

景阳观

景阳观是寿达清于1907年（光绪三十三年）在杭州荐桥街（今清泰街）佑圣观路创办的酱菜店，精制各种酱菜、腐乳，于2002年被万隆收购

品牌简介

1907年（清光绪三十三年），一个头后梳着一条乌亮大辫子的浙江诸暨壮汉，只身乘船来到杭州，在荐桥直街（今清泰街）佑圣观巷口开了一家叫“景阳观”的酱菜店，这个壮汉就是寿达清。

寿达清十三岁在诸暨湄池镇上一家酿造厂当学徒。三年满师后，学得一手腌制酱菜、豆制品的好手艺。旧社会的规矩，满师后仍要给厂做三年，叫做“谢师”。二十岁那年受聘留在这家酿造厂当腌制作场“老大”（把做师傅即技师）。到了二十六岁的“创业之年”，他凭借有了点积蓄，辞职离开了那家厂，只身渡江（浦阳江和钱塘江）来到杭州开设景阳观酱菜店，他所腌制的酱菜、腐乳，尤其是“双插瓜”，由在北京的浙江籍官员带到京里，除了自食外，还馈赠给在朝同僚、亲王，进而传进了宫内。因双插瓜的脆嫩又咸中略带点甜味，口感鲜美，上到“老佛爷”（慈禧太后）、光绪皇帝，下到诸宫后妃，都定为每天早晨必备的佐菜，故又叫“贡品”。

景阳观的酱菜“走红”北京城，据传还与王文韶有一段渊源。王文韶，杭州人，在朝任要职。因杭州人历来有早餐吃“泡饭”的习惯，王文韶也不例外。故此他经常要从杭州捎去一些酱菜、腐乳之类的佐菜。景阳观的双插瓜也被列为常捎之物。王文韶为官圆滑，又好广交皇室族人和诸同僚，在馈送杭州土产中，双插瓜是少不了的，这就是景阳观的双插瓜摇身一变成为皇家御定的“贡瓜”的由来，其牵线人便是王文韶。从此，杭州人沾皇帝老儿的光，在家也能经常吃“贡瓜”。

景阳观以销售自制酱菜、腐乳为业，前店后坊，聘雇绍兴技工制作各式越味酱菜、腐乳，较有名的有双插瓜、甜乳黄瓜、八宝什锦菜、糟油萝卜、蜜枣萝卜、开洋腐乳、桂花腐乳等10多个品种。后又开辟新业，经营起宁波的醉蟹、泥螺、虾子和杭州的酱鸭、酱猪头、桂花梅酱、酱油、各种露酒等应季酱制品、调味品、礼酒以及各地风味酱菜。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/jyg-949959.html>