

江苏档案

江苏省档案局 主办
(第一四一)

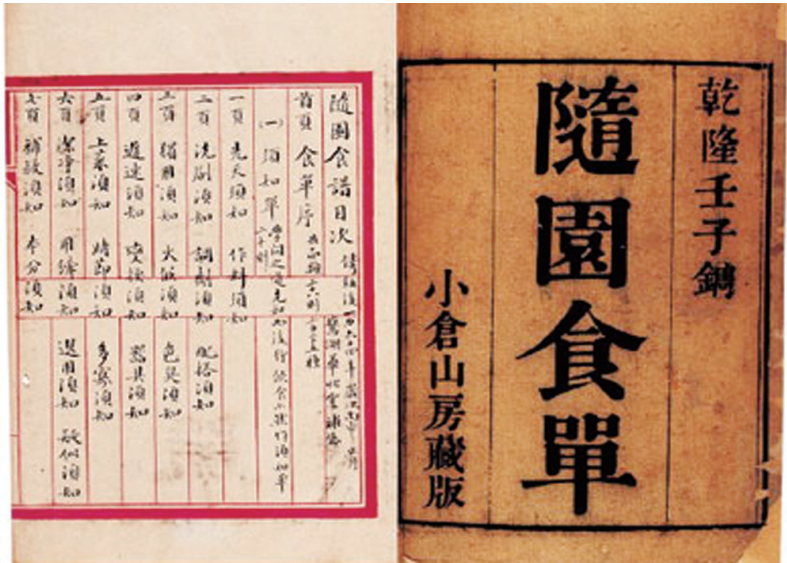
百年汪恕有 佳名传世久

“穿海州，吃板浦，南城古财主”，是连云港的传统民谣，见证了历史上有“淮北盐都”之称的古镇板浦繁盛的饮食文化，有着340年悠久历史的汪恕有滴醋便是板浦饮食文化的重要组成部分。清乾隆二十八年，板浦开始划归海州，设立了海关监督，建造了城门、城墙和护城河、吊桥等，成为苏北地区一个经济重镇和三大盐运内港码头之一。那时，板浦盐池星罗棋布，盐坨连绵如山。苏北苏南的一些垣商(垣商指拥有仓储运销经营权的盐滩所有者)，尤其是雄厚的徽商和扬州盐商都云集于此，到处建造店堂大院，板浦从此开始兴旺发达，商业的空前繁荣，也推动了古镇饮食文化、醋文化的发展。



汪恕有滴醋厂大门

悠远历史 千年传承



《随园食单》(源自网络)

板浦汪恕有滴醋酿造历史可以追溯到清初顺治年间。板浦汪恕有滴醋的创始人汪一翰(生于公元1633年)原籍徽州(今安徽歙县)，于清康熙初年迁徙板浦大寺巷。

公元1658年前后，汪一翰在家中建一作坊，以熬制出售“老糖”维生，后改用高粱酿制醋醋。他精明强干且心灵手巧，悉心钻研制醋配方，不断改进操作工艺，很快摸索出一整

套技术经验，使醋质越做越好。他家做出来的醋色泽鲜明无浑浊，酸度浓醇而不厌，每次食用只需数滴则味美津香，醇厚悠长且风味独特，故人们称之为“滴醋”。

康熙十四年(1675)，汪一翰在板浦场盐课司大使田种玉的支持和倡导下，在自家作坊门口挂上了“汪恕有”的金字招牌，两旁对联为“恕心能及物，有道自生财”。从此，“汪恕有”滴醋在海州乃至两淮地区打响了名声，当时年产只有五六十担，销售供不应求。

康熙五十三年(1714)，汪一翰病逝，享年81岁，葬于板浦城西墩瓠庄艮山坤向(今板浦尤庄村)，有子灿玉、灿文二人，他们继承父业仍以制醋为生。到第五代汪毅做醋时，作坊迁至靠镇中心的小巷内，并将滴醋生产发扬光大，年产量达到三四百担，并且有雇工4名，在镇上很有名气。这条小巷被当地群众称为“汪醋巷”，巷名一直沿用至今。

清时海州历任知府都特好食用汪醋，经常派人到板浦“汪恕有醋坊”来挑运。乾隆十六年(1757)春，乾隆皇帝二次下江南船过运河时，海州知府方鲁前往觐见，在所贡献的地方名特产品中就有“汪恕有”滴醋。乾隆皇帝开始时不屑一顾，但品尝后顿感酸醇爽口、回味悠长，不由得龙颜大悦，失声连赞“美哉！美哉！”皇帝金口玉言一出，“汪恕有”滴醋名气大增，成为皇室贡品。

