

江苏文史资料第132辑

扬州文史资料第21辑

扬州老字号

江苏文史资料编辑部 出版

编审 万建清 许凤仪 统稿 王虎华 赵尔俊

《扬州老字号》编辑委员会

主 任：曾华鹏

副主任：胡凤亭 许凤仪 王虎华

委 员（按姓氏笔划为序）：

许永华 刘武权 邬瑞明 孙维明

杜道遥 李春迎 祝 竹 赵尔俊

编 审： 万建清 许凤仪

统 稿： 王虎华 赵尔俊

责任编辑： 刘 刚

责任校对： 施和仁

封面设计： 朱广和

摄 影： 陆诗先

序

施国兴

扬州有着悠久的历史 and 灿烂的文化。2500 年间,扬州城迭经兴衰,几度辉煌。它的衰微大多与战乱联系着,而它的兴盛,总是以经济的繁盛为主要标志。汉代,“孳货盐田,铲利铜山”,扬州的街市“车挂辖,人驾肩”;唐代,扬州“十里长街市井连”,“夜市千灯照碧云”;宋代,扬州的商品流通量仅次于开封和杭州;元、明、清三代,扬州一直是全国的盐业中心,地位显赫,“康乾盛世”,扬州城中闹市区名肆大店鳞次栉比,有“寸土埒于金”之说。在漫长的城市发展历史上,扬州曾经出现过无数称得上“老字号”的店铺,它们为扬州的繁荣作出过不可磨灭的贡献。然而,千百年来,不知有多少“老字号”店铺销声匿迹了,它们的业迹由于没有史书的记载而烟消云散,这是甚为可惜的。

值得庆幸的是,近一二百年内的扬州“老字号”的史料,还以某些形式存在着。它们或者是零碎地存在于旧书籍、旧报刊上,或者是以部分实物地形式遗留在民间,更多的则是存在于硕果仅存的当事人的记忆中和口碑传说中。抢救这些史料,不让它们最终归于湮灭,是我们当代人的历史责任。扬州的“老字号”,与千年古城的兴衰荣辱紧密联系着,它是扬州古

代文化的一个重要载体。因此,扬州的“老字号”绝不单单只在商业史上具有重要意义,同时更是扬州文化的重要组成部分。“冶春”、“富春”、“共和春”、“谢馥春”、“惜余春”……这些店名本身就极富诗意。可以说,不了解“老字号”,就不可能全面了解扬州的历史和文化。有鉴于此,市政协文史委组织编辑出版了这本《扬州老字号》,其积极意义是显而易见的。

“老字号”兴衰的原因是多方面的,我们应当全面分析其中的主客观因素,着重总结经营者在经营谋略、管理模式、生产技术等方面的成功经验和失败教训。在“老字号”的成功经验中,我们总是看到敬业诚信、质量至上、知人善任、管理有方、产品适销、勤劳节俭等诸多共同的东西,而在它们的失败教训中,也总是难免因循守旧、产品老化、用人不当、管理不善之类的通病。所有这些,在当今的商品经济发展中都不无借鉴作用。

“把扬州建设成为古代文化与现代文明交相辉映的名城”,是我们的光荣使命。现代文明与古代文化的继承关系,是不言而喻的。值此世纪之交,希望《扬州老字号》在传承和弘扬历史文化的同时,对各界各方创造现代文明的事业也起到一定的借鉴和推动作用。

目 录

序.....	施国兴
--------	-----

扬州市区

富春茶社	丁 万	1
共和春饺面店	洪 政	8
冶春茶社	洪 政	11
九如分座	正 文	14
月明轩茶社	洪 政 李家寅	17
菜根香饭店	朱家华	21
小觉林素菜馆	朱家华	24
惜余春茶社	李保华	28
大麒麟阁茶食店	杨翔平	36
四美酱品厂	蒋亚林	41
三和酱菜公司	赵 岛	46
景吉泰茶庄	汤振鸿	52
扬州浴室	洪 政	56
双桂泉浴室	郑宏仁	60
紫罗兰理发店	于 斌	63
谢馥春香粉铺	杨忠和	66

