

1007
精輯

寶應老字號

宝应县政协文史和学习委员会 编

序

宝应，京杭大运河畔的一颗明珠，自古以来即为苏北里下河地区主要商埠之一。春秋时期吴王开邗沟，经我县射阳湖入淮，东汉末年陈登治射阳，曾迁广陵府于此，射阳商贸盛极一时。隋炀帝重开大业邗沟，形成了今天的运河航道，使沿运的宝应、汜水(原名范水)相继日渐兴盛，唐初为南漕北运必经之地。县城小新桥(初为广惠桥)一带商号鳞次栉比，形成全县的商业中心。明清时期，宝应、汜水商业发达，汜水镇又为县东南片的商业中心。外地许多商贾大户青睐宝应这块物产富饶、交通便捷的宝地，纷纷前来投资兴业。

清末民初，全县有大小商号 3,000 余家，具有 30 个行业，其中县城商号千余家。宝应、汜水运河沿岸商船云集、帆樯如林。抗战时因日寇占领城镇，致使商业衰颓。至建国初全县私营商号尚有 2,591 户，有不少是百年以上久经风雨的老字号，资本在万元以上的有 86 家，包括县城 54 家，汜水镇 32 家。有棉布、“五洋”、酱醋、糖行、茶食、南北货、中西药、京广百货、锅席磁麻等 32 个行

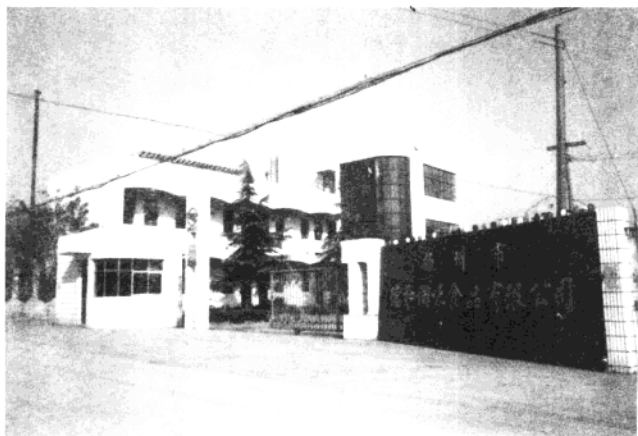
业。有的老字号货销江淮，名闻全国，它们为地方经济的繁荣曾经作出过一定贡献。

为保留一份珍贵的地方商业发展史，并作为今日发展经济之参考。我县政协文史和学习委员会通过走访座谈，挖掘整理，形成《宝应老字号》专辑，编入我县比较出名的 11 家老字号介绍文章，附录全县部分老字号名录。本专辑以翔实的史料，代表性地反映我县清末至建国初工商业发展概况，介绍部分老字号发展演变、传统产品、制作技术、经营特色和管理经验，具有一定的史料价值。

在征集编辑过程中，我们得到了有关领导的关心和诸多老同志的支持，在此深表谢意。由于时间仓促，编辑水平有限，加之年代久远，有些老字号史料已无法查询，其不足之处在所难免，敬请广大读者批评指正。