大才子袁枚听说此事喜出望外。袁枚不

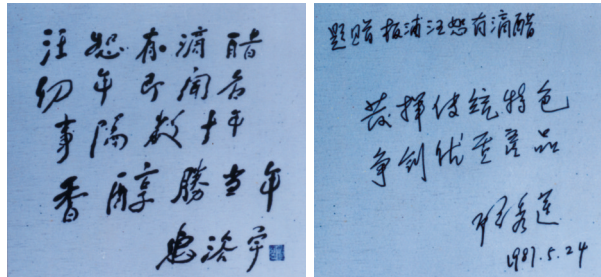
仅是中国文坛上的著名诗人和文学家，还是一位对烹饪学有专门研究的美食家。乾隆八至九年袁枚任沐阳县令时，就对板浦汪氏滴醋有所耳闻，但没有仔细考究过。当他为其烹饪专著中“作料”一节犯难，正因品尝许多地方的名醋不甚满意时，闻听乾隆皇帝赞誉板浦醋，怎能不高兴？不久，刚交四十岁的袁枚便辞去江宁县令职务，亲自到板浦考察，并购得一坛汪氏滴醋，烹制了一碟糖醋鱼，尝后认为名不虚传。他在烹饪名著《随园食单》的“作料须知单”一章中特别推崇板浦滴醋，写道：“……以板浦醋为第一，浦口醋次之。”

《随园食单》是我国清代一部系统论述烹饪技术和南北菜点的重要著作，该书首次出版于乾隆五十七年(1792)，1979年日本东京岩波书店将其译成日文出版，中国商业出版社、江苏古籍出版社、广东科技出版社也曾多次出版印刷该书。

明末清初的苏北古镇板浦，醋缸作坊遍布市井，醋业兴旺。至清乾隆年间，板浦酿醋进入鼎盛时期，有大小醋坊12家，据《江苏省非物质文化遗产普查海州区资料汇编》记载，乾隆年间的板浦汪恕有滴醋曾一度作为贡醋。

《板浦春秋》记载，1931年5月，国民党中央实业部在南京国货陈列馆举办的“江苏特产展览会”上，实业部长孔祥熙为汪恕有滴醋颁发了名特优产品奖，板浦汪恕有滴醋有了超越物质价值的名牌元素。

树立口碑 再创辉煌



左：原中央顾问委员会委员惠泽宇同志题词
右：全国人大常委会原副委员长顾秀莲同志题词

多年来，创优夺牌凝聚了汪恕有滴醋的品牌价值和社会效应。1982年汪恕有滴醋被淮阴地区行政公署评为淮阴地区优质产品；1984年参加江苏省乡镇企业赴京展览；1987年被评为江苏省优质食品；1988年荣获首届中国食品博览会银质奖；1989年荣获国家农业部优质产品奖；1990年荣获中国食品工业十年新成就展示会优秀新成果奖；1994年荣获第五届亚太国际贸易博览会金奖，同年荣获江苏省食品展销会金奖；1998年汪字牌滴醋被评为江苏省著名商标；2009年被列入江苏省级非物质文化遗产；2010年荣获中国十大最具发展潜力醋品牌；2011年荣获长三角



汪恕有醋产品

独特工艺 技艺嫡传

“汪恕有”滴醋以优质高粱为主原料，麸皮、小麦、大麦、豌豆等为辅料，采用传统的固态发酵工艺，全天然发酵制作而成；该醋含有多种有机酸和高级醇，有丰富的维生素，具备调节人体血液酸碱平衡、消除疲劳、健脾开胃、促进消化、降低血脂、活血化痰、提高肠胃杀菌能力、美容护肤等多种功能，辅食调味和佐药疗疾堪称佳品。而且此醋久储不变质，愈陈味愈香，故深受人们喜爱和传颂。古镇板浦的饮食文化所以出名并有“吃在板浦”之称，各种美味佳肴使用“汪恕有”滴醋作佐料也是原因之一。