戴春林香粉店	韦明铧	74
德春钱庄	华梦渔	81
中国照相馆	杨翔平	84
吴正泰香店	蒋亚林	88
亨得利钟表店	蔡贵华	91
春生洗染店	汪 渔	99
扬州的三家当典	郑 红	102
同和估衣店	洪 政	106
梁福盛漆号	韦明铧	109
伍少西毡铺	韦明铧	115
陈恒和书林	韦明铧	121
云蓝阁纸号	明 伟	127
赵家执事店	汤 杰	130
大德生药店	柳 松	141
同松参号	闻 史	145
协茂药号	汉 忠	152
绿杨旅社	顾一平	155
得胜桥上的三片铁匠铺	陈金龙	166
大舞台戏院	韦 文	172
大光明书场	太 明	173
红 园	林凤书	174
扬州市区老字号名录	晓 隽 整 理	178

宝 应 县

仲德和号酱园	谭福安	许荣干	197
郭记茶食店到泾河食品厂	郭伦柱	徐少奎	208
天禄斋茶食店	高建础		212
陆稿荐卤菜店	于绍唐		216
震丰园饺面店	何 成	徐少奎	219
卢源顺烧饼店	高寿椿	徐少奎	222
王万顺号鞭炮店	高建础		225
和丰裕锅席店	高寿椿	刘世昌	230
三鼎老店	高寿椿	孙维明	236
同松药店	章玉书	刘世昌	240
田宝丰旱烟店	孙维明	李锡宁	249
宝应县老字号名录	宝 史	整 理	254

高 邮 市

王万丰字号	王麟章	张 懋	王建中	265	
陈华记酱园		薛宪章	赵福林	269	
茂昌公司	朱永庆	郭少卿	李才山	郭任天	274
张二房槽坊				郭任天	277
大福油米厂				张 懋	280
孙石君与高邮利农社				孙 毅	287
老正大花席店		黄安平	王沛喜		294
同泰昌杂货号				肖维琪	299

天仙阁茶食店	肖维琪	303
高邮市老字号名录	陈春元 整理	305

江 都 市

章台旅社	朱家宽	313
鼎丰纸行	赵才基 杨世钧	318
杨恒昌桐油麻号	张允生	321
韩义盛钉铁铺	张允生	325
赵监记丝号与大桥丝线业	朱绍明 程自祥 朱 敏	328
庆云斋香店	姜锦文	333
砖桥江北刻经处	朱华锦	335
江都市老字号名录	姜文伟 整理	338

仪 征 市

窦天昌豆食铺	沈 捷	341
聚财源酒楼	瑞 舟	345
德鑫茶叶庄	刘玉晓	348
肇大当典	沈 捷	351
德丰厚木行	黄 洁	354
王源茂杂货店	瑞 舟	358
孙耀记布店	孙聆波	361
鲍祥茂布店	孙 浪	367
张立源老刀店	孙聆波	371

曹记牛行	刘武权	373
赵托莘医室兼中西大药房	孙聆波 刘武权	375
蒋子明镶牙照相馆	沈捷	378
仪征市老字号名录	群宜整理	381

邗江县

王源大锅厂	高惠年	383
熊兴发铁匠铺	武惠	388
福兴铁匠铺	焦高才	393
复盛祥窝摺铺	高惠年	398
钟恒兴茶食店	王年	403
王裕兴豆食店	高惠年	408
德馨园酱园和裕茂粮行	宝兴 宝诚 宝庆 张再生	413
王裕泰酱园	张再生	416
松龄堂 松芝堂中药店	高惠年	418
胡求是药栈	顾一平	421
瓜洲三家浴室	年稼	423
裕盛和烟庄	高惠年	427
周豫昌商号	张深	432
邗江县老字号名录	高惠年整理	434

后记

富春茶社

丁 万

坐落在古城扬州得胜桥的富春茶社，是一座闻名中外的百年老店。这座始以花局起家，继以茶座兴盛的老店，历经百余年的苦心经营，形成了花、茶、点、菜结合，色、香、味、形俱佳，闲、静、雅、适取胜的特色，被公认为扬州茶点的正宗代表店。扬州人宴请尊贵宾客的常用方式，就是去富春吃茶。古城的过往客人，都以品尝富春茶点为莫大享受。

富春茶社本来并不是茶馆，而是一家“花局”。清代末年，古城扬州“千家养女先教曲，十里栽花算种田”的遗风依然盛行，1885年（清光绪十一年），扬州人陈霭亭租赁了得胜桥巷内的十几间民房和几分空地，创设了“富春花局”，栽培四季花卉，创作各式盆景应市。1910年（清宣统二年），陈霭亭去世，其子陈步云继承父业，继续经营。