华占全

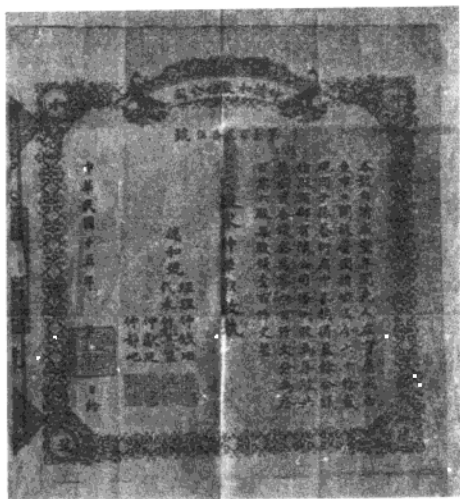
二〇〇〇年十一月



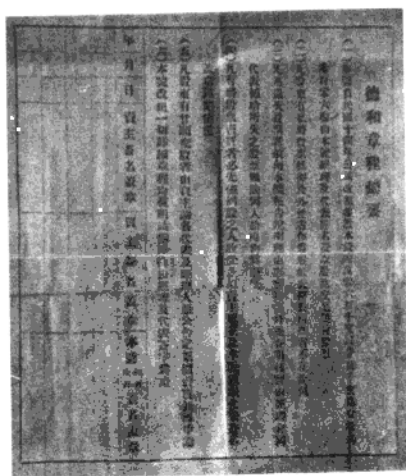
△老字号仲德和已发展为今天的扬州市德和调味品有限公司



△宝应仲德和号早期调味品商标



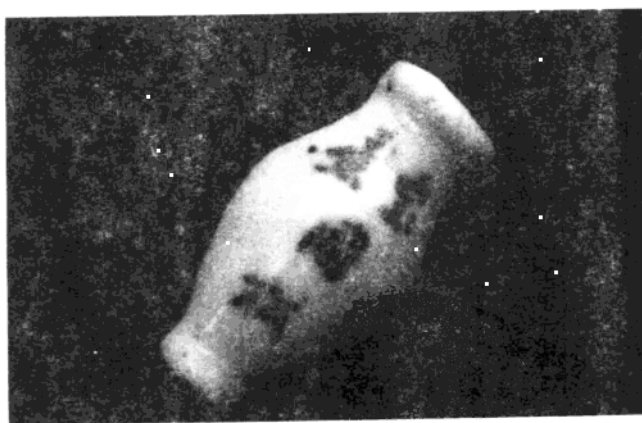
△仲德和于1926年(民国十五年)改组为股份公司时的股票



△仲德和股份公司章程摘要



△同松药店和现任经理陈长英同志

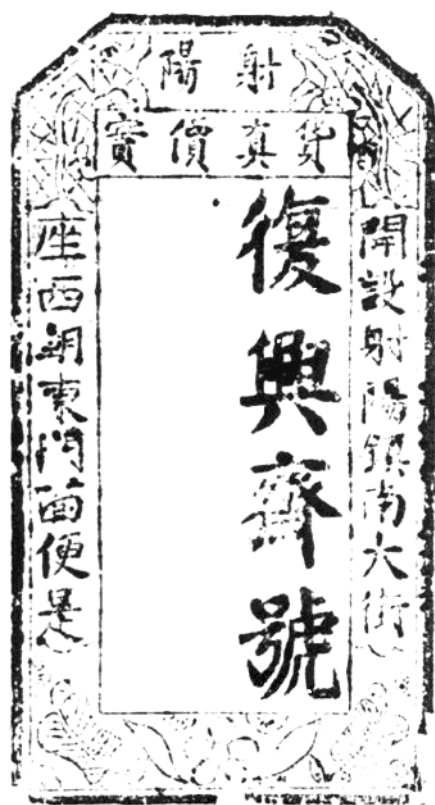


△为方便顾客、宣传字号,同松药店特制的
八宝眼药专用小瓷瓶



△照片为生产传统名特产品“泾河大糕”的
宝应泾河食品厂的厂门和生产车间

△解放前宝应射阳花炮「复兴斋」店产品装潢印。
「复兴斋」号左空白处为活版，刻有鞭炮、礼花名称、数量等活版字。



目 录

序	华占全
仲德和号酱园	谭福安 许荣干(1)
郭记茶食店到泾河食品厂	
.....	郭伦柱 徐少奎(17)
天禄斋茶食店	高建础(23)
陆稿荐卤菜店	于绍唐(28)
震丰园饺面店	何 成 徐少奎(32)
卢源顺烧饼店	高寿椿 徐少奎(36)
从“王万顺号”到宝应花炮厂	
.....	高建础(40)
和丰裕锅席店	高寿椿 刘世昌(47)
“三鼎”老店	高寿椿 孙维明(57)
同松药店	章玉书 刘世昌(62)
田宝丰旱烟店	孙维明 李锡宁(75)
宝应县老字号名录	(83)
附:政协宝应县第十届委员会文史和学习委员会成员名单	

仲德和号酱园

宝应是座既有传奇色彩，又有神话趣谈的文明古邑。秦属东阳，隋称安宜，公元762年唐代宗（李豫）把这个县名定为宝应，并改大唐年号为宝应元年。在这人杰地灵的县城里，有一家遐迩闻名的调味专业老店——仲德和号酱园店。她始创于清代咸丰年间，迄今已历经150个春秋了，可她香溢宜人，仍充满着青春活力和勃勃生机，成为苏北里下河地区调味行业一朵奇葩。

一

宝应德和的起源有其历史原因。调味品制作早在尧舜时即有，据《礼记》载：“若作和羹，尔为盐醢”，《周礼·天官》亦云：“醢人主作醢”，但因历代战荒连绵，民之生活低下，食用调味品多以达官显贵、富裕殷实之家，故发展缓慢，直至清代咸丰年间，本县调味业近乎于无。清代道光年间，古城镇江恒顺酱醋厂临江而起，所产酱醋销往大江南北，漂洋过海，生意红火，获利可观。时受早

