

走进老字号：探访酱菜传奇六必居

在北京前门粮食店街3号，一家古色古香的店铺静静诉说着近600年的历史传奇六必居酱园。作为京城最古老的老字号之一，六必居自明正统元年公元1436年创立以来，以其独特的酱菜制作技艺和深厚的文化底蕴，吸引了无数游客前来探访。这家酱园不仅承载了中华饮食文化的精髓，还以其“六必”古训，展现了传统工艺与现代创新的完美融合，成为北京旅游的一大亮点。六必居的起源可追溯至山西临汾西社村的赵氏三兄弟赵存仁、赵存义、赵存礼。据传，他们最初开设了一家小店铺，经营柴、米、油、盐、酱、醋六种生活必需品，因不卖茶，遂取名“六必居”。另一种说法认为，“六必”源自酿酒工艺的六大要求：“黍稻必齐，曲蘖必实，湛之必洁，陶瓷必良，火候必得，水泉必香”，后沿用到酱菜制作中，成为六必居的立店之本。无论哪种说法，这六个“必”都体现了六必居对品质的极致追求，奠定了其在酱菜界的传奇地位。走进六必居博物馆，游客仿佛穿越时空，置身于酱菜文化的长廊。博物馆位于六必居老店原址，占地1853平方米，分为“食肴之将”“源远流长”“涅槃重生”“与时俱进”四个展区，展示近百件珍贵文物，包括账册、老照片、功牌和复原的明代老井。悬挂在馆内的“六必居”金字大匾，相传出自明朝首辅严嵩之手，虽历经战火与动荡，仍保存完好，成为稀世珍品。馆内还复原了老店柜台，摆放着甜酱八宝瓜、甜酱黄瓜、白糖蒜等十二种经典酱菜，勾起游客对老北京味道的记忆。六必居酱菜以选料严苛、工艺复杂著称。国家级非物质文化遗产传承人杨银喜介绍，甜酱甘露选用内蒙古萨拉齐的优质甘露，糖蒜则采用山东兰陵白皮大六瓣越冬蒜，而甜酱包瓜需挑选六七成熟的“八道黑”甜瓜。制作过程严格遵循“六必”古训，从原料筛选到发酵酱制，每一步都精益求精。例如，酱料需经21天发酵，期间每天打耙近万次，确保酱香浓郁、口感醇厚。这种匠心工艺让六必居酱菜色泽鲜亮、脆嫩清香，深受消费者喜爱。六必居的酱菜不仅风靡民间，还曾是清代宫廷御品。清道光六年，六必居被内务府正白旗德源收购，酱菜进入宫廷，皇宫特赐黄马褂和红缨帽以便送菜，足见其地位之高。1900年庚子之乱，伙计张夺标冒死抢救金字大匾，藏于临汾会馆，保住了六必居的文化根脉。1972年，日本前首相田中角荣访华时点名参观六必居，周恩来总理亲自指示恢复其商号，金匾得以重挂，店铺重焕生机。近年来，六必居在传承传统工艺的同时，积极拥抱创新。博物馆内的研学实践区和传承人工作室，让游客近距离体验酱菜制作的乐趣，如亲手参与“打耙”工艺，感受非遗文化的魅力。此外，六必居推出老北京二八酱、减盐系列和香辣牛肉酱等新产品，迎合年轻人需求，甚至跨界推出酱菜冰激凌，成功“出圈”。其线上线下全渠道营销网络覆盖全国，并出口至美国、日本等地，品牌影响力持续扩大。然而，六必居的传承也面临挑战。传统手工工艺与现代机械化生产的平衡、经典重口味与年轻化口味的协调，成为非遗保护的关键课题。对此，六必居通过博物馆建设和文创产品开发，深化品牌文化内涵。例如，与三元梅园合作推出的“日初二八酱奶茶”，将传统酱香与现代饮品结合，吸引年轻游客驻足品尝。六必居的传奇，不仅在于其近600年的历史，更在于其对“六必”古训的坚守与创新。从明代小店到国家级非遗，六必居用一缸酱菜诉说中华饮食文化的博大精深。无论是老北京人念念不忘的酱香，还是游客慕名前来的探秘，六必居都以其独特的魅力，书写着老字号的辉煌篇章。走进六必居，不仅是品味酱菜的美味，更是探寻一段穿越时空的文化之旅。

原文链接：<https://hz.one/baijia/老字号-探访酱菜-传奇六必-2507.html>

PDF链接：<https://hz.one/pdf/走进老字号：探访酱菜传奇六必居.pdf>

官方网站：<https://hz.one/>