花局怎么会变成茶馆的呢？民国初年，周谷人任扬州商会会长，他70多岁的父亲周颖孝有一个嗜好，就是天天要上茶馆吃茶。当时的茶馆不是什么好地方，店老板都是安清帮头目，茶馆就是他们的“堂口”，不少流氓常在那里吃“讲茶”

(即他们中间发生了纠纷,请“老头子”出面处理),以及做不正当的交易。周谷人不愿父亲和这些人接触,担心会影响到



富春茶社

他的商会工作以及自己的声誉,但又无法劝说老父亲,颇为烦恼。当时商会有一所“商业中学”,陈步云在校内任庶务员,他便向周谷人建

议,在他的花局里自办茶馆,专供老太爷和朋友们享用。周谷人认为这主意很好,便积极支持陈步云筹办,于是,茶社就此开张了。起初茶社不挂招牌,一直保留“花局”名义,以免清帮

中人来找麻烦。后来，陈步云才将花局改名为“藏春坞茶社”，又更名为“借园俱乐部”，最后定名为“富春茶社”。一时，盐商士绅与文人名流，常常来此赏花、品茗、弈棋、吟诗，非常热闹。陈步云为迎合客人们的需要，除供应茶水外，又请来了高手师傅，雇用了堂倌、伙计，增加供应包子、点心，生意十分兴隆。

茶客中包括了扬州城中的各种人，他们常常按照不同身份分处就坐，于是渐渐地在茶社里形成了几个堂口。起初有“乡贤祠”、“教育厅”、“商业厅”、“县政府”等称呼，后来又固定为“乡贤祠”、“大成殿”、“土地庙”、“义冢地”四个堂口。

来“乡贤祠”的多为地方上有地位、有名气的人物；“大成殿”即原来被称作“教育厅”的茶室，是读书人的聚集之地；“土地庙”则是原来的“商业厅”，从古老的盐商、钱庄客人，到新兴的各种商业的老板、管事和高级职员们，都在这里聚会，或接洽交易，或交换信息，或招待过往客商；至于“义冢地”，则是鄙视与取笑的称呼，“义冢”者，无主之坟也，此处是个小的广场，原为摆放花盆的场所，泥地上放了十来张桌子，上面仅有柴棚遮盖，十分简陋，客人自然多是一些下等人士，五方杂处，无所不包。早期的富春茶社，固然是以上层人士为主要服务对象，但它却又不能将下层人物拒之门外。你上你的“乡贤祠”，他上他的“义冢地”，各得其所，各取所需，茶社自然就蒸蒸日上。

富春茶社一开始就以价廉物美的经营方式著称，并始终保持了这一特色。当时一般的茶馆，点心都是以笼计算，一笼16只，最少也得半笼起叫，富春茶社的点心花色品种很多，如

扬州老字号

果采取这种“整卖”方式无疑会失掉许多生意。于是，他首创了“杂花式”供应方法，一笼罗列八种点心，每种两件，四咸四甜，味道各异，这样客人就可以一次尝到富春的各种主要点心，当然满意了。另外，无论新老茶客，又都可以只叫一件两件，按件计算，经济实惠。

富春茶社首先以茶出名。富春茶名为“魁龙珠”，由店家在本世纪 20 年代初自行研制。它是用浙江的龙井、安徽的魁针，加上富春花园自家种植的珠兰兑制而成。此茶取龙井之味、魁针之色、珠兰之香，以扬子江水冲泡，融苏、浙、皖三省名茶于一壶，浓郁而淳朴，其色清澈，其味芳香，入口柔和，解渴去腻，令人神清气爽，疲劳顿清。再配上别具风味的富春点心与佳肴，难怪使众多远近客人流连忘返、心向往之了。

富春点心在迄今为止的 80 余年间，经过了几代人的不断继承和创新，始终以其独特风味饮誉海内外，经久不衰。1913 年，一位俗称“黄大麻子”的黄姓师傅，对传统点心千层油糕和翡翠烧卖制作方法进行了改进和创新，大受顾客欢迎。黄师傅制作的油糕通体半透明，柔韧异常，层层相叠又层层相分，甜糯适度而爽口；翡翠烧卖则以绿色菜叶为馅，口味有甜有咸，馅心绿色透过薄皮，形如碧玉。此二点被誉为扬州面点的“双绝”。另有一位师傅叫陈永祥，除了精于制作酥饼、双麻烧饼等点心外，煨面是他的杰作。他煨的面入味而不烂，品种多，味道好，脍炙人口。1915 年黄师傅去世以后，领班名师尹长山在包子的花色品种上下了一番功夫，三丁包子即为他所首创。当时富春下面一律用鸡汤，每天用鸡量在 50 只左右，这样，鸡肉、鸡皮以及下脚料没法处理，尹长山就和陈步

