



独家视角 读嘉呈现

# 来沈荡，共饮太平年下的一杯热酒

■记者 周伟达 通讯员 戈丽雯 图片由受访者提供

正是人间最美四月天。在海盐沈荡老街，春风吹来了花香，也吹来了酒香，这酒香来自沈荡酿造。

清明假期，近2万名游客涌入沈荡酿造厂区。“游客来源地仍以上海、杭州、苏州为主，以及南京、宁波、绍兴、无锡等地，年轻游客占比超过90%。”海盐沈荡酿造有限公司副总经理庞卫华告诉记者，“游客们对逛沈荡酿造历史展馆很感兴趣，其中有两个姑娘在展馆姓氏墙拍照超过一个小时，还有一些游客购买了黄酒、酱油，整个假期厂区氛围比较热闹。”

沈荡酿造作为沈荡文旅的一部分，近年两者相辅相成，共同成就。沈荡酿造通过厂区改造、产品精进、文创研发等方式为老镇文旅赋能，沈荡老镇推出“书里文城，醉美沈荡”品牌，打通东市、中市、西市街区，擦亮老街、老宅、老祠堂、老酒、老弄、老水荡、老桥、老庙、老渔村等“九老”名片，为全域带来年逾250万人次的游客量。

沈荡酿造不是一时之间火起来的，它已走过139年的悠久历史。

清光绪十三年(1887)，海宁硖石伊桥油车老板孙职卿与杭州盐商周克公合资，先在海盐沈荡中市街开设三泰酒酱店，后在沈荡西市街又开设丰泰酱园(亦称西酱园)，接着在沈荡东市街开设泰兴酱园(即现在的厂址内)，前店后坊，主要生产和零售酱油、豆瓣酱等产品，并附设黄酒工场，由此掀开了沈荡酿造百年老店的帷幕。

若要论海盐百年企业，沈荡酿造是唯一一家。为何能够传承至今?海盐沈荡酿造有限公司董事长汪曙青曾坚定地回答：“老祖宗留下的遗产，不能败在我手里!让一方百姓喝到放心酒，吃到放心酱油，是我们的不懈追求!”正是这种对盐帮酱园传统的敬畏与对产品质量的追求，才让沈荡酿造具备了生生不息的活力。

在沈荡酿造厂区，游客进门便可见“古法酿造，足酿足陈;不求做大，只求做长”大字高悬，这是百年企业的气精神。而步入沈荡酿造历史展馆，穿过酒香弥漫的仓库，游客能见识到跌宕的沈荡酿造史，其历经晚清的倾颓、军阀的混战、日寇的洗劫而不倒，在迎来新中国的曙光后，也能在私营、公私合营、国营、民营等不断变换的潮流中



守住根脉，终于在新时代迸发出更为强劲的生命力。

海盐是千年古县，“古”在时间长度，也在历史厚度，沈荡酿造就是海盐酱园帮绵延数百年的有力明证。据《海盐县志》记载，“清雍正年间(1723至1735年)，海盐望族徐氏在县城外曲尺弄内开设徐鼎和酱园，生产酱油、酱菜。”由此开海盐酱园业之先河，此下一两百年，海盐酱园业蓬勃发展，诞生了徐、何、冯、张、陈等族，在上海开设徐松盛、松盛丰、洋泾松盛、万祥、万通、万

升、万顺、万隆、宝大、陈松盛、益大、松春等十多家酱园，蔚成海盐帮。当年，海盐帮与上海帮、宁波帮三足鼎立，驰名上海滩，影响巨大。

如今，在沈荡老街贵湖路上，沈荡酿造南门处，高耸的白墙之上书写着“酱园”两个大字，这不仅是应和潮流的打卡之地，也是对当年海盐酱园名扬天下的恢宏致敬。

千年海盐一杯酒，酒的名字叫沈荡。“我们以沈荡为酒名，就不能丢沈荡的份。”庞卫华说，所谓“古法酿造”就是采用老泰

兴酱园的喂饭法操作工艺，通过“十八般酒艺”酿酒;所谓“足酿足陈”就是手工酿造，不使用任何添加剂，同时酿造的产品外包装的年份必须与实际酒龄一致。为了保证质量与口味，沈荡黄酒在出厂前必然经过了充分的窖藏。

据悉，沈荡酿造每年年产量黄酒200多万瓶、酱油约10万瓶，自2024年5月至今又研发出酱油雪糕、酱油曲奇、酱油爆米花、百家姓酒等产品，以及冰箱贴、明信片、小酱缸等文创，累计销量超30万份，真可谓“沈



荡酿造，越来越年轻”。

“来沈荡酿造可以品尝双重味道，一重是产品的味道，一重是历史的味道，游客看到漂亮的厂区，听到酒曲发酵的声音，闻到浓郁的酒香，吃到美食雪糕，触摸酒坛酱缸，充分调动五官感受，陶醉其中。”在庞卫华看来，无论是“嘉兴醉江南”，还是“醉在千年海盐”，沈荡老酒都是很贴切的代表，这“醉”既是“酒醉的醉”，也是“陶醉的醉”。“醉美沈荡，极具江南水乡特色，酿造也需要水。沈荡老街从谷仓、到酿造、再到胜利饭店能火，绝不是偶然的。沈荡是水乡，有了水，才能种植水稻，有了水稻才有后来的粮仓，有了粮食、原料就能酿造黄酒，后面才会有胜利饭店的‘一盘炒猪肝，二两黄酒’。”

春光正好，不妨来沈荡小酌一回。



# 礼让斑马线 安全伴我行

讲文明树新风公益广告



嘉兴市文明办

# 文明交通 绿色出行

讲文明树新风公益广告



嘉兴市文明办