



蘇州

老字號

孫中浩
主編

古吳軒出版社

蘇州

老字號

蘇州老字號

蘇州老字號

苏州市政协文史委员会 编
(苏州文史资料第三十九辑)



古吴轩出版社

图书在版编目(CIP)数据

苏州老字号 / 孙中浩主编. — 苏州: 古吴轩出版社,

2006.1

ISBN 7-80733-013-9

I. 苏… II. 孙… III. 工商企业—简介—苏州市

IV. F279.275.53

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 149103 号

责任编辑: 洪 芳

装帧设计: 徐耀明

责任印刷: 蒋家宏

责任校对: 苏报校

封面题签: 李镜清

书 名: 苏州老字号

主 编: 孙中浩

出版发行: 古吴轩出版社

地址: 苏州市十梓街 458 号 邮编: 215006

Http://www.sztbs.net/gwx E-mail: gwxchs@126.com

电话: 0512-65232286 传真: 0512-65220750

印 刷: 苏州恒久印务有限公司

开 本: 630 × 960 1/16

字 数: 180 千

印 张: 17.75

印 数: 0001-3000 册

版 次: 2006 年 1 月第 1 版

印 次: 2006 年 1 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 7-80733-013-9/G·315

定 价: 35.00 元

《苏州老字号》编委会

主 任 冯瑞渡

副主任 孙中浩 盛家振 蔡镜浩

编 委 (以姓氏笔画为序)

汪连兴 谷公胜 郑太白 陈锡钊 金问涛
周 秦 徐伟荣 屠雪华 谢锡良

主 编 孙中浩

副主编 屠雪华

序

冯瑞渡

“老字号”，就像饱览沧桑的老人，历经无数风雨而久盛不衰。然而，在盛誉的背后，也有着许多动人的传奇和含辛茹苦的故事。她们有的最初只是街头小摊，小本经营，靠着勤奋，日积月累，渐渐发家致富；有的以诚为本，重德守信，靠质量和服务，享誉民间；有的承袭祖传秘方，凭藉独特的制作技艺，名闻遐迩，历百年而弥兴。他们用自己勤劳的双手和过人的睿智，创造出了凝聚苏州特色、为古城增辉的品牌。她们的发展兴衰，她们的起承转合，以及同当时社会政治、经济、文化的各种联系，都值得我们细细琢磨和研究。

“老字号”是一种珍贵的文化遗产。她是苏州经济社会发展的历史见证，是苏州城市的品牌。我们这一代人有责任也有义务，将“老字号”这块金字招牌接过来，并传授给后人。现在苏州还有六十来家“老字号”，其中三十余家是百年老店。在改革开放的新形势下，她们呈现出勃勃生机。今年8月，这些“老字号”联手成立了“苏州老字号协会”，在完成改制的基础上，将进一步做发展和创新的探索。各级政府部门也在努力营造良好环境，为“老字号”的发展提供更加宽松、广阔的空间。我们相信，通过企业、政府以及社会各界的共同努力，苏州“老字号”一定会与时俱进，再续辉煌；苏州也一定会有更多的“新字号”脱颖而出，创造出新的业绩。

本书共收录了我市五十家“老字号”的创业史。作者用平实的语言，记述她们奋斗的历程，目的是想为后人留下历史的借鉴。当你打开本书，伴着淡淡的墨香，为她们赞叹和扼腕的同时，也希望能从中得到一些启示。

