

京 华 老 字 号

贺 富 明 著

中 国 旅 游 出 版 社

封面题签：启 功

插 图：李滨声

封面设计：江 皓

责任编辑：李泽儒

京 华 老 字 号

贺富明 著

*

中国旅游出版社出版

(北京东长安街6号)

新华书店北京发行所发行

巨山印刷厂印刷

*

开本：787×1092 1/32 印张：6.375 字数：120千

1987年2月第一版 1987年2月第一次印刷

印数：1—5,000册

统一书号：4179·990 定价：1.40元

ISBN 7-5032-0021-9/F·2

同仁堂匾额



同仁堂店堂一隅



一得阁墨汁厂清代匾额





榮寶齋匾額



榮寶齋門面



月盛齋匾額



都一处门面

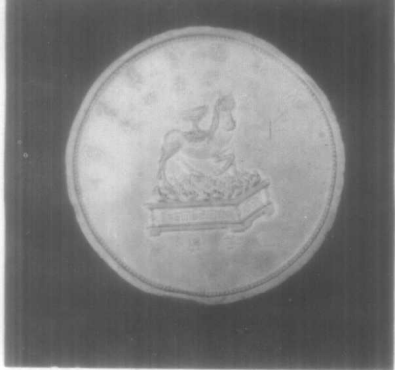
都一处清代虎头匾



六必居门面



信远斋“民国四年”所得优质产品奖章



信远斋门面



信远斋“宣统二年”所得优质产品奖章



序

马 洪

北京，这座举世闻名的历史文化名城，自辽、金、元、明、清以来，五朝定都。它东拥沧海，西依太行，南襟运河，北枕燕山，内控中原，外扼塞北，是政治、经济、文化、交通的中心。由于经济的发展和文化的积累，几百年来在商业和服务业中形成了一大批产品精优闻名遐迩、经营风格各具特色的“老字号”。

这些跨越世纪的“老字号”，大多与明清王朝结下不解之缘，与广大人民群众有着千丝万缕的联系，在民间有着广泛深刻的影响。这些“老字号”及其经营的商品，是劳动群众勤劳智慧的结晶，是身怀绝技的能工巧匠经过世代累叠凝聚起来的艺术杰作，是市场竞争的产物。它们是祖国历史遗产、文化遗产、艺术遗产的重要组成部分，是中华民族的物质文明与精神文明的历史再现。

在锐意进行体制改革、全面调整产业结构、大力发展“第三产业”的今天，“老字号”日益显现出新异的光辉。应当看到，这些“老字号”是发展“第三产业”的重要基础，是开发旅游经济的宝贵资源，是传授技艺培养新人的可靠基地。这些“老字号”，京华之外，祖国各地，所在多有。珍视这些“老字号”，恢复、继承、发展它的优良传统，对繁荣社会主义经济、振兴产业，对继承和发扬祖国的历史文化遗产

将发挥重要的现实作用，产生深远的影响。有些名震神州、誉满海外的“老字号”，不仅属于中国，而且也属于世界；不仅属于古代，属于当代，而且还将属于未来。

当然，在挖掘各地“老字号”，恢复传统风格、传统技艺、传统经营方式的过程中，延续它们的历史渊源，维护它们的“正宗”风貌，坚持它们独具匠心的特色，是极为重要的。同时要注意发展，做到古为今用，富有时代气息。在这里，简单的模仿，机械的照搬，千篇一律的模式，一哄而起的势头，都会给恢复历史“老字号”的工作蒙上形式主义的阴影，结果难免使这些“老字号”遭到萧条衰败的厄运。在恢复和发展“老字号”的工作中，应该有全面的规划，适当的规模，合理的部署，得力的经营。

本书作者贺富明同志，是北京日报的老记者，是一位从事北京工商业报道的专门家。多年来，她深入采访，辛勤笔耕，撰写介绍京华“老字号”的文章。这些作品文笔俊逸，材料翔实，具有浓厚的知识性、趣味性和可读性，在报纸发表后颇受读者的欢迎。这次辑文成集时，又进一步充实了材料，扩展了内容，附有名家的插图与珍贵的照片，使这部著作开卷读来，有欲罢不能之感。

