

陈杰和六必居

陈杰,1956年生,中共党员,享受国务院特殊津贴,酱腌菜高级技师。从事酱腌菜生产、工艺改革、产品开发及挖掘工作45年,积累了丰富的实践经验与理论知识。从2003年开始,参与六必居等老字号的企业文化研究,为六必居博物馆的建立、挖掘、收集、整理了大量的文物、图片和资料。多年来为校区、居委会、媒体、工会进行各种形式的讲课,宣传六必居历史文化和生产技艺,主讲题目《六必居历史文化研究与技艺传承》受到各方好评。

北京六必居食品有限公司以酱腌菜、酱类、酱油、食醋及料酒、芝麻酱等生产经营为主导产业,拥有以“六必居”(始建于明正统元年,公元1436年)为龙头,以“金狮”(始建于民国二十七年,公元1938年)“龙门”(始建于清嘉庆二十五年,公元1820年)“天源酱园”(始建于清同治八年,公元1869年)“桂馨斋”(始建于清乾隆元年,公元1736年)及“龙和宽”“虎王宽”等新兴品牌为依托的优质品牌集群。其中“六必居”品牌始建于明正统元年,是我国历史最为悠久的中华老字号之一。公司始终恪守“黍稻必齐,曲蘖必时,湛炽必洁,陶器必良,火齐(音ji)必得,水泉必香”的“六必”祖训,遵循“忠义信业为本”的老字号文化,坚守“铸造诚信、活力民族品牌”的发展愿景,厚德务实、薪火相传,成长为全国调味品领域响当当的知名品牌企业。

2008年,“六必居酱菜制作技艺”经国务院批准被列入第二批国家级非物质文化遗产名录,2009年“六必居”商标被原国家工商行政管理总局认定为“中国驰名商标”。公司在全国酱腌菜行业通过了ISO9000(质量管理体系)、HACCP(食品安全控制体系)、ISO14000(环境管理体系)认证工作,并通过了英国国家质量保证有限公司(SNQA)的两项国际认证。长期以来,公司不断传承创新传统工艺,加大新产品研发力度,企业核心竞争力显著提升,成为行业内实力较为雄厚、具有广阔发展前景的现代化调味品企业。

新的历史时期,公司将传统营销渠道与“互联网+”结合,建立了线上线下全渠道营销网络。在北京前门、西单、北京站、北京南站和天津南市食品街等核心商业圈建立了品牌直营店,在天猫、京东等主流电商平台建立了品牌旗舰店。公司产品销售遍及全国各地,并出口至美国、加拿大等国家和地区。

神秘六必居的故事

六必之名相传 六必之功斐然

六百年?——身世之谜

六必居到底开业于哪年?这至今仍是一个谜,有很多种说法。

上世纪90年代,原内贸部曾经编撰过一本“中华老字号”的书,这本书上记载的六必居开业于明朝嘉靖九年(公元1530年),是由山西临汾人赵氏三兄弟开的,这是一种说法。

但是历史学家邓拓任北京市副市长的时候,曾做过一番考证。他从六必居一个叫贺永昌的老经理手里拿走了六必居一些账册回去分析,得出的结论是六必居创办于清朝康熙十九年到五十九年之间。因为发现账本最早有记载的是康熙十九年到五十九年,所以他认为六必居不是在明朝创办,而是在清朝创办的。但是,由于期间时代变迁,战乱频仍,老账册是否保留完整呢?不得而知。

2007年为了探寻企业发展历史,陈杰和他的同事们曾前往山西临汾实地考察。这个过程中,他们在一位老员工儿子的手里发现了一张珍贵的老照片——六必居500年店庆的照片。这张照片拍摄于民国二十五年九月二十五日,也就是公元1936年9月25日,六必居员工在前门门脸前面拍照,照片上有大掌柜、二掌柜、三掌柜、账房、工人共24人。保存这张照片的老员工儿子叫张德华,是山西临汾市委副书记。张德华说:“我搬了多少次家,我都没有把这张照片扔了。”

