



文化
标
记



百 年 老 号

百年企业
与
文化传统

肖东发◎主编 周红英◎编著

饮食“老字号”沿袭和继承了中华民族优秀文化传统，具有鲜明地域文化特征和历史痕迹，具有独特工艺和经营特色的产品、技艺或服务，取得社会广泛认同，赢得了良好商业信誉的企业，还具有老字号产品品牌等。如全聚德、东来顺、西来顺、南来顺、六必居等；我国古代服装企业老字号百花争艳，以北京为主，如为皇亲国戚、朝廷文武百官制作朝靴的“中国布鞋第一家”内联升，应京城穿戴需要而发展起来的瑞蚨祥绸布店……



中国出版集团
现代出版社

中华精神家园

文化标记

百年老号

百年企业与文化传统

肖东发 主编 周红英 编著



中国出版集团
现代出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

百年老号 / 周红英编著. — 北京: 现代出版社,
2014. 11

(中华精神家园书系)

ISBN 978-7-5143-3068-7

I. ①百… II. ①周… III. ①老字号—介绍—中国
IV. ①F279.24

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第244319号

百年老号：百年企业与文化传统

主 编：肖东发

作 者：周红英

责任编辑：王敬一

出版发行：现代出版社

通讯地址：北京市定安门外安华里504号

邮政编码：100011

电 话：010-64267325 64245264（传真）

网 址：www.1980xd.com

电子邮箱：xiandai@cnpitc.com.cn

印 刷：北京兴星伟业印刷有限公司

开 本：710mm×1000mm 1/16

印 张：11

版 次：2015年4月第1版 2015年4月第1次印刷

书 号：ISBN 978-7-5143-3068-7

定 价：29.80元

版权所有，翻印必究；未经许可，不得转载

党的十八大报告指出：“文化是民族的血脉，是人民的精神家园。全面建成小康社会，实现中华民族伟大复兴，必须推动社会主义文化大发展大繁荣，兴起社会主义文化建设新高潮，提高国家文化软实力，发挥文化引领风尚、教育人民、服务社会、推动发展的作用。”

我国经过改革开放的历程，推进了民族振兴、国家富强、人民幸福的中国梦，推进了伟大复兴的历史进程。文化是立国之根，实现中国梦也是我国文化实现伟大复兴的过程，并最终体现在文化的发展繁荣。习近平指出，博大精深的中国优秀传统文化是我们在世界文化激荡中站稳脚跟的根基。中华文化源远流长，积淀着中华民族最深层的精神追求，代表着中华民族独特的精神标识，为中华民族生生不息、发展壮大提供了丰厚滋养。我们要认识中华文化的独特创造、价值理念、鲜明特色，增强文化自信和价值自信。

如今，我们正处在改革开放攻坚和经济发展的转型时期，面对世界各国形形色色的文化现象，面对各种眼花缭乱的现代传媒，我们要坚持文化自信，古为今用、洋为中用、推陈出新，有鉴别地加以对待，有扬弃地予以继承，传承和升华中华优秀传统文化，发展中国特色社会主义文化，增强国家文化软实力。

浩浩历史长河，熊熊文明薪火，中华文化源远流长，滚滚黄河、滔滔长江，是最直接源头，这两大文化浪涛经过千百年冲刷洗礼和不断交流、融合以及沉淀，最终形成了求同存异、兼收并蓄的辉煌灿烂的中华文明，也是世界上唯一绵延不绝而从没中断的古老文化，并始终充满了生机与活力。

中华文化曾是东方文化摇篮，也是推动世界文明不断前行的动力之一。早在500年前，中华文化的四大发明催生了欧洲文艺复兴运动和地理大发现。中国四大发明先后传到西方，对于促进西方工业社会发展和形成，曾起到了重要作用。

中华文化的力量，已经深深熔铸到我们的生命力、创造力和凝聚力中，是我们民族的基因。中华民族的精神，也已深深植根于绵延数千年的优秀传统文化传统之中，是我们的精神家园。

总之，中国文化博大精深，是中华各族人民五千年来创造、传承下来的物质文明和精神文明的总和，其内容包罗万象，浩若星汉，具有很强文化纵深，蕴含丰富宝藏。我们要实现中华文化伟大复兴，首先要站在传统文化前沿，薪火相传，一脉相承，弘扬和发展五千年来优秀的、光明的、先进的、科学的、文明的和自豪的文化现象，融合古今中外一切文化精华，构建具有中国特色的现代民族文化，向世界和未来展示中华民族的文化力量、文化价值、文化形态与文化风采。