在“第三产业”蓬勃兴起的今天，我和其他读者们十分欢迎这本新书的问世，同时也愿欣喜地看到，由历代劳动人民创造的历史文明在社会主义的新时代放射出更加夺目的光辉。

在本书出版之际，想到上面一些话，书以为序。

一九八六年六月

目 录

- 酱菜飘香四百年
——六必居酱园……………(1)
- 丸散膏丹济众生
——同仁堂中药店……………(10)
- 驰誉百年布底鞋
——内联升鞋店……………(22)
- 胜似清官御膳香
——仿膳饭庄……………(33)
- 灯彩更胜昔年红
——文盛斋……………(41)
- 书林画苑一知音
——荣宝斋……………(45)
- 百年老汤传佳味
——月盛斋……………(56)
- “八大祥”中居魁首

- 瑞蚨祥绸布店…………… (64)
- 酸梅制品重问世
- 信远斋…………… (72)
- 京城烧麦第一家
- 都一处…………… (76)
- 珠光宝气映园林
- 青山居珠宝钻翠商店…………… (83)
- 腾蛟起凤赖颖毫
- 戴月轩…………… (90)
- 长安道上京华味
- 天源酱园…………… (94)
- 涮羊肉数谁家嫩
- 东来顺清真饭庄…………… (97)
- 清丽典雅锦上花
- 元隆顾绣绸缎商行…………… (112)
- 通州之宝糖火烧
- 大顺斋…………… (119)
- 京华烤鸭名天下
- 全聚德与便宜坊…………… (127)

- 淡雅清芬夸白肉
——沙锅居饭庄…………… (138)
- 致君美味传千里
——王致和臭豆腐…………… (144)
- 香溢古老银锭桥
——烤肉季…………… (151)
- 照相业中“元老杯”
——大北照相馆…………… (154)
- 南味食品花色繁
——桂香村食品店…………… (162)
- 软嫩清香话酱肘
——天福号…………… (168)
- 宫廷素菜入民家
——全素斋…………… (174)
- 最是京华塞外情
——烤肉宛…………… (180)
- 霜锋雪刃“黑老虎”
——王麻子剪刀厂…………… (184)
- 宜画宜书“墨大王”
——一得阁墨汁厂…………… (190)

酱菜飘香四百年

——六必居酱园

走进前门外的粮食店街，迎面飘来一股浓郁的酱菜香味，路西便是闻名遐迩的六必居酱园。这古老的香味，早在



四百多年前就已经飘溢在简陋的街巷了。它经历了几代兴亡，送走了悠长的岁月。如今，仍以传统的风味特色，为正在迈向四个现代化的新时代服务。

最古老的商店

六必居，开业于明嘉靖九年（公元一五三〇年）。按资排辈，它是北京市目前尚有据可查的最古老的商店，也是唯一开业于明代，至今不衰的商店，堪称商业中的“元老”了。

六必居虽老，并不“龙钟”，充满生机活力。柜台前经常排满了顾客，有的是附近居民区的“老北京”，“祖传”习惯爱吃这里的酱菜。但大多数来自外地，有的带来岭南的气息，有的披着塞北的风尘。他们慕名而来，把成包的酱菜装进提兜，还用手指轻轻掐起一根，放在嘴里尝尝，然后赞不绝口地说：“到底是六必居的酱菜，名不虚传。”

这家古色古香的商店，栉沐了历史的风风雨雨，很多物品都打着不同时代的“印记”，记录着商店的“高龄”。门上高悬的黑底金字匾，据传是明代宰相严嵩手书。严嵩是历史上有名的奸相，但书法有一定的水平。商店木质结构的建筑，是清朝的遗物。八国联军入侵，大火烧掉了原来的建筑物，这是战后重建的。据说用的是当时重修故宫剩下的木料，质地十分坚实，经历了八十多年的风侵雨袭而完好无损。一九七六年唐山大地震时，北京受到波及，这里是很理想的“抗震棚”。商店橱窗的角落里，还蜷缩着装酱菜的荆条小篓，现在它虽已古拙过时，解放前却是畅销商品，据当时的《新民报》载：“迄今东车站贩卖所，犹以篓装六必居甜酱菜为日销量最多的一宗物品”。