后来,公司又在北京档案馆找到北平市警察局一张调查表。这个调查是国民政府时期完成的。上面记载了六必居的经营范围:油、酒、醋、酱、米、面杂货;经营地址:粮食店街二号;居住年限:500年。而调查日期是民国三十六年(公元1947年)八月二十六日,和张德华照片的拍摄日期相差11年,也可以作为官方给民间保存的照片提供很有力的旁证。

通过官方和民间的相互佐证,六必居确定了自己的历史起步于1436年,将近600年。

600年来,六必居的发展有三个重要阶段:六必居最早创办人据说姓郭,郭氏后来又吸收了两个合伙人,一个姓原(原籽),一个姓赵(赵壁),三家合伙经营六必居,这是第二阶段。到清道光二年的时候,由于郭氏和原籽无力经营六必居了,把所有的资产、字号、商号、库底全部“转给赵氏永远为业”,至今还保留下来的一份私契,对此进行了清清楚楚的记载。

六必居在清朝是有很高地位的。目前六必居博物馆里有一个黄马褂、红缨帽。这是怎么来的?是因为六必居一度卖给内务府正白旗德源名下,他是内务府的旗人。德源就把六必居的酱菜带进了皇宫,并且受到好评。而皇宫为了方便六必居的人送酱菜,就特赐给六必居一个黄马褂和红缨帽。清光绪十九年,朝廷还给六必居奖励了一个功牌。因为六必居定期给朝廷捐钱捐物,捐赠有功,就奖励五品官的军功顶戴,这个功牌就保留在六必居博物馆里。

在六必居的众多传说和故事中,有个人物不得不提,原本他只是六必居的一个小伙计,后来却成为了大掌柜,他就是张夺标。1900年八国联军攻进北京,繁荣的古都变成了火场,六必居也在劫难逃。当时大栅栏商业区所有店铺的东家,伙计纷纷逃难去了,大火之中以伙计张夺标为首的几个人,将生死置之度外,把六必居金字牌匾从火海中抢救下来,转藏到了临汾会馆。大火熄灭,一片狼藉,六必居烧得只剩下两间西房。之后重建,护匾有功的小伙计张夺标也因此被提拔为仓库保管兼管磨房事务。1911年,辛亥革命失败后,军阀混战,袁世凯登基,市面混乱,北京城经济萧条,平时

湛炽必洁



- 口述:陈杰(六必居酱腌菜高级技师)
- 策划采访:李涛
- 整理:扶峰



大街上少有行人,车水马龙的大栅栏暮气沉沉,六必居再次遭受兵匪劫掠砸抢,大家纷纷逃难,这时又是张夺标挺身而出冒险守店,将店内财产、账册埋藏起来,事后东家感念张夺标的忠诚信义,提拔张夺标为大总管、大掌柜。1936年,就是张夺标主持了六必居建店500年活动。

地下联络点 红色六必居

为了建设六必居博物馆,公司发动老员工提供史料、逸事、掌故。有一位老员工表示,他师傅曾经告诉他,说六必居解放前还是共产党的一个地下联络站,并且还有一本书特意描述了这么一段历史。这立马引起了公司相关人员的兴趣,并顺着这些线索去寻找资料。

功夫不负有心人。最后公司还真找到了这本书,书名叫《忆征程》,是一个叫赵凡的老先生写的。赵凡是解放前1945年到1949年在北京搞地下工作的一个共产党员,所以后来写了这本回忆录叫《忆征程》,其中有一段写的是在北平地下党三年工作的回忆。

赵凡在书里回忆说,来到北平搞地下党工作的时候,北京油盐粮店行业一个地下党支部的负责同志告诉他,联络点就在牛街南口路西一个酱菜园里。陈杰他们按图索骥,发现牛街南口路西酱菜园,原来就是六必居的一个生产车间。而跟他接头的人,就是这个酱菜园里一个叫张喜登的地下党员。为什么找这么一个地方作为联络点?因为这个地方不容易引起怀疑,一个简单的作坊,夏天晒酱,秋天腌菜,菜腌好了以后,酱成熟也封缸了;腌完咸菜之后立冬了,这个地方就没有什么人,便于联络。

这本书里,赵凡还回忆了在北平油盐粮店行业领导工人跟资本家斗争的故事,其中也提到了六必居。说他们当时发动工人要求资本家提高待遇,提高工资。其中六必居酱园就是不听这一套,不给工人涨工资和提高待遇。赵凡他们就领导这些员工消极怠工争取待遇。六必居老板怕生产错过好季节,最终同意工人的要求,提高了待遇,斗争取得了胜利。