为此，在有关专家指导下，我们收集整理了大量古今资料和最新研究成果，特别编撰了本套大型书系。主要包括独具特色的语言文字、浩如烟海的文化典籍、名扬世界的科技工艺、异彩纷呈的文学艺术、充满智慧的中国哲学、完备而深刻的伦理道德、古风古韵的建筑遗存、深具内涵的自然名胜、悠久传承的历史文明，还有各具特色又相互交融的地域文化和民族文化等，充分显示了中华民族厚重文化底蕴和强大民族凝聚力，具有极强系统性、广博性和规模性。

本套书系的特点是全景展现，纵横捭阖，内容采取讲故事的方式进行叙述，语言通俗，明白晓畅，图文并茂，形象直观，古风古韵，格调高雅，具有很强的可读性、欣赏性、知识性和延伸性，能够让广大读者全面触摸和感受中国文化的丰富内涵，增强中华儿女民族自尊心和文化自豪感，并能很好继承和弘扬中国文化，创造未来中国特色的先进民族文化。



2014年4月18日



美食天下——餐饮老号

香溢万家的六必居酱菜 002

北京饮食象征全聚德烤鸭 007

饮誉京城的吴裕泰茶庄 013

中华第一包天津狗不理 021

四远驰名的德州扒鸡 029

山西陈醋的代表益源庆 033



华服风采——服装老号

040 八大祥之首的北京瑞蚨祥

047 足下生辉的内联升鞋店

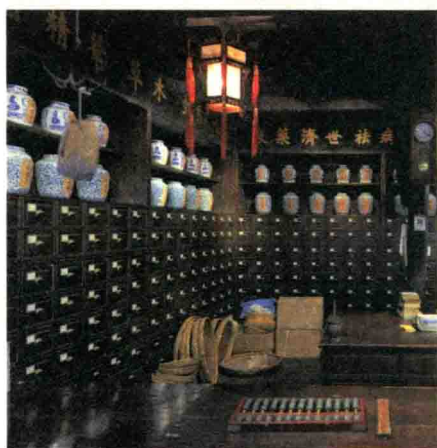
055 莲步多姿的天津老美华

062 独占鳌头的盛锡福帽子

069 遐迩闻名的沈阳内金生

076 春光和煦的嘉兴正春和





杏苑春风——医药老号

中华养生第一家鹤年堂 086

誉满神州的北京同仁堂 092

江南药王的胡庆余堂 101

历史悠久的广州陈李济 107

虔诚修合的汉口叶开泰 113

东北国药翘楚世一堂 120



百业兴旺——百业老号

130 湖笔精品的王一品斋笔庄

134 笔香如兰的杭州邵芝岩

139 居家必备的王麻子刀剪

146 锋利精美的张小泉剪刀

154 散布全国的亨得利钟表店

160 杭州雅扇总汇王星记扇庄



餐饮老号

饮食“老字号”是指在长期生产经营中，沿袭和继承了中华民族优秀传统文化，具有鲜明的地域文化特征和历史痕迹、具有独特工艺和经营特色的产品、技艺或服务，取得社会广泛认同，赢得良好商业信誉的企业名称，以及老字号产品品牌。

京城饮食老字号最多，如全聚德、东来顺、西来顺、南来顺、六必居、砂锅居、吴裕泰、稻香村、小肠陈、爆肚冯等。此外，其他地区也有极富特色的饮食老字号，如天津狗不理的包子、德州扒鸡、山西益源庆老陈醋等。



香溢万家的六必居酱菜

北京“六必居”创业于明嘉靖年间的1530年。原是山西临汾西社村人赵存仁、赵存义、赵存礼兄弟开办的小店铺，专卖柴米油盐。俗话说：“开门七件事：柴、米、油、盐、酱、醋、茶。”这7件是人们日常生活必不可少的。赵氏兄弟的小店铺因为不卖茶就起名六必居。