期资本主义萌芽影响，又颇具经营意识的镇江人便产生向外扩张、延伸，“借田种花”之念。而“鱼米之乡”的江淮望县宝应，当然成为酱油、醋生产者的青睐之地。

镇江丹徒姚桥(原大港)前仲村仲姓名兆德、兆和二兄弟来宝，选择中大街鱼市口小桥庵繁华地段，开办了仲德和号酱园。据仲德和股份公司中华民国十五年第 125 号文载：“本号自清咸丰年间先人在宝应城内鱼市口开设酱园糟坊。迄今 70 余载……”。由此推算，仲德和酱园店自开办迄今已走过了有 1 个半世纪的历程。

二

仲德和酱园自创办起，由小变大，由弱到强，一直经久不衰，从仲德和创办至 1956 年实行公私合营，大致有三个发展阶段：

初创时期：据仲德和酱园店后裔传述，德和创办时，即在宝应鱼市口小桥庵处赁得房屋 10 间，店面沿中大街座西面东而设，后宅为作坊。仲氏兆德、兆和二兄弟从故里雇佣熟练工 4 人，以黄豆、蚕豆、小麦为主料，年投料量在 1500 石左右，可产酱油、醋在

3000担(即30万斤)上下。产品基本在本县城乡销售,资本逐年上升,此规模持续有十年之久。

扩充时期:仲德和经过十余年拼搏,销路逐年宽敞,技术日趋成熟,管理严格有序,积累越发厚实,但仲德和酱园店并不安于现状,而着眼于不断扩充。据老工商界知情者介绍,仲德和酱园于清同治初期就进行了四大扩充:一是产销场所的扩充。从原来的十间房屋扩充到近20间,营业场所和加工场地逐年扩大。二是雇佣人员的扩充。随着产销量的扩大,已从原来的4人增至12人,并注意产与销在不同季节的有效调节。三是产销总量的扩充。随着生意越发红火,产销总量已扩至原来的2—3倍,即由原来的年投料1500石(可出产品30万斤左右)扩到4500石(可出产品90万斤左右)。四是产品投向的扩充。即由原来的酱、酱油单一生产扩展到醋、酒、焦糖的生产。其产品除覆盖本县及周边地区外,在苏北泗洪、泗阳、皖北泗县、运西金湖、盱眙、闽东等地也有了一定的市场。同时在经营方式上,从店面零

售为主扩展到批发，逐步出现了批零两旺的局面。

鼎盛时期：历时 20 年之艰辛，至 1870 年以后，仲德和酱园已进入了全盛时期。据仲德和晚期帐房、仲氏祖籍的朱庆生老人所述：仲德和酱园于清代同治末期，已趋全面成熟。总体构成分为三大部分，即营业区、生活区、加工区，总占地有 15000 多平方米，房屋 60 余间。后又买下了小桥西陈家祠堂作晒场之用。

1、德和的概貌：

人立中大街，面西得见：整个仲德和由东西两块组成，其间由小城河划半，就象一个“吕”字。东端四合院大楼上合下连，座北面南，与南邻孙姓相平连，楼下东厢南北而置，与楼下主房、东两间相通连，店面朝东，“十八门”南北相排，晚间更为壮观。首末两端金字楷对，上联以“德”为首，下联以“和”为启，“德积百世之德；和聚五味乃和”光彩夺目。取此联一解“德和”之简意，二表敬祖之孝心（后又改书：“德人以德为重；和家以和为贵”）。中门之上悬金堂黑字“仲德和

号”横匾。柜台偏北，东西而置，全长两丈有余，两端达边，其上设牌，书有“童叟无欺”。八只白底蓝色龙缸临北墙而设，置于雕刻木架之上，其木架四柱上端雕有雄狮头形，神态各异。各种酱油、美醋、佳酿刚从龙缸进，又从龙缸出。货橱倚墙，横跨东西，造型别致，如同很多个相连的“悬崖寺”。地面铺设木地板，地板下小城河水匀速流淌。此处充满笑语与欢声，这里只听向钱柜不停地投钱声，往龙缸注货的倾泻声，还有木地板下小河潺潺流水声，这些构成了一幅美丽的风景画。