1983年的一张《北京日报》,回忆革命年代的一篇文章也说,六必居1945年就成立了地下党支部,当时因为六必居的员工有很多都来自河北唐县,那是革命老区,很多员工都在休假探亲的时候,接受了革命教育,认可了革命的道理,有的还加入了共产党,回来之后跟北平地下党取得联系,积极参加北平的地下党工作。

而事实上,六必居曾经有一个很重要的铺东叫赵致中,更是培养出了多名红色后代。赵致中有两个孙子:一个叫赵瑞基,一个叫赵国基;一个在北京上大学,一个在天津上大学。当时他这两个孙子,都在当地参加学生进步运动。据赵瑞基的女儿赵荣介绍,赵瑞基早早就加入了共产党,在参加革命运动暴露后,为了防止国民党迫害,党组织把他从北京转移到了陕西。赵瑞基之后参加了解放战争和抗美援朝,1963年回国的的时候,还受到毛主席和中央领导的接见。

陶器必良



陈杰表示,今年恰逢建党100周年,将把六必居的红色基因进行全面整理,把六必居博物馆申报为爱国主义教育基地。

源远古井 重现天日

六必居博物馆有一个镇馆之宝——古井。这口古井,原来只存在传说当中,久未发掘,而发掘之后,进一步佐证了六必居起源于明朝。

因为传说六必居是山西临汾人开的,所以2007年为了申请国家级非物质文化遗产,陈杰带队亲自到山西临汾考察六必居老铺东的历史,有了意外的惊喜。当时他们拜访了一位白发苍苍的老人。他听到陈杰他们说是北京六必居的,张口就问:“六必居院里那口井还在不在?”陈杰他们当时很感兴趣,就请这位老先生说说是怎么回事。

老先生说,这六必居的井不是一般的井,它不仅甘甜好喝,还有一段传奇故事。老先生说临汾人是崇拜尧王,因为尧庙就在临汾,每当出远门办大事的时候,都要去尧庙烧香磕头,祈求尧王爷保佑。他说尧庙也有一口井,“这口井跟你们六必居这口井是相通的呢。”

火齐必得



老先生说,临汾人在明朝的时候就在北京建了六必居酱园,可是做酒也好,做酱菜也好,需要大量的水。但是六必居院里没有井,要想用水都得去外面挑,所以掌柜的总想在院里打一口井。有一次掌柜的回到老家,跟老母亲闲聊的时候,说要在院里打一口井才好。老母亲一听说打井可是大事,于是第二天早起来买了供品直接到了尧庙,给尧王爷烧香磕头,祈求尧王爷保佑儿子在打井的时候平安无事。

掌柜的从老家回到北京以后,夫人跟他说,你走这段时间,我一直都睡不好觉。前两天夜里还做了个梦,梦见咱院里西北角地上有一个梅花鹿在这卧着,刚要走近它,它突然站起身来,四蹄刨地,扬起土给我眼睛都迷住了。夫人第二天早上起床直接到后院一看,没有梅花鹿,只看见几个小兔子在地上吃草。掌柜的听夫人这样一说,一拍大腿高兴地叫了起来:“这肯定是要尧王奶奶托梦给你,指定尧王爷是保佑咱们在这里打井。”因为临汾民间传说,尧王奶奶就是梅花鹿变的。于是掌柜的就派人在小兔吃草的位置上开始挖井,果不

水泉必香



多年的前门博物馆破土动工。陈杰他们跟施工单位特意强调,在动土施工的时候,一定要看看有没有这口井。然而工地现场除挖出一些坛坛罐罐以外,并没有一丝井的线索。陈杰说:“感觉到很遗憾。如果这次工程再找不到这口井,可以断定近百八十年之内不会有老井被发现的机会了。因为你这工程不可能30年20年就拆,老井的悬念不知道还要延续多少年。”

