

# “小菜一碟”百味浮沉

林雨尘 本报记者 孙磊

很多杭州人去河坊街逛景阳观，其实醉翁之意不在酒，并不是只为了买那些瓶瓶罐罐菜瓜儿，而是对这家店的前生今世特别感兴趣。

要知道，在寸土寸金的河坊街，一家酱腌咸菜店能经历那么多风雨依然如磐而立，这真的不容易。让人觉得“小菜一碟”背后有着无尽的故事和滋味。

## 一碟酱菜的初代创业

关于景阳观的起源，有人说它是“杭州萝卜绍兴种”。1907年（清光绪三十三年），26岁诸暨人寿达清独自乘船来到杭州，在荐桥直街（今清泰街）佑圣观巷口开了一家酱菜店。此时他已在酱菜界打滚了13载。

看着属于自己的店铺，寿达清踌躇满志。他13岁到诸暨湄池镇上一家酿造厂当学徒。三年满师，16岁的他学得一手腌制酱菜、豆制品的看家功夫。那时的规矩，满师后仍要给厂里做三年，叫做“谢师”。20岁，他受聘留在酿造厂当腌制作场“老大”。

6年后，存下第一桶金的寿达清辞职离开诸暨，只身渡江来杭州自立门户，前店后坊，以销售自制酱菜、腐乳为业。取店名时，他想要一个叫得响、传得开的好名字，听说上海有家紫阳观的酱酒店生意极好，于是他把“紫”换成“景”，取名“景阳观”，期待日后兴旺发达。

寿达清颇有经营头脑，从绍兴聘请技工制作各式酱菜、腐乳，如双插瓜、甜乳黄瓜、八宝什锦菜、糟油萝卜、开洋腐乳、桂花腐乳等10多个品种，很有特色。



门店销冠多年来一直是景阳观“当家花旦”红大蒜霸榜。这种大蒜选自国内的传统品种，产量低但味道正，平常一天能卖七八十公斤，春秋季节一天最多能卖100公斤，有时候甚至排队都能排到吴山广场。

## 一个“贡”字的皇室认证

鼎盛时期，景阳观走红京城，相传与清末大臣王文韶有一段渊源。

王文韶是杭州人，出身寒微，他父亲王又沂在梁宝康酱园店管账。王文韶年幼时给店主儿子做伴读书童，后来通过科举考试入仕。杭州人历来喜欢泡饭过佐菜，王文韶把这个饮食习惯带到京城。他隔三差五就会从杭州捎去一些酱菜、腐乳之类的佐菜进京。

这位浙江官员长袖善舞、交游广阔，时常将杭州土产酱菜作为礼物馈赠给亲王和同僚。在他的牵线搭桥下，景阳观酱菜传进了宫内。因双插瓜脆嫩又咸、略带甜味，口感鲜美，从慈禧太后、光绪皇帝，到诸宫后妃，都定为早晨必备的佐菜，成了皇室贡品。而杭州人在家也能经常吃“贡瓜”，这在当时传为一段佳话。

“贡”字加持下，景阳观声势更盛，不失时机经营起宁波醉蟹、泥螺、虾子，以及杭州酱鸭、酱猪头、桂花梅酱，并搜索各地风味济济一堂，和北京六必居、扬州三和四美、济宁玉堂酱园并称为全国四大名酱菜店。



扫码留言  
(视频号)



扫码留言  
(微信号)

## 景阳观大事记

1907年创办于杭州。

1937年，抗日战争爆发，门店歇业。

1943年在新民路官巷口（原解放路官巷口以东的路叫新民路）重新开业。

1956年公私合营。

1987年景阳观店铺被建设供销大厦拆迁。

1990年回迁到光复路。

2002年万隆收购景阳观，将景阳观搬迁到中山中路85号。

2003年1月，景阳观设在城西三墩的酿造分公司开业，并恢复生产酱菜和酱油。

2003年11月购置中山中路89号店铺。

2009年被列为杭州市非遗。

2021年，景阳观搬迁至湖州市吴兴区道场乡。

景阳观的前世说到这里，它的今世尚有许多未完待续。你在这间酱菜店里有过刻骨铭心的记忆吗？欢迎在我们的微信号、视频号下留言。100份经典酱菜，等着你的精彩故事。