

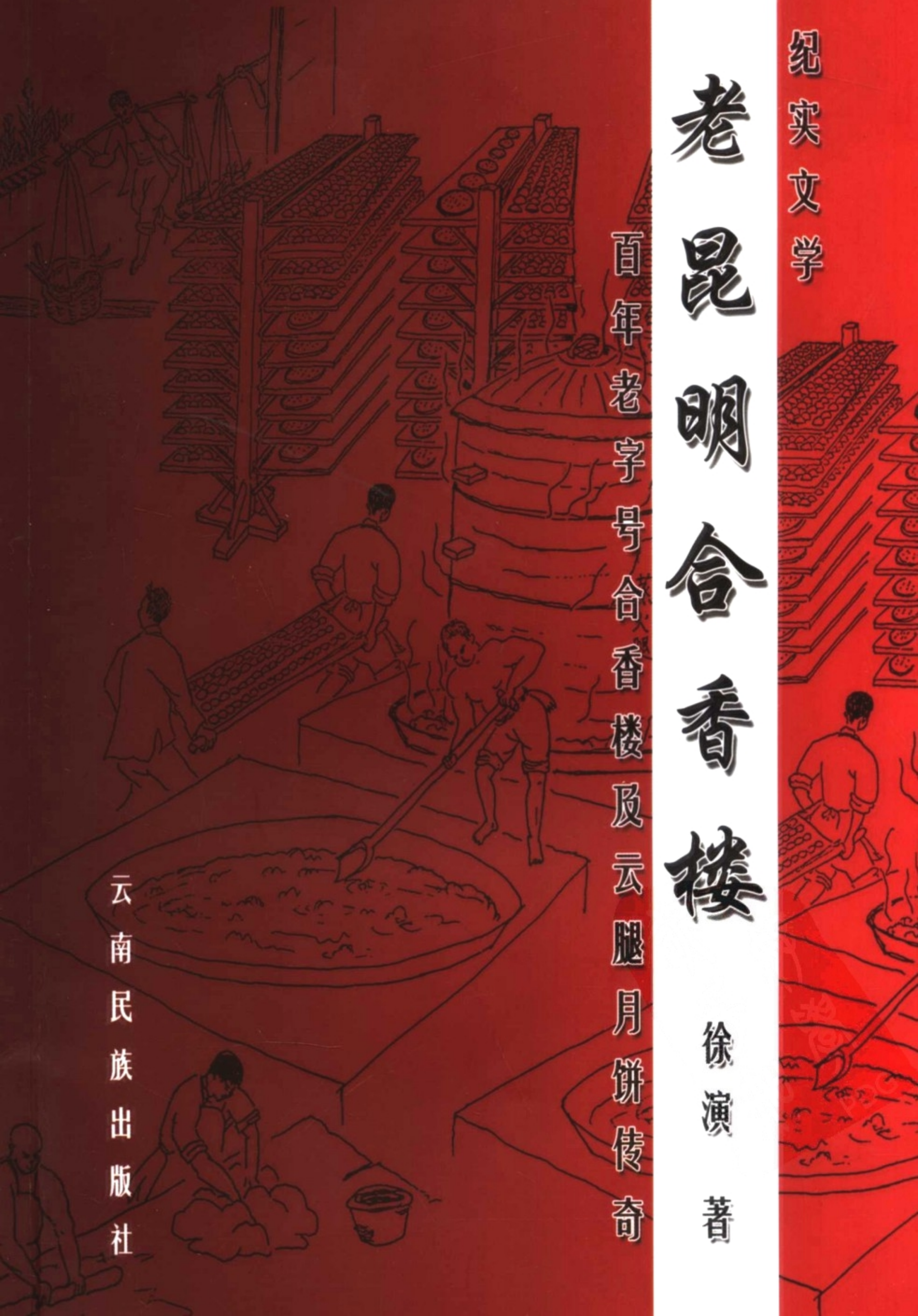
纪实文学

老昆明合香楼

徐演 著

百年老字号合香楼及云腿月饼传奇

云南民族出版社



纪实文学

老昆明合香楼

百年老字号合香楼及云腿月饼传奇

云南人的中秋节，

各色月饼可有可无，

惟独云腿月饼不能少；

昆明人的心中，

不吃云腿月饼，

几乎等于没过中秋节。

一百二十多年前，

合香楼开创了制作云腿月饼的故事；

一百二十多年后，

云腿月饼又引出合香楼许多的传奇……

ISBN 978-7-5367-3893-5



9 787536 738935 >

定价：25.00 元

纪实文学

老昆明合香楼

徐演 著

百年老字号 合香楼及云腿月饼传奇

云南民族出版社



图书在版编目 (C I P) 数据

老昆明合香楼 / 徐演著. —昆明: 云南民族出版社,
2007. 8

ISBN 978-7-5367-3893-5

I. 老… II. 徐… III. 纪实文学—中国—当代 IV. I25

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 135891 号

策划编辑	高力青
责任编辑	浩杰辉 罗 娅
责任校对	罗 娅 浩杰辉
装帧设计	徐畅洲
插 图	徐 演
照片制作	郭欣雨
出版发行	云南民族出版社 (昆明市环城西路 170 号云南民族大厦五楼 邮编: 650032) ynbook @ vip. 163. com
印 制	云南民族印刷厂
开 本	889mm×1194mm 1/32
印 张	11. 75
字 数	300 千
版 次	2007 年 8 月第 1 版
印 次	2007 年 8 月第 1 次
印 数	0001~3000
