

商道循之

商道循之

中华老字号辑录

主编／韩凝春

北京地方高校科技创新平台

——首都流通现代化平台阶段研究成果

北京市哲学社会科学研究基地

——北京国际商贸中心研究基地阶段研究成果



中国经济出版社
CHINA ECONOMIC PUBLISHING HOUSE



中华老字号辑录

主编／韩凝春

商道循之



中国经济出版社
CHINA ECONOMIC PUBLISHING HOUSE

·北京·

图书在版编目 (CIP) 数据

商道循之：中华老字号辑录/韩凝春主编.

北京：中国经济出版社，2016.7

ISBN 978 - 7 - 5136 - 4194 - 4

I. ①商… II. ①韩… III. ①老字号—介绍—中国 IV. ①F279.24

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 060205 号

组稿编辑 路 巍

责任编辑 路 巍

责任审读 贺 静

责任印制 巢新强

封面设计 任燕飞工作室

出版发行 中国经济出版社

印 刷 者 北京艾普海德印刷有限公司

经 销 者 各地新华书店

开 本 710mm × 1000mm 1/16

印 张 13

字 数 193 千字

版 次 2016 年 7 月第 1 版

印 次 2016 年 7 月第 1 次

定 价 40.00 元

广告经营许可证 京西工商广字第 8179 号

中国经济出版社 网址 www.economyph.com 社址 北京市西城区百万庄北街 3 号 邮编 100037

本版图书如存在印装质量问题，请与本社发行中心联系调换（联系电话：010 - 68330607）

版权所有 盗版必究（举报电话：010 - 68355416 010 - 68319282）

国家版权局反盗版举报中心（举报电话：12390） 服务热线：010 - 88386794

编者序

中华老字号是植根于中华民族五千年灿烂文化的民族商贸文化品牌，是中华民族商贸文化的重要载体。老字号通常具有四个特点：一是有漫长的发展历史和成功的经营实践；二是有著名的商号品牌和古朴的传统建筑；三是有良好的社会声誉和独具的文化理念；四是有专门的加工工艺和特色的产品服务。根据国家商务部 2005 年中华老字号评定时明确的中华老字号认定条件：凡经工商部门正式登记注册，且经营年限不少于 50 年（1956 年公私合营前成立）；具有中华民族特色和鲜明的地域文化特征；有世代相承的独特的工艺、技能或经营特色；具有较高的商业价值和文化价值；有良好商业信誉、诚信经营的企业，均属于中华老字号范畴。

在漫长的历史进程中，老字号曾在我国各地、各民族生活中发挥了积极作用，内涵丰富、底蕴深厚，其独特的经营理念、文化传承、特色产品、特殊工艺、传统建筑等，是我民族商贸文化的宝贵财富和资源，是中华商贸文化的重要象征，是中国各民族商业智慧的结晶。

经过千百年历史积淀，目前我国尚存数以千计的老字号企业，涉及行业、门类众多，包括零售、餐饮、医药、食品、烟酒、丝绸、工艺美术和文物古玩等行业，书店、照相、美发、洗染、浴池等服务领域。在北京、上海、天津、广州、南京、杭州、西安、福州、成都等历史名城都形成了一定规模的老字号聚集的历史性街区。茅台、剑南春、同仁堂、胡庆余堂、荣宝斋、全聚德、冠生园、狗不理等都是蜚声国际的老字号品牌。

中华老字号集聚中华民族商贸文化精髓，20 世纪 90 年代以来，党

和政府高度重视老字号历史文化的保护和传承、创新，商务部、文化部先后多次认定中华老字号、认证国家级非物质文化遗产，但总体上看，由于老字号数量众多，经济发展程度不一，各地区重视程度不同，尚有大量老字号历史文化资源亟待发掘，老字号文化也需要系统研究整理。在现存的老字号中，尚有1/3以上因经营不景气，在品牌价值保护、非物质文化遗产的传承等方面处于弱势。随着老字号传承人的离世、商业史料的散佚，越来越多的老字号文化面临失传的境地。系统抢救中华老字号文化遗产刻不容缓，亟待需要对中华老字号文化资源进行系统发掘、总结、整理，尽量全面地反映中华老字号的文化风貌，尽量完整地把老字号的历史告诉后人、告诉未来。

北京财贸职业学院多年来致力于中华老字号、北京老字号的研究工作，在学院院长王成荣教授和前任院长、中国商业史学会会长王茹芹教授的带领和指导下，形成了一批有一定质量的老字号研究成果。2014年、2015年，藉学院承担教育部职业教育民族文化遗产与创新教学资源库——中华老字号文化子库项目契机，在北京地方高校科技创新平台——首都流通现代化平台和北京市哲学社会科学研究基地——北京国际商贸中心研究基地的支持下，以学院教师为主的编辑团队完成了系列中华老字号史料资源库的建设任务，完成了近2000项文字资料、视频、图片等资源的收集和整理工作。在史料的收集过程中，我们得到了北京老字号协会、同仁堂、全聚德、便宜坊、瑞蚨祥、谦祥益、广药集团、南京云锦研究所等单位的大力支持，在此一并致谢。本书以韩凝春为主编，赖阳、胡昕、黄爱光、康健、李馥佳、赵挺、王春娟、高安乔、赵方妍、钱安民、盛康妮、张青、蔡小玲、于丽飞、王秉珩、司天宇等同志参与了编辑工作，为资源库建设奉献了心力，成果属于大家。