有人说，“六必居”原是以卖酒为主。“六必”作为字号，是由酿酒时六点必备步骤而得来，即“黍稻必齐、曲蘖必实、湛之必洁、

陶瓷必良、火候必得、水泉必香”。这“六必”是为了保证酒的质量，以示佳酿之意。

由于赵氏兄弟善于经营，加之六必居开业时所选择地理位置好所以买卖一直很兴隆。后来又扩充





门面，由开始时两间小店堂扩充为4间门面，且后边还增设了加工的作坊，使生意越做越大。

酒好自然能招揽顾客。当时大学士、宰相严嵩下朝后也常来喝酒。店主很想请他给店铺题字，因不敢直接求他，便托严嵩的夫人代为请求。严嵩夫人也不敢让权倾当朝的一品大员屈身为小酒店题字，于是聪明的丫环帮忙想出了一条妙计，让夫人练毛笔字。

一天，严嵩下朝归来，没见夫人出来迎接感到奇怪。当他走进内宅一看，原来夫人正在练毛笔字，其中含有“六必居”3个字，但是字写得很难看。于是严嵩就提笔写下了“六必居”3个字让夫人临摹。

其后夫人将这3个字送给了店主，店主将这3个字做了招牌挂了起来，大肆宣传，果然买卖更加兴隆。

六必居当时除了经营酒业外，还请了名师制作酱菜，以后酱菜生意发展越来越旺，便以经营酱菜为主了。

到了清代嘉庆年间，六必居就以出售豉油而闻名京师，其后逐渐发展成为前店后厂式制售酱菜的酱园，《都门纪略》、《朝市丛载》等都把它列为制售八宝菜、包瓜等酱腌菜的名家。有一首赞六必居的《竹枝词》写道：



■ 酱菜

黑菜包瓜名不衰，七珍八宝样多余。

都人争说前门外，四百年来六必居。

六必居发展几百年来，成为北京酱园中历史最久、声誉最显著的一家。六必居经久不衰，与其独特生产工艺有极大关系。他们根据季节变化，对不同品种采取不同的工艺，使其每个品种都有独特口味。

六必居的酱渍菜名气较大，独特而完整的工艺确保其口味独特，酱渍菜由于辅料不同，分为酱曲菜、甜酱渍菜、黄酱渍菜、甜酱黄酱渍菜、甜酱酱油渍菜、黄酱酱油渍菜及酱汁渍菜7类。

六必居有12种传统产品是：稀黄酱、铺淋酱油、甜酱萝卜、甜酱黄瓜、甜酱甘螺、甜酱黑菜、甜酱仓瓜、甜酱姜芽、甜酱八宝菜、甜酱什香菜、甜酱瓜、白糖蒜。这些产品色泽鲜亮，酱味浓郁，脆嫩清香，咸甜适度。

北京酱八宝菜是六必居酱腌菜主要品种之一。

桂花 又名木犀、岩桂，花冠合瓣四裂，形小，其品种有金桂、银桂、丹桂、月桂等。桂花是我国传统十大花卉之一，清可绝尘，浓能远溢，堪称一绝。尤其是仲秋时节，丛桂怒放，夜静轮圆之际，把酒赏桂，陈香扑鼻，令人神清气爽，自古以来就深受国人的喜爱。

因以8种菜果为主要原料而得名。分为高八宝、甜八宝和中八宝。高八宝为甜酱制品，以黄瓜、苳蓝、藕片、豇豆、甘露、银苗为原料，并配以核桃仁、杏仁、花生仁、姜丝等辅料。中八宝为黄酱制品，以苳蓝、黄瓜、藕片、豇豆、甘露、瓜丁、茄宝、姜丝为主，配以少量的花生仁。工艺流程：蔬菜盐渍、咸胚加工、配料脱盐、上榨脱水、装布袋、酱渍打耙成品。

糖蒜是六必居腌菜中的名品。他们专选大六瓣紫皮蒜，经过剥、泡、晒、熬汤、装坛等多道工序。制出的白糖蒜光泽脆嫩，味甜而稍具蒜的辣味，因兼有桂花香味，又称“桂花糖蒜”。

六必居的酱菜所以出名，与它选料精细、制作严格分不开。六必居酱菜的原料，都有固定的产地。六必居自制黄酱和甜白酱，其黄豆选自河北丰润县马驹桥和通州永乐店，这两个地方的黄豆饱满、色黄、油性大。白面选自京西涞水县，为一等小麦，这种小麦黏性大，六必居自行加工成细白面，这种白面适宜制甜面酱。

六必居制作酱菜有一套严格操作规程，一切规程由掌作一人总负责。比如酱制作，先把豆子泡透蒸了拌上白面，在碾子上压，再放到模子里，垫上布用脚踩10天到15天，然后拉成3条，剁成块，放到架子上码好，用席子封严，让其发酵。