2005年10月

目 录

冯瑞渡 序

- 001 / 陶冶武 宁静致远宁远堂
- 003 / 方志仁 陆稿荐：苏式卤菜第一灶
- 010 / 陶叟翁 药业巨擘雷允上
- 017 / 言 止 独步药业沐泰山
- 023 / 陈其弟 松鹤楼：苏式菜肴誉神州
- 031 / 张 宏 石家饭店 名满江南
- 038 / 林锡旦 浓妆淡抹总相宜
——记姜思序堂国画颜料
- 045 / 柯继承 茗香万里 汤传千秋
——记源远流长的春蕾茶庄
- 054 / 耳 吾 良药利民良利堂
- 060 / 林锡旦 百年信誉足金铸
——记恒孚银楼
- 069 / 天 源 糕团大王黄天源
- 075 / 陶冶武 平民药铺天益生
- 079 / 沈 亮 五芳斋：传统小吃名遐迩
- 083 / 羽 化 张源丰与甬直萝卜
- 088 / 宋刚刚 三万昌的今与昔
- 095 / 陈兆弘 奥灶百年总是香

- 101 / 言 武 ◎望族药铺潘资一
- 104 / 董寿琪 ◎观前面馆观振兴
- 108 / 俞 菁 ◎久负盛名稻香村
- 113 / 小 成 ◎上海老正兴:浙绍菜肴成一品
- 116 / 李海珉 ◎问心堂:问心无愧传佳话
- 122 / 阿 元 ◎百年尚新乾泰祥
- 129 / 周晓东 ◎木渎乾生元 天下第一饼
- 135 / 陶 吾 ◎童葆春:重质守信立百年
- 139 / 易 铭 ◎倪德与太仓肉松
- 142 / 陶诒武 ◎王鸿翥:祛病健身利万家
- 148 / 胡绳玉 ◎采芝斋:斗转星移仍风采
- 164 / 岐 山 ◎近水楼台先得月
- 169 / 俞 菁 ◎和气生财的叶受和
- 175 / 王化民 ◎山景村趣 王四流香
曹家俊
- 181 / 沈伟东 ◎历沧桑,代有传人新颜展
王继琴 ——记常熟山景园菜馆
- 186 / 张伟应 ◎勤谨诚信业始成
——记百年名店生春阳
- 192 / 周德华 ◎养其天和养和堂
- 196 / 宋刚刚 ◎元大昌:酒香百年飘巷里

- 200 / 李廉深 ◎以德立世存心德
- 204 / 老 庄 ◎驰誉南北的徐昌钟表店
- 209 / 顾 笙 ◎苏菜新风新聚丰
- 213 / 梧 桐 ◎老店新貌义昌福
- 218 / 王介荣 ◎香飘同里谷香村
- 222 / 董寿琪 ◎开风气之先的光明眼镜店
- 225 / 常 洛 ◎近代旅馆的缩影
 ——记五洲大饭店
- 230 / 詹小嫻 ◎引得碧波涤世尘
 ——记清泉浴室
- 234 / 智 竹 ◎文宝荟萃东来仪
- 239 / 张伟应 ◎小吕宋:童装七十依然春
- 247 / 臧寿源 ◎久泰:从绸布老号到品牌服饰
- 251 / 念 叶 ◎朱鸿兴:姑苏第一面
- 255 / 徐仁官 ◎谈旧说今话乐乡
- 260 / 郑凤鸣 ◎独领风骚的南京美容院
- 262 / 江元舟 ◎亨达利:审时度势各不同 前世今生一脉承
- 268 / 于纯一 ◎国际照相馆:旧颜展新貌
- 272 / 编 者 ◎后记

