嘉兴种为上品,个头小,质细嫩,有天然清香。冬季收菜,洗净晒干,切片,盐渍,起缸去水分,干爽

① 程叔度,《烟酒税史》,上海大东书局,1929年,242页

② 元·佚名《居家必用事类全集》

③ 清·顾仲《养小录》

④ 清·王士雄《随息居饮食谱》

⑤ 清·朱彝尊《食宪鸿秘》

⑥ 清·佚名《调鼎集》

后装髹,压紧密封,髹口覆泥倒置存放到初夏。开髹香气浓郁,松脆爽口,可生食可蒸煮,供作粥菜。它比玫瑰大头菜更胜一筹的是能熟吃,“肉丝炒香大头”历来为苏州人喜欢。据《震泽镇志》介绍:“香大头菜内销京、沪、苏、浙、粤诸省市,出口香港及南洋群岛。”

无锡向有“米豆之业甲于省会”之说,仅从地名就可以知道当年无锡的酿造业之盛,如:豆腐弄(南门大公桥附近);腐乳浜(盛岸里的腐乳早在明末清初就名扬全国,出产的“盛岸腐乳”盛誉江南数百年。1949年时盛岸里有百分之八十的家庭以制作腐乳为生,拥有三十六个作坊、五百多名工人);酱园弄(火车站的汉昌路和交际路附近,清乾隆起先后创办了胡万和、陶东升、右丰、陶谦益、昌升等众多酱园糟坊,代表无锡民族工商业早期发展的雏形);酱油浜(小木桥附近,至今还有厂家用传统的方法制酱,无锡市场上销售的不少豆瓣酱即出自此厂)。

无锡在清代时便已先后开设了陆右丰、陶谦益、昌升等多家字号,到解放前,酱园业规模已扩至200余家,著名的有“金元露油”(得名于其原料东北四平“金元”黄豆)、江阴华士酱油(创制于咸丰三年)等。无锡的玫瑰醋虽不能与镇江香醋一争高下,但色红甜鲜、清澈醇香,也曾驰名大江南北。

无锡陆右丰酱园糟坊创设于清咸丰二年(1852年),最初由陆霞卿与高鹤斋合伙在堰桥开设“右丰”酱园糟坊。同治三年(1863年),高鹤斋将股权转让给陆霞卿,改称“陆右丰酱园糟坊”。同治九年(1870年)迁至新三里桥。至抗战前,“陆右丰”拥有八家分店。

常州作为运河重镇,酱作业不亚于苏州无锡,其新阬萝卜干、玫瑰大头菜、玫瑰茼蒿、盘香茼蒿、果汁干丝、甜酱乳瓜、甜酱地姜、甜酱片姜、甜酱宝塔菜、甜酱萝卜头、什锦菜、水晶蒜头、龙须菜、咖喱条干、五香青条干、咖喱萝卜头、兰花大头菜等品种繁多。多采用苏州工艺,口味较类似。

镇江通江达海,商贾云集,最出名的莫过于镇江醋。民谣“镇江三大怪”曰:“肴肉不当菜,香醋摆不坏,面锅煮锅盖”。恒升、恒顺醋驰名中外,无须赘言。恒顺亦以酱菜见长,品种有乳黄瓜、萝卜头、宝塔菜、嫩芽姜、什锦菜、甜瓜、醋蒜、姜丝乳瓜、辣油香菜芯等。

扬州三和四美始创与清嘉庆元年(1796年),拥

有两百多年的辉煌历史及荣耀。“三和”由三股东创立,取意松竹梅岁寒三友,又应“天时、地利、人和”吉祥之意,又指酱菜色、香、味皆美。“四美”本是清初一秀才起名,借用王勃《滕王阁序》中的名句“四美具,二难并”,后一文人请教老板:“是否就是《牡丹亭》中的美景、良辰、赏心、乐事”,一食客插嘴说:“鲜、甜、脆、嫩,天下无匹”,寓意酱菜四大特色。^①

淮安,乃黄淮运三河交汇之处,地理位置极其重要。仅仅河下小镇就有:德丰酱园(城内响铺街)、裕茂酱园(城内院东街)、祥茂酱园(城内南门大街,大鱼市口南侧)、恒茂酱园(城内青龙桥南金画师巷)、薛恒泰酱园(东门城门口,面朝南。该酱园还在镇淮楼西南角,县西街上开了“恒泰西号”分店)、王兴懋酱园(河下湖嘴大街北头)、泉茂酱园(河下二帝阁北边仓桥街)、慎康酱园(河下花巷北头,现天真照相馆处)、朱源茂酱园(一店在河下二帝阁旁,面朝东。二店在河下程公桥旁,面朝西。三店在河下琵琶刘巷。四店在河北小市口,系朱氏四兄弟分店经营,共享朱源茂酱园的字号招牌)、王永茂酱园(河下白酒巷头)等十余家。淮安城内及清江浦等处亦有几十处酱园。