六必居的创始人姓赵，是山西临汾西杜村人。据说最初开的是一家小酒店，由于有严嵩的题匾，生意越做越兴旺，陆续增添了油盐酱醋和粮食。并在后院设作坊，以前店后厂方式经营。很久以来，就以酱菜知名于世。

严嵩和六必居古匾的关系，清同治十三年刻印的《增补都门纪略》中曾有记载：“六必居，明严分宜书”。严嵩是江西分宜人，故有“严分宜”之称。严嵩为什么要写这块匾，商店里相传着不少古老的传说。有的说是严嵩做官以前，落魄京师，常来喝酒，店主人托他写的。由于他当时“名不见经传”，所以没有落款。也有的说是严嵩做官以后写的，店主求得这块匾，走的是“夫人路线”，传说至今绘声绘色。故事是这样的：这家酒店虽不大，但酒的质量上乘，香溢全城。当朝宰相严嵩府也常常有人到这里来买酒。店主想求严嵩写块匾额，以抬高身价，又无门而入。他辗转相托，请严府的女仆去求严嵩夫人。当时严嵩权倾天下，为一家酒店写匾的事，可能连夫人也不敢启齿。但这位夫人是热心人，就和女仆商量了一个计策：一天，严嵩下朝归来，看见夫人正在伏案写字，反复写的都是“六必居”。严嵩看她写得不好，就提笔作了示范。在这求者有心，写者无意之间，这笔力道劲，字体端严的牌匾产生了。还有另一种传说，有六个寡妇合开了一家酒店，请严嵩写匾。严嵩写了“六心居”，又觉得“六心”不好，加了一撇，遂成了“六必居”。这些富有传奇性的说法，可靠性如何，因无文字记载，年代又已久远，很难查考。但对于六寡妇开店一说，商店的同志持否定态度。因为从陈年老帐看，六必居从明代开业直到清光绪二十六年（公元一九〇〇年），都是赵姓独资经营，不曾有过六寡妇合伙之说。另外，关于“六必”的注释，也早有定论。根据

商店最早的文字记载，是“稻黍必齐，曲蘖必实，湛之必洁，陶瓷必良，火候必得，水泉必香”。据行家鉴定，这正是制酒的要诀，也是六必居原是一个酒铺的佐证。由此可见，认为六必居是从六心居变来的，很可能是无稽之谈了。

在几百年的历史风云中，六必居的古匾饱经沧桑，备受磨难。八国联军入侵北京时，赵姓店主人早已退居山西老家，代理人名叫霍凌云。在战乱中，他和大部分从业人员逃走，只留少数工人看家。火烧六必居时，整个门脸陷入浓烟烈火之中，工人张夺标冒着生命危险，把古匾抢救出来。后来，侵略军中的日本人，知道了这块匾的价值，又要以重金购买。工人们骗他们说：“这块匾是商店老板的命根子，早带到山西老家去了。”战后，霍凌云回到北京，第一句话就是问：

“匾还在吗？”当他知道古匾幸存时，高兴地说：“只要匾在，咱们的生意就在。”由此可见这块匾在商店的价值。“文化大革命”中，“红卫兵”大骂商店：“严嵩老混蛋写的牌子，为什么还保存那么多年？”工人们把匾摘下来，以后又送到了“破四旧”成果展览会。没想到这个展览会竟成了古匾最好的“避难场所”，得以保存下来，古匾摘下来后，六必居也赶了一阵“时髦”，先后改名为“北京酱菜厂门市部”、“红旗酱菜厂门市部”，但始终得不到国内外消费者的承认，广大群众固执地寻找古店六必居。一九七二年，那块劫余的古匾经过能工巧匠的修复，又高悬在商店的门楣上，和广大消费者见了面。