在发酵后期，还要不断用刷子刷去酱料上的白毛。经过11天，酱料才能发好。正是这种严格的操作规程，保证了六必居酱菜的质量。

六必居酱菜，酱制严格遵守规程，次料不用，操作不



马虎。选料精细，制作严格，一分一秒的功夫都不能省。市场上一些酱腌菜产品用食品添加剂腌制，两三天就做好上市，能卖到八九角一瓶。可六必居光做甜酱黄瓜的面粉成本就得1元多钱。

六必居经营管理也有一套办法。几百年经营经验，有一条是任何人不准超支或长支店内资金，对外经营也不欠债。六必居规定店内不用“三爷”，即少爷、姑爷和舅爷，前店柜台人多是山西临汾、襄汾县人。

六必居在明清时期生意便十分兴旺，据史料记载，无论春夏秋冬，天天宾客盈门，上至皇宫贵族，下至普通百姓，席面上少不了六必居的酱菜，家常便饭更是少不了六必居的酱菜。来一碟酱黄瓜，再来一碟辣萝卜丝儿，甭管就着什么吃，都是那么清香爽口。

所以，六必居的门市上，有买一两二两的，也有买几斤十几斤的，自己食用或是送给亲友都觉着拿得出手，特别是外地来京的客人，大包小包的一买就是一大堆，大部分都是给亲友带的。直到后世，到六必居来的客人，仍然是顾客盈门。

由于六必居经营有方，酱菜制作保证质量，特别重视商品的社会信誉，因而尽管饱经沧桑，却历久不衰，在群众中享有很高的信誉。

阅读链接

六必居酱制的甜酱小菜，确实色、香、味俱佳，让人越吃越爱吃。北京在清代前期，专门制售酱菜的酱园很少，大都是油盐店兼营酱菜。它们的酱菜，远不如六必居酱制的菜好吃。六必居的酱菜，酱制多少就卖多少，生意十分兴隆。

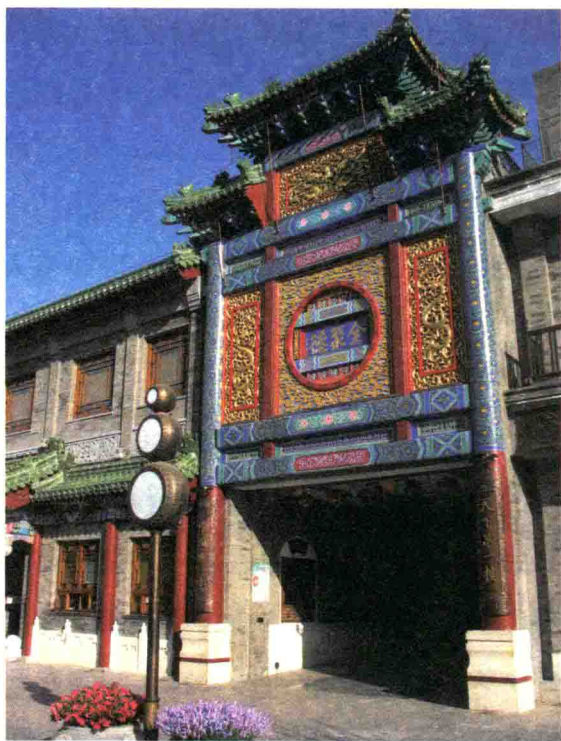
六必居的酱菜，个个有有名，而顾客尤其爱吃它酱制的铺淋酱油、稀黄酱、甜酱八宝菜、甜酱什香菜、甜酱萝卜、甜酱黄瓜、甜酱黑菜、甜酱瓜、甜辣白菜、甜辣萝卜干、白糖蒜等制品。

北京饮食象征全聚德烤鸭

始创于清同治年间的北京“全聚德”，是老北京饮食的象征，但其实最早的时候并不叫“全聚德”，而是叫“德聚全”。

清道光年间，河北冀县杨家寨的农民杨全仁因为家乡闹灾害，二老又双双过世，只好跑到北京来谋生。刚到北京的时候，他在鸭房子里给人家放养鸭子。





■ 全聚德烤鸭店

胡同 根据史料记载和民间传说，“胡同”来源有两种：水井在蒙古语、突厥语、满语中的发音与胡同非常接近，北京吃水主要依靠水井，因此水井成为居民聚居区的代称，进而成为街道的代称，由此产生了胡同一词；蒙古语将城镇称为“浩特”，后来演化成“胡同”和“弄堂”。