骆马湖与中运河交汇口的新沂窑湾有赵信隆酱园店,由赵信隆始建于清康熙年间,座落在窑湾古镇西大街,四道宅院六十六间房,青砖瓦房,酿造用缸百余口,以生产当地特产“甜油、豆瓣酱”为主。

徐州历史上是汴泗交流,黄运交汇之地,有“五省通衢”之称。著名的万通酱园最初是青岛万通的分支。创始人王梅轩是绍兴人,幼年时在青岛万通跟其二舅学酿造,一直做到襄理。1940年,二十六岁的他携资到徐州创建徐州万通,1941年正式开张。1956年公私合营后,徐州的酱园业合并为7家,即万通酱园、上海酱园、公泰酱园、李同茂酱园、张东升酱园、万兴酱园、吴鸿泰酱园。

四、结 语

中华优秀传统文化的传承应采取传统传承手段与现代传承手段相结合的方式。传统方式主要有“民间传承,包括体现于生产、生活方式中的师徒、家庭、社区、节日等”^[3],在当下,国家对非物质文化遗产的保护极其重视,出台一系列的政策法规,如《中华人民共和国非物质文化遗产法》,运河沿线的酿造业遗产弥足珍贵,为使其得到有效的保

^① http://www.yzjiangcai.com/comcontent_detail/i=5&.comContentId=5.html

护与传承,不仅可以让其融入百姓的日常生活,也应通过旅游、教育、媒体传播等手段扩大其受众队伍,不断促进运河酿造业的发展,从而为运河酿造业遗产发扬光大创造有利条件。

(2).

[2] 徐建青. 清代前期的酿酒业[J]. 清史研究, 1994(3).

[3] 段超. 中华优秀传统文化当代传承体系建构研究[J]. 中南民族大学学报(人文社会科学版), 2012(2).

(责任编辑: 闫卫平)

[参 考 文 献]

[1] 陈宪仪. 微生物与中国酿造文化[J]. 中国酿造, 2001

Brewing Industry Heritage of Grand Canal: Protection and Inheritance

HU Qi-wei

(School of management China University of Mining and Technology, Xuzhou Jiangsu 221116)

Abstract: China's brewing industry has a long history and developed technology. Because of commercial prosperity, entertainment need of wine, convenience and low cost of water transportation, necessity for life on ships, the brewing industry in the Grand Canal area is relatively concentrated. There are many wineries and brewing gardens along the Grand Canal. However, with social and economical development, the traditional handmade brewing industry is declining. Therefore, to protect brewing industry heritage of Grand Canal, efforts should be made to develop brewing industry tourism, brewing culture research and new media dissemination. Intangible cultural heritage protection should be integrated into school curricula.

Key words: Grand Canal; Brewing industry; Intangible cultural heritage; Protection and inheritance

(上接第 41 页)

“Chinese Dream” as an “Ideological-Theoretical System”

——Discussing with Shi Zhongquan, Luo Zhenjian and Other Scholars

WANG Xue-rong

(School of Marxism, Nanjing University, Nanjing 210023)

Abstract: The current theoretical-academic circles have different viewpoints as to whether “Chinese Dream” can be regarded as an ideological-theoretical system. Mr. Shi Zhongquan, a representative scholar, explicitly opposes the idea that “Chinese dream is a theoretical system”, while Mr. Luo Zhenjian and Mr. Cheng Meidong advocate that Chinese dream is a “theoretical system” (“scientific ideological system”). Unfortunately, both Mr. Luo and Mr. Cheng simply attribute the “theoretical system” (“scientific ideological system”) of “Chinese dream” to “trinity”, which is rather incomplete because the scope of the enterprises involved in the ideological-theoretical system of the “Chinese dream” is very broad, and the content it contains is extremely rich, thus extends far beyond the so-called “trinity”. Besides, “Chinese dream” itself is a continuously developing and open ideological-theoretical system. With the rapid progress of our country, the ideological-theoretical system of the Chinese dream is also continuously enriched. Therefore, “trinity” is a simplistic term and covers many other rich contents.

Key words: “China Dream”; Ideological-theoretical system; Construction; “trinity”