定 价	25. 00 元
书 号	ISBN 7-5367-3893-5/I·782

序

杨知勇

人们常把西方文化称为男女文化，中国文化称为饮食文化。这个概括，显然不够全面，不够确切，但也说明了饮食文化在中国文化中占据十分重要的地位。

在中国人的生活中，饮食不仅具有满足生理需要的作用，而且在人生礼仪、亲情联系、人际关系以及人与祖先、人与神灵的关系等各个方面都发挥重要作用。祭祖祭神，以食为主，对不同的祭祀对象，有不同的食品 and 不同的规格；婚、丧、寿、诞等人生礼仪，也以食为主；亲朋相聚，必须有美食：亲人远行，以盛餐送行，称之为饯行；亲友远行归来，以美食洗尘：春节前夕，多得难以计数的外出的人，不怕旅途的艰难，赶回家里，主要为了在大年三十吃一顿阖家团聚的年夜饭：许多商业活动，在筵席上进行：许多政治交易，也是在觥筹交错的筵席上完成……。由于中国人重视吃“熟人”一词，居然被“曾在同一餐桌上吃过饭”这句话所取代。

中国人把相当多智慧，相当多精力用在吃上，所以中国人的菜肴、糕点特别精致，特别丰富，在全世界首

屈一指。

中国地域辽阔，人口众多，中国食品的地域性特征，也就十分突出。菜食制作，有川味、粤味、鲁味、苏味、滇味之分。糕点在食品中占据重要地位，糕点制作，也有苏式糕点、粤式糕点、滇式糕点之分。每个地方，都有著名食品，如北京的烤鸭，济南的薄脆煎饼，广州的龙虎斗、叉烧肉，四川的麻婆豆腐、赖汤圆、龙抄手，天津的狗不理包子，云南的过桥米线、火腿饽。

云南的火腿饽，将具有咸味的火腿与白糖、蜂蜜、猪油揉合在一起，烘烤成饼，具有甜咸相融、酥润适当的特点。近百年来，已成为云南糕点的代表，成为中秋节必吃的糕点。云南人若在中秋节吃不上火腿月饼，就会感到遗憾。省外的人，也已逐渐爱吃这种月饼，它已成为中秋节馈赠的主要礼品。