也许冥冥中自有安排,2015年2月1日,施工现场发现了大量的回填土和大部分青砖——老井终于揭开神秘的面纱,展现在众人面前,全场人员一片欢呼。这口老井相当壮观,直径1.5米,典型的山西风格;从地层叠压关系到砌筑井壁的城砖等方面分析,又符合明代古井的特征。这口井的井体全部由明代大青砖搭砌而成,每块砖净重8公斤。而且,砖上面有厚厚一层水碱,开始以为这是涂料,最后专家鉴定说这是一层水碱,说这井的年代越久远,水碱越厚,将近1到2公分。

黍稻必齐 曲蘖必时

六必居经营坚持这么多年,有三条几百年不变的店规。

第一条叫“内不长支外不欠”。就是内部不长期支借别人钱,对外也不去欠账,很好的控制资金风险。

第二条叫“不用三爷”。即不用舅爷、不用姑爷、不用少爷。不仅东家的三爷不用,包括所聘的掌柜的“三爷”,所有员工的“三爷”,一律不用,杜绝裙带关系。

第三条叫“喝烂柜酒”。过去柜台叫烂柜。打烊了以后,老板炒几个小

曲蘖必时



菜,大家围坐在柜台喝酒吃菜聊天。聊什么呢?这烂柜酒,掌柜的不喝,跑外的、账房什么的,都在柜台上一边喝酒一边汇报。跑外的汇报今天市场上粮市、油市、菜市的行情,买人的价,卖出的价。账房管账的说今天柜上出了多少钱,进了多少钱。伙计你说说柜台上今天哪个菜卖得好,哪个菜卖得不好,有什么反映。“喝烂柜酒”放到今天来讲,实际上就是一个班后会。但这样能让大家工作日清日结,随时改进和调整。

当然,六必居最重要的还是离不开讲诚信,保证出品质量。

在六必居的博物馆里,有一张1916年的广告,当时介绍六必居产品叫“品质优良,色泽鲜亮,咸甜可口,脆嫩醇香”。为什么会脆嫩醇香?

陈杰介绍说,不管六必居起名的初心到底是哪一种说法,但是“黍稻必齐,曲蘖必时,湛炽必洁,陶器必良,火齐必得,水泉必香”这“六必”却实实在在成为了品牌的祖训。六必居12个传统产品,有9个是甜酱制品,六必居的高档酱菜都是用一年一季露天晒制的甜面酱做的,绝对不能偷工减料。

六必居的酱菜为什么有很多人想模仿但模仿不了?酱菜行业有句话叫做“要想有好酱菜,先要做好酱”,六必居是先做酱,这个酱用什么方法做?相比工业化生产,六必居的酱要露天晒制,一年只能生产一批。这个过程中,用料、用工、用时该用多少必须用多少,绝对不偷工减料。陈杰举例说,六必居的白糖大蒜,一直是一斤蒜半斤糖,配方从来没改过。哪怕白糖去年是八千元一吨,今年涨到一万多,“不能说原料价格高了,就少搁点白糖,搁点糖精、搁点糖替代品,那就不行,不能偷工减料。”

然后是酱菜选料,从原料、籽种方面就很严格要求。如做包瓜的香瓜只用竹叶青和八道黑的;芥菜要用两道门的;胡萝卜要“鞭杆红”;白萝卜要用象牙白,或者石门白;黄瓜顶花带刺一斤四六条的;大蒜要紫皮白皮大六瓣越冬蒜;苜蓿要秋天的不能用伏天的。陈杰又举了个例子,说六必居的酱黄瓜,100斤黄瓜腌黄瓜坯子,拿100斤甜面酱来酱,这200斤混合料出70斤酱黄瓜,那130多斤都不是成品了,这样做出来的产品,成本是高,但品质却是别家无法可比的。

暑伏打耙,是夏天露天晒制酱时,工人们要穿着酷暑双脚踏在大缸的缸沿上,用耙杆上下搅拌叫打耙。每个缸一天打四遍,每遍30耙,一耙不能少。

六必居还有一个传统的甜酱包瓜工艺叫“三晒三酱”,100斤包瓜,要用300斤甜面酱,不是一次酱,酱多少,晾多少次,然后再酱再晾再酱,经过三晒三酱才出产品。

统 筹:郭 敏 王廷芳 孟渤钧
新媒体:王欣童
支 持:李梦洁



第二期