云老板商量,将鸡肉切成丁子,外加猪肉丁和笋丁,做成三丁包子。开始吃的人并不多,后来慢慢就大受欢迎了。同时,师傅们还

用多余的鸡皮拌干丝,或做成鸡皮饺;鸡翅、鸡头、鸡爪则做成“飞、叫、



扬州
细点

跳”,供人下酒。这样,既增加了品种,又避免了浪费。1921年,富春又聘请了善制“席点”的高手张广庆,于是,口蘑锅巴、蛋糕、鸡丝卷等开始在富春茶社供应。除引进席点外,富春还通过“粗改细”的方法增加花色品种,比如油饺子、开花馒头,原是在烧饼店里卖的一种粗点,经富春一改进,口味则别具一格,深受好评。顾客多了,生意大了,陈老板更注重在花色品种上大做文章。端阳时有火腿粽子,夏天有西沙白菜、煎饼、糖藕、双麻烧饼、蛋糕等,秋天又增加了蟹黄汤包,冬天则有雪笋包子、黑芝麻包子、野鸭菜包子上市。总之,富春每年都有新的点心品种与顾客们见面,几十年来一直如此。仅近年来由富春创新的点心品种,就有裕果粉点、月宫玉兔、三鲜雪梨、沙仁锅饼、脆皮包、素什锦包、明虾杯等十余种。几代人的不断创新,使富春的点心在全国点心行业中独树一帜。富春

扬州老字号

包子的特色最为显著的是：在造型上，口似鲫鱼嘴，形如荸荠，波浪式皱褶多达 30 余个，在全国首屈一指；在口味上，讲究配料，注重提鲜，每点一味，咸甜酸辣各味俱全；在品种上，因时而变；四季有别，应时上市。至于发酵油酥、水调面粉等面团制品多达三四十种，这在全国实属罕见。

富春茶社的菜肴以清淡味雅、与面点配合见长。大煮干丝刀工精细、特美价廉；水晶肴蹄，香酥爽口；鸡包鱼翅，功夫独到；逸圃花篮、草菇花篮、富春鸡、叉烧鳊鱼、烤乳猪、扒烧猪头等等，无不滋味隽永，美不胜收。不断创新同样是富春菜肴的生命力之源，近年来富春创新的菜肴，就有牡丹鳊鱼、八宝鸡腿、草菇花篮、松子板虾、炸串虾、橄榄豆腐、金凤鱼皮、佛手长鳝鱼、八宝蘑菇球、三丝刀鱼面等 30 多种。

富春茶社的菜点之所以百余年来一直名闻遐迩，是由于这里诞生了一代又一代名厨。尹长山、张广庆、丁万国、朱万宝、徐永珍等是其中的杰出代表，他们使富春的特色得以代代相传。如今，一批烹饪新秀又在茁壮成长。至 1994 年富春茶社现有 60 多人，其中等级厨师就有 40 多名，特级以上厨师 8 名。特一级面点师、全国劳模董德安在 1983 年荣获“全国最佳点心师”称号。现任总经理徐永珍为特一级面点师、中国烹饪协会理事、全国劳动模范、江苏省“三八红旗手”。她 1984 年还荣获江苏省首届“美食杯”面点最佳奖，1988 年参加全国第二届烹饪大赛获 2 项银奖、1 项铜奖。富春名厨的高超技艺，受到中外宾客的高度评价。

百年老店富春茶社在保持原有典雅特色的基础上，也同时注重了设施的不断完善。1994 年新建了“喜来登”KTV 包

房，重新修建了“春江”、“醉月”等高级餐厅。豪华中不失典雅，新姿中不失古意，置身其中，情趣盎然。

富春茶社的营业额连年来不断上升，职工人均创利在全市饮服行业中一直雄居榜首。同时，茶社也十分注重精神文明建设，连年被评为市级或省级“文明单位”。

富春茶社以它悠久的传说，独特的风姿，享誉百余年，名扬海内外。