此后不久，杨全仁与人合股，在前门通三益海味店的旁边开了一个很小的鸡鸭摊，出售生鸡生鸭。鸡、鸭都是自己宰，每天清晨摆摊出售。

由于经营有方，杨全仁积攒起了一些钱，就在井儿胡同买了一处有3间屋的小院。杨全仁请人用红纸写了“鸭局子”3个大字，贴在院门上。从此，这里就成了他贩养鸡鸭的大本营。他的

鸡鸭摊也由正阳桥迁到肉市胡同的广和楼北口。

生意一好，杨全仁便自己单挑，开始创业。由于卖鸭比卖鸡更容易赚钱，杨全仁的小摊后来就全卖鸭子了。杨全仁对贩鸭之道揣摩得精细明白，生意越来越红火。他平日省吃俭用，积攒的钱如滚雪球一般越滚越多。

杨全仁每天到肉市上摆摊售卖鸡鸭，都要经过一间名叫“德聚全”的干果铺。这间铺子招牌虽然醒目，但生意却江河日下，后来生意一蹶不振，濒临倒闭。精明的杨全仁抓住这个机会，拿出他多年的积蓄，买下了“德聚全”的店铺，把开生冷鸭摊改成开烤鸭店了。

刚刚开始的时候，杨全仁的生意并不好。当时北

京城里人们都兴吃焖炉烤鸭，挂炉烤出来的鸭子没人认。怎么办呢？杨全仁请了一位先生来给自己的铺子看风水。

这位风水先生围着“德聚全”转了两个圈，然后站定就对杨全仁说：“啊呀，这真是一块风水宝地啊！您看这店铺两边的两条小胡同，就像两根轿杆儿，将来盖起一座楼房，便如同一顶八抬大轿，前程不可限量！”

只见风水先生的眼珠一转，又说：“不过，以前这间店铺甚为倒运，晦气难除。除非将其‘德聚全’的旧字号倒过来，叫做‘全聚德’，方可冲其霉运，踏上坦途。”

风水先生一席话，说得杨全仁眉开眼笑。“全聚德”这个名称正合他的心意，一来他的名字中占有一个“全”字；二来“聚德”就是聚拢德行，可以标榜自己做买卖讲德行。三来“全而无缺，聚而不散，仁德为先”，正应合店家“全仁”2字。于是，他将店的名号定为“全聚德”。

接着，杨全仁又请来一位对书法颇有造诣的秀才钱子龙，书写了“全聚德”3

风水 我国历史悠久的一门玄术，也称青乌、青囊。本为相地之术，即临场校察地理的方法，也叫地相，古称堪舆术。相传风水的创始人是九天玄女，核心思想是人与大自然的和谐。早期的风水主要关乎宫殿、住宅、墓地的选址、座向等方法及原则。

■ 北京全聚德烤鸭店内





■ 全聚德烤鸭

个大字，制成金字匾额挂在门楣之上。那字写得苍劲有力，浑厚醒目，为小店增色不少。这样才有了后来大名鼎鼎的“全聚德”。

在杨全仁的精心经营下，全聚德的生意蒸蒸日上。杨全仁精明能干，他深知要想生意兴隆，就得靠好厨师、好堂头、好掌柜。因此他时常到各类烤鸭铺子里去转悠，探查烤鸭的秘密，寻访烤鸭的高手。

终于，杨全仁打探到，专为宫廷做御膳挂炉烤鸭的金华馆内有一位姓孙的老师傅，烤鸭技术十分高超，于是就千方百计与其交朋友，经常一起饮酒下棋，相互间的关系越来越密切。孙老师傅终于被杨全仁说动，在重金礼聘下来到了全聚德。

全聚德聘请了孙老师傅，等于掌握了清宫挂炉烤鸭的全部技术。孙老师傅把原来的烤炉改为炉身

挂炉烤鸭 依靠热力的反射作用来烤制鸭子，即火苗发出热力由炉门上壁射到炉顶，将顶壁烤热后，再反射到鸭身，挂炉烤鸭不能以带火苗直接燎烤。吃法带有明显的山东的特色，其特点是用饼、大葱或黄瓜、酱，和着鸭肉一起吃。