酱 菜 飘 香

在六必居的店堂里，长长的架架上摆满了各式各样的酱

菜。它们为什么能够四百余年飘香不绝？有人概括出这样一些特点：“色泽鲜亮，酱味浓郁，咸甜适度”。这些酱菜中，最著特色的是十二种历史悠久的传统产品：甜酱黑菜、甜酱八宝瓜、甜酱八宝菜、甜酱黄瓜、甜酱甘露、甜酱姜芽、甜酱什香菜、甜酱瓜、小酱萝卜、白糖蒜、稀黄酱和铺淋酱油。前清时候，这些产品是要供奉宫廷御用的。据说，为了入宫方便，慈禧太后执政时期，曾发给了黄马褂、腰牌。这些东西在“文化大革命”中已经毁掉。一九三五年，六必居的酱菜还参加了当时青岛召开的铁路沿线出产货展览会，得到了优秀奖。解放后，在酱菜行业的质量评比中，他们也经常获得总分第一。甜酱黑菜、甜酱八宝瓜，连年被评为优质产品。消费者的赞誉更是经久不衰。有人说，六必居是“蜜蜂来了黄酱成，八宝瓜开桂花味”。普通的黄酱和酱菜，竟能招蜂引蝶，不免有些奇传。但也可以想见有多么芬芳馥郁！这十二种传统产品确是各有风味，拿连年得奖的甜酱黑菜说吧。要用八成熟的新鲜香瓜，略用盐渍一下，压去水分，一百斤只剩二十斤，切成小块，配以姜丝、杏仁，装进布口袋，泡入酱缸，等到香瓜吸满酱汁，又胀成了三十多斤，才算成品。要陆续出缸，从头到尾突出一个“鲜”字，吃起来瓜香满口，酱味沁人。甜酱什香菜是个大路品种，价钱便宜，但做工极细。要把苜蓿切成极薄极细的丝，经过加工以后，色泽金黄，质地透明，酱味醇厚，可以说是色香味俱佳。甜酱八宝瓜别具一格，去瓤的香瓜里装满了核桃仁、花生仁、果脯、瓜条等十多种辅料。切开后，混合的香味扑鼻而来。外形也很美观，是送礼的佳品。铺淋酱油的制作方法和口味，完全不同于一般酱油。是从黄酱的半成品中滤出酱汁，经过长期发酵而成。味道醇厚，主要用于烧鱼炖肉，十分鲜美。有的用它拌凉菜，据说效果不

好。

六必居的酱菜源远流长，它继承了丰富的历史经验，凝结了很多劳动人民的智慧和汗水。解放前，六必居的店主人在前面柜台雇用的店员，一律是他的山西老乡。后面作坊的工人，一律来自河北保定地区的唐县，有的是祖祖辈辈在这里干活。他们带来了家乡的传统技艺，在长期的劳动实践中丰富和发展，形成了六必居驰誉中外的独特风格。

他们的技术经验主要有三条：一是选料精，对原料的质量、规格、产地，以及收获时间，都有一定的要求。如黄瓜要顶花带刺，四至六斤一条的“匀溜”个儿，凡是太老的、大肚子的、弯曲的都不要。产地则大都在安定门外。香瓜要右安门外郭公庄的“八道黑”七八成熟。大蒜要长辛店的白皮六瓣、夏至前两三天收割。早了，蒜味不足。晚了，蒜瓣“发柴”。甘露要白纸坊的，小萝卜要东直门外的，苤蓝要蒲黄榆的。固定产区的原因，主要是这些地区的土质，适宜种这些品种。同时，解放前，郊区很多农民祖祖辈辈为六必居种菜，积累了很多经验，从种到收都能按照质量要求，送菜也及时，能保持新鲜蔬菜均衡入缸。解放后，这些产地逐步变成闹市或居民区，不能再供菜了。他们便下乡择优收购，尽量保持较好的质量；二是制作细，每一种酱菜都有一定的操作规程，执行起来一丝不苟。商店数百年来的规矩是：“宁可不做买卖，也不卖倒牌子。”三是使用天然酱，即是做酱过程中，纯用日光照射，不用人工烘烤。这样，发酵充分自然，虽然生产周期长一些，但味道鲜美。

但是，解放前，这些有着专门生产技艺的工人，生活却是在社会的最底层。酱园行业的工人劳动是很艰苦的。像翻倒酱缸，工人站在高高的缸沿上，用耙子费力地搅拌，行话叫“打