寧遠堂藥店

宁静致远宁远堂

陶诒武

宁远堂是苏州药业中创设年份最久、至今仍在营业的药店之一。

明代晚期，宁波药商成姓看到苏州西部重镇木渎富饶繁华，景色如画，遂在此设店，取诸葛亮《戒子书》中句“宁静以致远，淡泊以明志”意，取店名为“宁远堂”。此后历经改朝换代、兵燹之灾，因它处于乡镇而得以保存，且代代相传而相安无事。然而清咸丰十年（1860）的一场动乱打破了小店世代的宁静。乱世盗贼蜂起，地痞流氓横行，清廷败军、太平军过境，一夕数惊，战火中成老板不堪其扰，弃店携一家老小出逃至当时尚算平静的山塘街暂避。迨战事稍息，成老板潜往木渎老店探视。不料老屋犹在，店堂依旧，但高踞店堂和出入者均系当地流氓地痞，欲进去评理反被群歹痛殴，祖传数代之久的宁远堂平白被抢夺，但宵小凶狠如此必有后台，公理何在！成老板气极返家却一筹莫展。转眼到了清同治三年（1864），战事平息，社会秩序已趋稳定，成老板看见时机成熟，于是在返店之前先行拜会图董夏某。因夏某相助，被霸占的宁远堂才得以重归成姓。物归原主后成老板仍心中惴惴，深恐遭暗算报复，遂生迁店苏州之意。由于他在山塘已居住多年，了解此处市口尚好，于是筹集资金足钱 1200 千文，迁

宁静致远宁远堂

宁远堂

店于山塘街星桥堍暗弄堂口（今知家栈口）。为酬谢夏姓图董相助，成氏将店分成十二股，将其中四股半赠与夏某，从此每年股息和红利均依此比例分配。

宁远堂迁苏后，为打开业务，门面装潢极为讲究，名家所书“宁远堂道地药材”、“宁远堂丸散膏丹”冲天长挂分列店门两侧，还特制一块上书“本堂创始迄今已有二百余年，只此一家，并无分出”的短招悬于店招檐下，以表明为地道的百年老店。宁远堂创设于明代之说，亦是根据此短挂推算店龄，并无实物佐证。而行业中人称宁、沐、雷、童系药工代代相传，应是无误。

宁远堂前店后坊，店貌古朴，药品质量优良。因附近药材行店多进货便利，故品种齐全。山塘街是苏州西北区居民聚居最多之地，又为浒关等地农民出入要道，因而业务尚可。1937年抗日战争爆发前，营业额年约一万余元左右。职工约十余人，在苏州的中型药店中属中等水平。1938年后该店曾聘请叶洪钧、金绍文、沈养吾、陈雪楼、吕一平等名医坐堂问诊，极一时之盛，从而增添了可观的业务。然而在日伪和国民党统治时期，药源阻塞，物价上涨，经济萧条，制约了宁远堂的经营业务，一度出现收支不平状况。

宁远堂在民国后聘请经理进行经营管理，时成家股东成炳生在上海德昌参行任职，但在24岁时即英年早逝，其子成祖传长大后在上海童涵春就业，店内业务悉委托精于业务的盛子良主持。

宁远堂资金在初创时无法查考，1864年为足钱1200千文；1937年日寇入侵时损失1800元，仅存2000元；1945年抗日战争胜利后为法币84万元；1949年9月为旧人民币960万元；1955年底为人民币1601元。

1956年1月宁远堂公私合营，同年商业网点调整时保寿堂并入。1958年9月与中易药房合并称宁远堂中西药店。1965年西药业务分出，仍称宁远堂国药店。1966年“文革”时改称立新国药店，同年12月改为国营。1979年10月16日恢复原名称宁远堂国药店。改革开放后，宁远堂开始供应西药，同时拆零销售。该店严格执行药品质量规范，传统与科学相结合，提高了质量，坚持以人为本的服务宗旨，深受群众欢迎。