但是，火腿饽是怎样诞生的，却极少有人知晓。我很爱吃火腿饽，已经吃了60多年，却从来没有关心过它的来历。

感谢徐演写的《老昆明合香楼——百年老号合香楼与云腿月饼记事》一书，让我们知道了火腿月饼的诞生及演变经历。

火腿月饼是云南著名糕饼铺合香楼的创始人胡增贵（字云峰）创制的。胡增贵原籍奉天（今沈阳），是满族正兰旗人。他随父亲来云南谋生，在云南落籍。他父亲在北京长期为清朝官吏做厨师，对清宫制作糕点的手艺有所了解，他曾随父亲学习厨师手艺，创建合香楼后，

即将清宫的糕点制作方法与云南的糕点制作方法相结合，创制了以火腿四两饅（云腿月饼）为代表的滇味糕点系列。

胡增贵创制云腿月饼的缘由，表面看来，属于偶然事件的引发，实则是长期以来重视提高糕点质量，努力开发新品种的必然结果。事情的经过是这样，有一天，他岳父在一个甑子里蒸火腿和八宝饭，给八宝饭加糖时，因蒸气太浓，错把白糖加在火腿碗中。恰巧他那天到岳父家中吃饭，当岳母准备把那碗火腿扔弃时，他却有意识地接过来尝尝味道，他嚼了嚼，感觉甜中带咸，甜香并发，别有一番味道，便触动他急欲开发新品种的心事，细细地边吃边品味，想着用火腿加糖做馅，可以成为很有特色的新品种。他与店里糕点师傅反复商量，反复试验之后，便制成了独具特色的火腿饼。

火腿饼诞生的时间是 1872 年，至今已行销了 125 年，还将永远行销下去。胡增贵当时肯定不会想到，他的智慧和钻研精神能为中国的糕点行业画上这么美这么好的一笔。一个人，能为人类文明添上一点光，加上一点色，尽管他所添的光，他所加的色十分微弱，人们甚至不知道他姓甚名谁，但他总算没有白来世上走一遭了。

合香楼糕点铺是一个典型的家族式企业。它的经营管理，始终保持了中国传统的家族式管理的特点：

第一，信赖家族，服务于家族，依靠家族。

第二，以儒家的伦理观念，作为家族管理的核心。

第三，建立人际关系网，奉行传统的交友之道，以维系这种关系。

第四，在企业家族之间建立姻亲关系，扩大血缘网络。

百余年来，合香楼虽然经历多次挫折，但并未一蹶不振。这些管理特点，起了重要作用。他们依靠家族中经营才干卓越之人，依靠家族成员之间的和衷共济，终于渡过难关，保持住兴旺发达的势头。

这些年来，以家族企业兴衰历程为背景创作的优秀作品，不断涌现。这些作品，通过家族企业经历的风风雨雨，通过家族内部及家族与社会上多种力量之间尖锐复杂的矛盾冲突，反映了民族资产阶级的成长历程，塑造出一大批具有典型意义的生动的人物形象，因而具有较高的价值。合香楼发展壮大道路虽然不怎么曲折，家族内部，以及家族与家族外部之间的矛盾冲突也不怎么尖锐，不怎么复杂，但它取得成功的经验，至今仍有可资借鉴之处，具有现实意义；透过它百多年来的风雨历程，可以帮助人们对云南近代历史加深认识。

2006年11月21日

目 录

序 杨知勇 (1)

上篇：创业合香楼

一、百年糕点品牌	(3)
二、名厨习艺	(4)
三、落户边陲地	(10)
四、抚台赠银	(17)
五、初起合香楼	(22)
六、孝传里巷	(27)
七、盘店挂牌	(30)
八、龙凤喜饼	(35)
九、平安街饮泉巷	(39)
十、火腿饅问世	(43)
十一、寻访上好火腿	(50)
十二、中秋献月礼饼	(59)
十三、四两饅与糖粑粑	(65)
十四、鲜花入饼	(70)
十五、祭灶佳话	(74)
十六、太后赐匾	(80)
十七、荣耀门庭	(89)