四合院大天井的东部楼下划为营业区，西部及楼上为居住管理处所。但这些仅仅是“吕”字东口之一角。“东口”西侧南北向房为酒坊，南端东西向房为醋坊。河西为“西口”，东西“两口”之间设一木桥，桥上造设凉亭，造型与宝应八宝亭无异。

以桥亭为界，亭西即“西口”，主产酱油、酱、糖色及麻油。设榨房、库房及晒场。这里人来人往，有翻酱的，有取酱的，有抽油的，有配料的，雇者忙而不乱，各显其长。整

个德和前店后作，四季宜人，春有酒香，夏有酱香，秋有醋香，冬有油香，调和之味四溢，使半个宝应城沉浸其中。

2、德和的产品：

全盛时期的德和产品形成了系列化，尤以黄豆榨油、三伏抽油、虾籽酱油、蚕豆酱、白抽酱油、糯米香醋、糯米甜酒、陈瓜佛酒为甚。其生产工艺十分考究：

(1)黄豆榨油：选以优质黄豆为原料，蒸熟后与适量面粉和拌，配种黄进温房，撒与养蚕式架匾，调温生黄，配盐水搅拌入缸，经日晒夜露，翻移生色成酱，再与盐水稀释，压榨出油。榨桶临墙而置，形如椭圆木澡桶，高一米，长约二米，宽一米余，每桶配缸，木桶斜置，低端临缸处开一小洞，以竹管连入平地酱缸，将酱稀释后注入榨袋，放排于榨桶，榨袋一端可扎可解，粗细在六寸左右，每桶可放榨袋50条，压上小于桶内径的木盖，可从桶内下沉。盖上设立压杆，临墙端固定，盖与压缸之间另放木杠，“井”形加高，主杠压其上，临缸端高昂，吊重石，随袋中酱油榨出而下沉。酱油入缸时，初是“高山流

水”，终为“石中山声”。其酱油因以天然制作，可谓“绿色佐料”，故色泽鲜艳，风味独特，系大众消费之主体。

(2)三伏抽油：同以优质黄豆为原料，浸泡放身后，与适量面粉和拌蒸熟，用相当于现今波美浓度18°盐水拌入晒场缸中。其缸中放置竹编抽篓，下端呈喇叭形，下口与酱缸内底同大小，一尺之上为圆柱形，直径在九寸左右，高出缸口。一般在初夏时制作，历初、中、末三伏即可出油。初见抽篓中为白水，抽篓外为熟豆，因高温晒露而生色，由白——黄——淡红——棕红。将抽篓中盐水抽提篓外，再从篓外的酱中渗于抽篓，如此循环往复，抽篓中终为酱油，抽篓外为豆酱。因其生色过程均为“天作之美”，故其口味特鲜，馥郁芬芳，色泽艳厚，不为平民所常用。

(3)虾籽酱油：以黄豆榨油为基料，配兑虾籽及卤汁。选新鲜虾干虾籽，先下锅炒焙，不糊不焦，放盐水、生姜、鲜葱等煮沸，冷却后，再将虾籽滤出、晒干，与卤分存，按一定量兑入后，注入瓶中。瓶外贴荷合二仙商

标,即可上市。

(4)蚕豆瓣酱:选以不超节(新陈达接)蚕豆为原料,浸泡足量放身后,全以人工去其外皮而不碎,配以一定量面粉,经蒸煮加放盐水而入晒场酱缸,以气温较高时制之,再经晒露翻移而生色,三伏后投于市。仍因天然发酵而成,加之干荷叶包裹,莆丝系扎,真是酱香配清香岂不催人开胃生津。

(5)白抽酱油:气温高时,以不超节小麦为原料,粉碎后制成面饼蒸熟,冷却后置于曲房,待生黄时破之,再与盐水投入酱缸。缸中亦置抽篓,其后工序与制三伏豆抽大同小异。同因天然发酵,不重于生色,故其色泽浅淡,其味鲜甜,主作炆拌佐用。

(6)糯米香醋:选上好糯米,浸泡蒸煮,置于缸中,发酵制成酒酿,达性时如同水沸涌涌翻泡。其后与麦麸搅拌入缸,不满缸,其上覆盖大糠,再加笠式缸盖,次日起搓翻加糠,移入另缸,适量加水,气温低时加温水以调醅温,便于发酵,翻移并加糠,续之15日上下,即成熟醅。此后将醋醅踩实于缸内,以泥灰、盐水和拌,覆于其上,防出气于