以德、诚、信为信条起家的宁远堂药店，时下又迎来了山塘大开发的新机遇，相信宁远堂能在发展中继续发扬苏州国药文化的优良传统，为古城新貌添上一笔。



陆稿荐:苏式卤菜第一灶

方志仁

陆稿荐熟肉店坐落在苏州观前街东首醋坊桥堍,创建于清康熙二年(1663),距今已有300多年,是目前苏州历史上最为悠久的熟肉名店。

店名由来

陆稿荐以自产自销苏式卤菜而闻名遐迩。最早的店址在城西东中市崇真宫桥畔,规模不大,也无牌号,是一爿夫妻老婆店。店主叫陆蓉塘,妻子弥姐有一手祖传的煮肉技术,凭着弥姐烧制的酱肉,小店生意聊以糊口。店西神仙庙当家道士也常常光顾陆家肉店。可惜好景不长,随着都亭桥以东和皋桥以西市面的日益繁荣,陆家肉店生意渐趋清淡。有一年夏天,酷暑难熬,人们茶饭不思,根本就不想吃肉,店堂里冷冷清清,陆氏夫妻进入了两难境地:歇业吧,断了生计;开业吧,杀一头猪却卖不掉多少肉,在夏季高温状态下很快就会变质乃至发臭。夫妻俩一筹莫展,一心盼着夏天早点过去。

一天午后,一个衣衫褴褛的跛足老乞丐经过店门口,忽然中暑倒地,陆蓉塘虽是屠夫,却生性慈善,夫妻俩手忙脚乱地把乞丐扶进屋里躺下,给他喝了碗凉茶,又在其额头敷了

陆稿荐：苏式卤菜第一灶

陆稿荐

块冷毛巾,将他救醒,并用肉汤煮了碗泡饭给他吃。晚上,乞丐就躺在小店屋檐下。陆氏夫妇在自身经济条件并不宽裕的情况下,供其食宿近半个月。临行前,那乞丐指着地上那堆作为卧具的稻草说:“大恩大德,无以为报,只此稿荐,留下烧肉。”陆氏夫妇也不以为忤,笑着点点头。

谁知,当他们将此稿荐投入灶膛烧肉后,锅中竟飘出一股从未有过的异香,这香味飘出店堂,引来了不少寻香而来的顾客,不一会儿,一锅熟肉就被买光了。街坊邻居七嘴八舌地问陆氏夫妇:“今朝的肉为啥这样香?”陆老板也不知所以然,随口道:“侬碰着仔仙人哉!”乡邻们突然想起前几天店门口有个叫花子,天天夜宿于此,现在已不知去向,加之附近有一座神仙庙,于是,认定那乞丐就是神仙,至于是哪一位神仙,有人讲,跛足者当是铁拐李,也有认为是吕洞宾的。人群里有位书生,想卖弄一下学问,向陆老板追究道:“困在你店门前的叫花子有啥特点?”陆想了想说:“只记得他一直拿着两只破钵头,口对口放在头下当枕头。”书生道:“两只钵头口对口正好是个吕字。”又问老板娘:“叫花子身上着啥衣裳?”答曰:“衣裳很破烂,腰里扎仔一根破草绳。脚上一双鞋子后跟已烱脱哉!”书生念念有词道:“绳、纯音同,烱、阳同音,肯定是吕纯阳来过了。”

在当时的历史条件下,读书人的说法似乎具有某种权威性,陆老板自己也想不到随口说的一句玩笑话,竟然被那书生说出这么多道道来,也将信将疑起来,自感遇到了神仙。为了纪念此事,陆老板就将店名改为陆稿荐。

店史小记

陆稿荐熟肉素负盛名,在苏城肉业独树一帜。道光年间《吴门表隐》中就有记载“陆稿荐蹄子”是“业有混名著名者”之一。咸丰十年,遭战乱而损失殆尽。同治五年(1866),又在崇真宫桥原址重振家业。光绪二十七年(1901),后裔陆伟、陆念椿等因经营不善,连年亏损,将陆稿荐以150元押金、3800文月租金,租押给枫桥人倪松坡,又将阊门外吊桥堍杜家老三珍斋肉店(生财牌号),以640元卖给倪松坡。翌年,倪将设在观东醋坊桥的肉铺易名陆稿荐(后称大房陆稿荐),又将西中市皋桥肉店易名老陆稿荐,并在临顿桥堍开设