- 十八、陡起风波 (95)
十九、薪火传家 (101)
二十、唯记创业艰 (108)

中篇：大家庭合香楼

- 二十一、“重九”震边廷 (117)
二十二、卖药称奇 (120)
二十三、滇味糕点品牌 (127)
二十四、兴起行业 (135)
二十五、赶节胜景 (140)
二十六、胡二老爹 (148)
二十七、鞭猪论嫁 (156)
二十八、维护大家庭 (165)
二十九、儿女亲家 (170)
三十、厄运初劫 (174)
三十一、火焚饮泉巷 (185)
三十二、慈颜解心结 (199)
三十三、厄运三劫 (210)
三十四、后继忧心 (220)
三十五、新家重欢聚 (232)
三十六、一代滇味糕点大师 (236)
三十七、老铺危机 (246)
三十八、新人出山 (257)
三十九、力挽危局 (265)
四十、步上高楼 (270)
四十一、女主七尺门内 (275)
四十二、抗战维艰 (287)

四十三、大家庭解体 (295)

下篇：峰记合香楼

四十四、合香楼峰记兴起 (303)

四十五、命运转折 (311)

四十六、激流争雄 (321)

四十七、儿大女长 (329)

四十八、璀璨夜色 (336)

四十九、狮龙舞春风 (342)

五十、合香楼的最后岁月 (349)

附录：合香楼年谱 (358)

后 记 (363)

上篇：创业合香楼



新平縣志
PDG



一、百年糕点品牌

每年一过农历的七月半，各类中秋月饼便纷纷抢滩上市，掀起了一年一度糕点行业的强力竞争，中秋月饼的比武大战。越来越精致的各色包装，越来越翻新的品种样式，琳琅满目地铺满各个糕点店铺、街摊，令人眼花缭乱。但是，包装再美，品种再多，云腿月饼仍是独占鳌头，形成滇味月饼大系的灵魂和中心。每年的中秋佳节，在云南人的家里，各色月饼可多可少，唯独云腿月饼不能少；在昆明人的心中，生活好了，吃的食品多了，尽管有人嫌月饼腻味，嫌它又油又甜，可是不吃上一口云腿月饼，不摆上几个云腿月饼，这个中秋节就似乎过得有些失落，缺滋少味。可以说，昆明人不吃云腿月饼，几乎就等于没有过中秋节。如今，云腿月饼更是以其独特的风味连年在全国评选中获奖，畅销省外，走出国门，受到海外侨胞和朋友的赞誉。云腿月饼已不再只属云南人专有，而进入了国内外的市场，以其特色风味赢来盛誉。

“云腿月饼”也叫“火腿月饼”，20世纪50年代以前，则一直叫做“火腿四两饽”。它是由昆明合香楼的满族糕点大师胡增贵于1872年首创制作的。问世至今，已畅销了120多年，真算得上是一个百年老字号的糕点品牌。

胡增贵，字云峰。原籍奉天（今沈阳），满族正兰旗人。他是昆明著名老字号合香楼糕饼店的创始人。一百多年以前，合香楼一建立，就以其洒琪玛、重油鸡蛋糕、糖沙点心走红滇省。以后，又创制了以火腿四两饽为主的滇式中秋月饼系列以及套饼、十锦南糖、荞饽、回饼、鲜花饼、砂仁糕等诸多糕饼点心。从清朝咸丰九年（1859年）以来，合香楼以其糕点品种的独特，烤