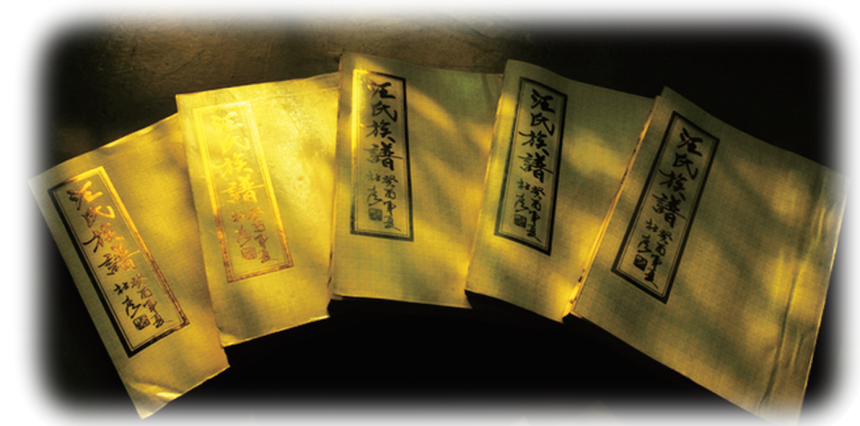
汪恕有滴醋的酿造技艺数百年来一直采用固态发酵方法，其原料和配方十分考究。酿醋的主要原料非东北优质高粱不用。大曲为自制，制法秘不传外。最为关键的是制曲技艺，酿醋大曲在微生物作用后遗留物质很多，氨基酸含量也非常丰富，与后来醋的独特风味有着密切关系。各道工序的时间、火候，全靠眼看、手抓、鼻闻，生产工艺主要有制醋、酿醋、淋醋和存醋四

个阶段。汪恕有滴醋以酒醅拌料发酵，制醋即在蒸熟的高粱米饭中加入自制的大曲进行糖化和酒化，制出酒醅。酿醋采用固态发酵方法，在酒醅中拌入麸皮稻壳，加温后接下醋酸菌种，增温至40℃左右进行人工翻醋，每天2次，使发酵池内醋醅疏松，在控制好温度、水分的基础上，醋酸菌经过12天左右的生长繁殖，生成醋酸和芳香的酯类物质。淋醋，即把发酵成熟后的醋醅转运至淋醋池内，用醋稍浸泡，方可淋出生醋。生醋经口感和色泽调兑后过滤，进行高温灭菌后存储起来。存醋就是将灭菌后的熟醋放入瓮中，置于露天场地经半年以上的风吹、日晒、雨淋，醋液更加清纯，有机酸与醇类转化为芳香的酯类，使成品醋香醇可口，风味独特，且愈陈愈香。

汪恕有滴醋实行嫡传制。自汪一翰创制以来，始终恪守“传男不传女，传嫡不传外，传媳不传婿”的祖训，祖传配方，秘不示人。虽子孙繁衍，旁枝逸出，但只有历代嫡传儿子得其真传。至今已有十一代传人。



发酵车间一角



汪氏族谱(源自网络)

首创始人汪一翰(1628—1711年)，掌门年份1658年，是板浦汪恕有滴醋的创始人；第二代传人汪立文(1650—1735年)，掌门年份1679年；第三代传人汪传浩(1672—1759年)，掌门年份1708年；第四代传人汪世鉴(1713—1795年)，掌门年份1743年；第五代传人汪禾谷(1751—1834年)，掌门年份1779年；第六代传人汪麟瑞(1788—1873年)，掌门年份1821年；第七代传人汪昌溶(1822—1904年)，掌门年份1853年；第八代传人汪琨(1850—1933年)，掌门年份1885年；第九代传人汪文锦(1892—1975年)，掌门年份1929年；第十代传人汪亮祖(1919—2013年)，掌门年份1955年；第十一代传人汪宗遂(1959年生)，掌门年份1990年。

从清初到民国200多年时间里，原“汪恕有醋坊”生产的醋多为缸坛灌装，贴用“汪恕有滴醋”或“汪”字的板印红纸黑字标识，虽然天长日久，汪氏子孙繁衍，制醋作坊旁枝逸出，但遵汪氏祖训，非嫡系传人都不得挂用“汪恕有醋坊”招牌和使用“汪恕有滴醋”的标识，后来发展到瓶装，即开始用油印的“汪恕有”标识。



汪恕有滴醋(源自网络)