协兴肉店,倪氏委四个儿子各营一家,一时成为苏州肉业中巨商。

民国时期,苏州肉业中以陆稿荐为名号的店铺近 20 户,只有大房陆稿荐所制熟肉、卤菜最为得法,也最为苏州人认同。成稿于 1934 年的《醇华馆饮食脞志》称:“熟肉店以陆稿荐、三珍斋两家最为驰名。其出品以酱鸭、莲蹄为上,蹄筋、酱肉次之……熟肉之最佳者,莫如观东之老陆稿荐。”大房陆稿荐以“大房”为商标(以麦穗为底座,加添“大房”两字,注明“只此一家,并无分出”标记,并向国民政府登记为注册商标),讲究选料,肉选用“湖猪”(太湖流域良种),头尖爪细,皮薄肉嫩,烹煮易烂,肉味香糯。鸭选用娄门大鸭,体大形美,胸宽颈短,肉质肥嫩。烹制精工,尤其是卤汁的配制煎熬成为业中绝活,五香酱肉、秘制酱鸭、酒焖汁肉、糖蹄、酱蹄筋等誉满苏城。

大房陆稿荐由倪松坡传给倪桓香,又传给倪肇鸿,1935 年倪肇鸿病逝后,由倪桓香的外甥陈士贤主持。日伪时期,业务得以维持。

解放前夕,大房陆稿荐经营艰难,一度衰落。解放初,该店职工进行生产自救,每人集资 10 元作流动资金。1956 年,公私合营时店铺资产为 993 元。1958 年,大房陆稿荐工场撤并归平江区食品厂,1963 年又恢复陆稿荐工场。1966 年,大房陆稿荐更名苏州熟肉店。1979 年恢复陆稿荐老字号,除恢复传统产品外,还根据市场变化和现代人的口味,由单一酱肉类 10 多个品种逐步扩大为烧烤、糟制、熏制及酱卤 4 个大类 100 多个品种。大房牌五香酱肉、秘制酱鸭、酱猪头肉、酱汁肉、苏式拆烧等,自 1981 年起,相继获商业部、省商业厅优质食品、名特食品称号。1983 年,食品公司投资 70 万元翻建老店,添置冷库、空调、电梯等设备,改革生产工艺。1985 年 2 月,地处观前街 8 号的新营业大楼落成开业,比原店扩大了 3 倍,营业面积 400 平



陆稿荐酱鸭

陆稿荐：苏式卤菜第一灶

陆稿荐

方米,分生肉部、卤菜部、副食品部和一个快餐厅,当年营业额达 230 万元,比扩建前增长 50%。1986 年改为陆稿荐苏式卤菜厂,并与中国食品协会共同开发了苏式菜肴、卤菜工业化生产科研项目。

特色卤菜

陆稿荐之由来,也许是一个附会的传说,但它能在长达 300 多年的岁月中经久不衰,主要还是靠一代又一代的卤菜制作工人不断摸索和创新,使其苏式卤菜在制作和风味上都自成一格。

陆稿荐供应的苏式卤菜,以讲究新鲜和时令为特色,常年品种有 80 多个,其中苏州酱鸭、苏州酱肉、苏州酱猪头肉、苏式拆烧均为部优产品,其他如酱汁肉、蛋松、肉百叶、熏鱼、熏虾、油鸡等为时令卤菜。试简介一二。

苏州酱肉,又名五香酱肉,系苏式卤菜中著名的传统产品。该产品脱胎于东坡肉,选用瘦肉型湖猪之带皮肋条肉,加上酱油、绍酒、食盐、白糖、香葱、生姜、茴香、桂皮、新会皮、橘皮诸佐料,制作成外观类似东坡肉,而内在质量又略胜一筹



陆稿荐特色卤菜

的五香酱肉，不带卤汁，便于携带。1981年陆稿荐生产的大房牌苏州五香酱肉，获部优产品称号。其特色是：皮呈麦黄色，肥膘洁白晶莹，精肉略呈微红，咸淡适中，软糯入味，鲜美宜人，香味芬馥，入口而化。