制质量的精良，创建了滇式糕点系列，带起了整个云南糕点行业。清光绪年间，胡氏父子被诰封为奉直大夫，慈禧太后御笔题写了“合香楼”匾额，誉满南疆。进入民国，仍以其品位和质量享誉三迤。在已经逝去的一个多世纪里，合香楼所创制的滇式糕点已和广大云南人民的生活相关相息，成为人们生活中不可或缺的食品。无论年节喜庆，婚丧嫁娶，访友探亲，往来礼仪，历来都将合香楼糕点作为必备佳品，相互馈赠。20世纪50年代以前，昆明市上，抑或云南三迤，提到糕点，无人不知合香楼。提到合香楼的火腿四两饅，更是交口称道。直到跨入新世纪的今天，其遗风乃存。在老百姓的麻将牌桌上常听到这样的话，当下家吃了上家的牌时，上家常要戏说一句：“吃?!你把我当做合香楼，有这么好吃!”可见合香楼的糕点在人民群众中影响之深远。

合香楼与其创制的火腿四两饅及滇式糕点系列，给了人民好的口福和美妙享受，使云南人引以骄傲自豪。可在这一百多年的历史发展中，合香楼及胡氏家族却经历了他们厄运挫折和发达兴旺的大悲大喜命运，构成了一部云南滇味糕点的发展历史，构成了一幅人世艰辛沉浮的风云画卷。

二、名厨习艺

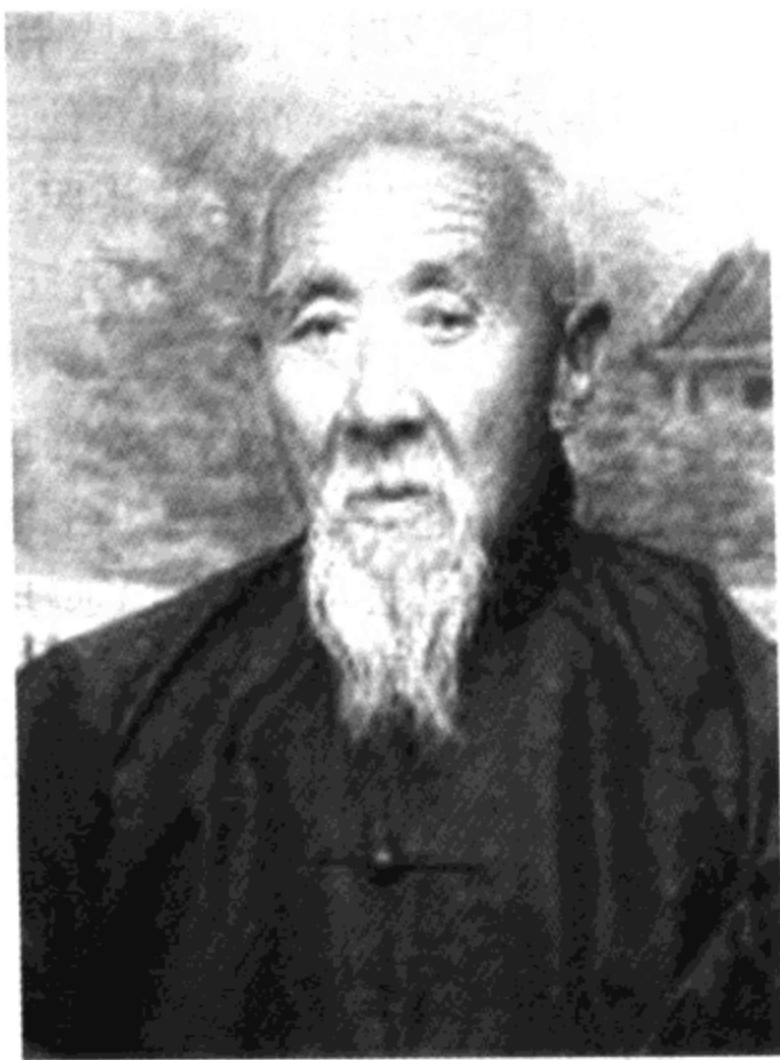
胡增贵的老家在奉天附近。胡氏家族属于满族库雅拉氏、正兰旗。要说他制作糕点的缘由，还必须从他的祖父胡德升说起。