老树新花 惠泽万家

汪恕有滴醋前进的步伐与时代命运息息相关。1938年，日寇飞机轰炸板浦前，时局很紧张，汪氏第九代嫡系传人汪文锦和其子汪亮祖把生产的醋主要依靠水路运至大伊山、灌南、响水口等地，板浦遭受敌机轰炸时，汪恕有滴醋的生产陷于停顿，其后，虽维持生产，但无大的发展。1948年10月板浦解放，汪恕有第十代嫡系传人汪亮祖以私人作坊生产滴醋出售，当时产销量具有一千多担，雇工6人，产品主要销售在淮阴地区。

1956年，成立板浦供销合作社小饭店，下辖滴醋、酱油、副食品三个车间，主要负责人为李广兴、王金富。汪亮祖积极响应政府号召参加公私合营，担任滴醋车间主任，把滴醋的配方和工艺公开献给党和人民，当时企业固定资产不足十万元，“一合碾子一盘磨，一年只产百十多吨醋”。1966年文革开始，商标中的“汪恕有”三字被当作“四旧”破除，改换成“板

浦滴醋”商标；滴醋产量和质量均处于停滞不前的状态。1969年板浦供销社合作社小饭店并入板浦综合厂，该厂主要负责人为梅正友，汪亮祖任酱醋车间主任。1973年板浦综合厂解体，原酱醋车间单独划出成立板浦酱醋厂，主要负责人为时恒荣、葛玉民。

1979年，党的十一届三中全会以后，党委、政府对滴醋生产高度重视，恢复了“汪恕有”老字号商标，扩大了生产车间。滴醋的产量提升到600余吨，当时的主要负责人为徐桂珍。1983年又改名为灌云县板浦副食品厂，主要负责人为徐连山，下辖滴醋、酱油、酱菜、茶食四个车间，汪亮祖仍为滴醋车间负责人。

1992年7月，在原灌云县板浦副食品厂的基础上，组建成立了连云港市板浦汪恕有滴醋厂，实现了品牌与企业名称的统一，厂长为汪氏滴醋第十一代嫡系传人汪宗遂。他年富力强，勇于开拓，带领全厂员工奋力拼搏，依托

传统工艺，不断提高产量和生产技术水平，使企业各项经济指标在全市乡镇企业中名列前茅，滴醋年产量扩大到1200吨，企业被评为江苏省乡镇企业明星企业。1994年汪宗遂被评为连云港市十佳厂长经理，2000年被评为江苏省优秀青年企业家，2003年荣获连云港劳动模范称号。2003年12月，连云港市板浦汪恕有滴醋厂为了适应市场经济的发展，由镇办集体企业改制为民营企业，改制后企业名称不变，企业主为原厂长汪宗遂。

2005年，连云港市板浦汪恕有滴醋厂荣获全国工业旅游示范点称号，企业新上了一条年产1000吨的生产线，并在蒸料、醋酸发酵、淋醋车间增添了十多台机械设备，提高了产品的质量，减轻了传统手工制醋工艺的劳动强度，而且提高了企业的经济效益。到2008年，汪恕有滴醋的产量达到了2500吨，产品销往江苏、山东、浙江、上海、河南、广东等地

区，在市场上供不应求。汪恕有滴醋2009年荣获江苏产品万里行金奖、连云港市十大旅游纪念品、2010年被评为港城十大商标。

板浦汪恕有滴醋具有“酸、绵、醇、香、甜”五大特色，其色泽鲜明，酸而不涩，味美津香，醋香醇厚，过夏不腐，入冬不冻。只要打开瓶盖，浓郁的醋香味便扑鼻而来；滴入碗底数滴，转几转，清透的醋液便均匀地形成一圈，挂在碗边，煞是诱人，这与汪氏传人世世代代的酿制技艺是密不可分的，而且还与后熟陈酿有关，存放在陶土坛中的原醋经过夏日曝晒，冬季冰冻，醋中的水分和挥发酸大量散失，其浓度和不挥发酸含量大大提高，各种成分不断进行化学反应——主要是酸类和醇类的酯化反应，使成品具有了浓郁的芳香，而且醋中的多种有机酸在陈酿中得到转化，更增强了汪恕有滴醋的口感和风味。



醋文化展厅

本期供稿：马燕挥 陈志洁 姜松林 连云港市档案馆
陈光 汪荫柏 连云港市板浦汪恕有滴醋厂
本期协办单位：连云港市档案馆
本期组稿：苏海霞 江苏省档案局