酱汁肉，又名酒焖汁肉，是苏州著名时令卤菜之一，供应时间为每年清明节前的三四天至立夏，约一个月左右。特别在清明节这天，苏州人往往有以酱汁肉祭祀祖先的习惯。陆稿荐的酱汁肉在《吴门表隐》已有记载，制作原辅料为带皮肋条肉、绍酒、食盐、白糖、红曲米粉和桂皮、大茴香、细葱、生姜，成品色泽鲜艳，红似桃花又近似玫瑰，食之鲜甜，咸淡适中，酥而不烂、肥而不腻，卤汁既香又甜，以热吃为宜。

酱猪头肉，是苏州卤菜业常年供应的卤菜，它集香糯、味美、价廉于一身，常年供应，深受市民喜爱，于1981年荣获商业部优质产品证书。制作酱猪头肉的原辅料为整只猪头、绍酒、食盐、茴香、桂皮，其特色皮呈深麦黄色，香味独特，烂糯入味。酱猪头肉则是在此基础上根据苏州人的口味，改进烹饪方式，粗货细做，辅料、火候等都十分讲究。夏令季节生产的糟猪头肉，糟香扑鼻；清明期间生产的酱汁猪头肉，红艳爽口，与常年供应的酱猪头肉构成了猪头肉的黄白红三色三种口味。

苏式拆烧，原系广东卤菜，20世纪50年代引进，经逐步改进而适合苏南人口味，常年生产供应，是筵席冷盘的常用菜肴。陆稿荐生产的拆烧，1983年被评为江苏省优质食品，1984年又获商业部优质产品证书。苏式拆烧制作的原料是鲜猪肉的后腿纯精肉、红曲米粉、熟猪油或食油、细盐、绍酒、白糖、香葱、生姜、桂皮、大茴香及适量硝水，色泽褐红，甜中带咸，咸淡适中，味美肉嫩，是佐酒下饭的佳肴。

苏式酱鸭，又名秘制酱鸭，最为著名。加工酱鸭，常选用苏州娄门大鸭和太湖鸭，鸭肥、肉嫩、皮白，用酱油、绍酒、食盐、白糖、香葱、生姜、砂仁、丁香、八角茴香、橘皮等做佐料，加以红米熬制的卤汁，色香味形俱全，特色是色泽酱红呈琥珀色，形似整鸭而又丰满，甜中带咸，味鲜肉嫩，齿颊留香，是佐酒佳肴。1982年，陆稿荐大房牌酱鸭荣获商业部优质产品证书。

传统食品“现代装”

陆稿荐历经 300 多年沧桑，是苏州传统老字号中的翘楚，其招牌品种酱肉、酱鸭更是脍炙人口，红遍沪宁线，许多上海顾客到苏州必至观前街陆稿荐，带上一盒。近年，中外游客纷至沓来，陆稿荐的酱肉酱鸭也随之“身价倍增”。然而，受前店后坊、现烧现卖的局限以及不易携带、不易保存的“胎里毛病”影响，1999 年之前，陆稿荐的生产规模一直在 300 万元以下，至 2003 年接近 600 万元，其中，酱肉制品年销售在 100 吨，酱鸭年销售超 5 万只，难以进入更为广阔的市场。

其实，早在 10 多年前，陆稿荐就开始尝试真空包装和提升产品档次，然而，受制于体制、资金、技术等多方面因素而未果。上海等城市的客商早就向陆稿荐抛来“绣球”，邀请陆稿荐前往设立销售窗口，一些海外客商也对陆稿荐的产品表现出浓厚兴趣，但就因为这一“障碍”，一直只能“螺蛳壳里做道场”。

2003 年，陆稿荐完成了改制，新成立的董事会走马上任后，第一件大事就是建立现代化生产基地。据苏州陆稿荐食品有限公司董事长金亮透露，投资 500 余万元的陆稿荐生产基地已在相城经济开发区太平工业园启动，目前已开工的生产基地占地 9 亩，预计不久将投产，其中，新开发的真空包装



陆稿荐外景