嘉庆初年，大约是1797年，胡德升跟随他当官的同乡离开故土，来到顺天宛平（今北京）。他在这位同乡的提携下做了一些事，报到朝廷，被封了一个文职散官奉直大夫，却没有委任什么职务。按照例制，散官虽没有担任职务，却是可以按等级领有



俸禄的官员。这奉直大夫的等级是从五品，岁俸约为 70 两白银，好歹也是有了一笔收入。

胡德升是一个讲究美食的人，自己就能做一手好菜。闲来无事，常跟着一帮朋友到酒馆茶肆转悠。遇到名食好菜，总要在品尝之余，追根究底地询问一番，研究它的烹制方法。回到家中，若遇好友来访，便要露上一手。有时他去到那官宦同乡的府第，也要奉上一两样好菜名品。久而久之，他的烹调手艺竟在朋友中间有了名声。可是，全家只靠着每年 70 两俸银，不济几个月的用度，怎么过活得下去。何况常常还想弄点美食来品尝，哪里会有这么凑手的银子！生活的窘迫，逼着他到处想办法去找钱。呆在京城，已无法谋到恰当的职务，只有到外地去碰运气。有合适的朋友上路方便的，他便和人家搭个伴，走南闯北，家里丢下了妻子曾氏和一个独儿子胡善。



合香楼创始人胡增贵（字云峰）

天下也没有这么好找的职务，直到嘉庆二十二年（1817 年），胡德升游宦到遥远的边疆云南，这才找到一个职位安定下来，在边地一耽搁就是七八年。边疆距离京城关山万重，家中音信全无。是他思乡心切，暂时告了一个假，才又回到北京。这时，他的儿子胡善已长成十四五岁的大小伙子了。

胡善是一个老实厚道，聪明勤学之人。自小就受父亲的宠

爱，小时常跟随父亲遍走街巷，品尝佳肴。回家后，也学着摆弄一番炸、煮、蒸、炒。这次胡德升从滇省回来，竟发现儿子小小年纪，就能拿出几个像模像样的菜肴，刀功火色都还掌握得不错，在烹饪上显出一些灵气。胡德升好不高兴，常当着朋友的面夸耀这个儿子。这更使胡善对烹饪投入了兴趣。每逢招待客人，胡德升便不再自己动手，而是交给胡善去做，他只站在一旁观看指点，品尝批评。

胡善十七岁时，读了一些书，长得一表人才。虽是细瘦个儿，却是眉清目秀。胡德升看他已到成家立业之时，便想趁自己在京之时，去为他谋个一官半职。这胡善口拙，不善言辞。公开表示不愿为官，反而迷恋于烹饪之道。这时，胡德升才后悔起来，不该由着他的兴头，去摆弄那些锅瓢刀铲。

当时的八旗子弟，以会吃喝玩乐为荣，视手艺人为下贱，厨师更为人看不起。要是真让儿子遂心去当个炒菜师傅，那在旗里的朋友之中不是丢尽了脸面了吗！但若不顺着儿子的心愿，这个宝贝儿子就会整天闷头赌气，一句话不吭，活活气死人。

胡德升回家快两三年了，从云南带回的一点积蓄已所剩不多，眼看还得回去谋事。他着急儿子的前程，却又拿他没有办法。

还是一个要好的朋友出了个主意说：

“要干这行？那到宫里去啊！怎么说也算个御膳房出来的，这不就了结了吗？你得给他去走走路子。”

这一说，倒还解了胡德升的疙瘩。他立即想到那位官宦同乡的身上去。

一天，胡德升好歹说动了官宦同乡家的少公子舒兴阿，请他到家中小宴。舒兴阿此时正少年得志，平步青云，常在宫里值事。他对于菜肴也颇有讲究，谈起此道，与胡德升很为投机。胡德升这天早早地和儿子做了准备，教胡善做了一桌酒席呈献上