本书辑录选编了餐饮、医药、零售、服装鞋帽行业的部分知名老字号资料，其中部分资料来源于团队的一手调研，具有较高的研究价值。不到之处，望得到读者斧正。

第一部分 餐 饮

全聚德	2
楼外楼	21
北京鸿宾楼	29
松鹤楼	37
西安饭庄	40
得月楼	45
仿膳	48
便宜坊	51
火宫殿	61

第二部分 医 药

同仁堂	68
胡庆余堂	76
陈李济	83
敬修堂	96
潘高寿	108
云南白药	115
鹤年堂	121

第三部分 零 售

上海第一百货（大新公司）	128
新东安市场	133
永安百货	137

第四部分 服 装 鞋 帽

瑞蚨祥	146
谦祥益	162
内联陞	177
恒源祥	189
培罗蒙	196

| 第一部分 |

餐 饮





一、简介

中华著名老字号——“全聚德”，创建于1864年（清同治三年）。在百余年里，全聚德菜品经过不断创新发展，形成了以独具特色的全聚德烤鸭为龙头，集“全鸭席”和400多道特色菜品于一体的全聚德菜系，备受各国元首、政府官员、社会各界人士及国内外游客的喜爱，被誉为“中华第一吃”。敬爱的周恩来总理曾多次把全聚德“全鸭席”选为国宴。

全聚德集团自成立以来，秉承周恩来总理对全聚德“全而无缺，聚而不散，仁德至上”的精辟诠释，发扬“想事干事干成事，创业创新创一流”的企业精神，扎扎实实地开展了体制、机制、营销、管理、科技、企业文化、精神文明建设七大创新活动，确立了充分发挥全聚德的品牌优势，走规模化、现代化和连锁化经营道路的发展战略。以独具特色的饮食文化塑造品牌形象，积极开拓海内外市场，加快连锁经营的拓展步伐。已经形成拥有70余家全聚德品牌成员企业、上万员工、年销售烤鸭500余万只、接待宾客500多万人次、品牌价值近110亿元的餐饮集团。

全聚德集团先后被中央文明办、全国总工会、国家商务部、国家质检总局、中国商业联合会等单位授予“全国文明行业示范点”、“全国五一劳动奖状”、“全国质量管理先进企业”、“国际餐饮名店”、“国际质

量金星奖、白金奖和钻石奖”、“国际美食质量金奖”、“全国商业质量管理奖”、“中国十大文化品牌”、“中国餐饮十佳企业”、“中国最具竞争力的大企业集团”、“北京十大影响力企业”和“北京城市名片”等荣誉。“全聚德挂炉烤鸭技艺”已被列入国家级非物质文化遗产项目。

全聚德历经 150 年的发展和创新，已成为中华饮食文化精粹的代表。

二、字号名称的由来、创始人及传承人

（一）字号名称的由来

全聚德创始人杨全仁初到北京时，在前门外的肉市街做生鸡鸭买卖。杨全仁对贩鸭之道揣摩得精细明白，生意越做越红火。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。这间铺子的招牌虽然醒目，但生意却江河日下。到了同治三年（1864 年）其生意一蹶不振，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。

有了自己的铺子，该起个什么字号呢？杨全仁便请来一位风水先生商议。这位风水先生围着店铺转了两圈，突然站定，捻着胡子说：“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！”风水先生眼珠一转，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，即称‘全聚德’，方可冲其霉运，踏上坦途。”

风水先生的一席话，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，可以体现自己做买卖讲德行。于是他将店的名号定为“全聚

德”，又请来一位对书法颇有造诣的秀才——钱子龙，书写了“全聚德”三个大字，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。

（二）创始人

杨全仁（1822—1890）本名寿山，字全仁，是全聚德烤鸭店的创始人，河北冀县杨家寨人。初到北京时，杨全仁在前门肉市街做生鸡鸭买卖，生意越做越红火，也有了一些积蓄。1864年，他盘下了肉市街一家濒临倒闭的干果店，立新字号为“全聚德”，开始经营烤鸭和烤炉肉。在他的苦心经营下，全聚德由一个普通的烤炉铺发展成为一个以挂炉烤鸭为特色、兼有各式炒菜的名副其实的餐馆，为全聚德烤鸭名扬海内外奠定了坚实的基础。

全聚德刚开业时，周边餐馆竞争激烈。杨全仁琢磨着，凭着自己的小本买卖，只能是经营别人没有的品种，才能吸引客人。烤猪、烤鸭是当时最时髦的佳肴，以至于“亲戚寿日，必以烤鸭、烤猪相馈赠”，非此不足以表现礼之重、情之笃。于是，杨全仁决定借鉴挂炉烤猪的方法，制作挂炉烤鸭。

精明能干的杨全仁深知要想生意兴隆，就得靠好厨师、好堂头、好掌柜。为了能找到一个出色的烤鸭师傅，他时常到各类烤鸭铺子里去转悠，探查烤鸭的秘密，寻访烤鸭高手。当他得知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，烤鸭技术十分高超时，就千方百计地与其交朋友，经常一起饮酒下棋，俩人的关系也越来越密切。最后，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，等于是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高大、炉膛深广、一炉可烤十几只鸭的挂炉，还可以一面烤、一面向里面续鸭。经他烤出的鸭子外形美观，丰盈饱满，颜色鲜艳，色呈枣红，皮脆肉嫩，鲜美酥香，肥而不腻，瘦而不柴。因为使用果木为燃料，所以烤出的鸭子有果木香味。孙师傅为全聚德烤鸭赢得了“京师美馔，莫妙于鸭”的美誉，成为全聚德的第一代

烤鸭师傅，人称“孙小辫”。

全聚德能够成为有名的大饭馆，首要原因是选料实在，厨工手艺精、操作认真，店伙计招待顾客热情。烤鸭是全聚德的主要经营品种，从选鸭、填喂、宰杀到烧烤，都一丝不苟。

（三）传承情况

1930年，李子明接管全聚德。为了进一步招徕顾客，他把山东老乡吴兴玉请到了全聚德来负责掌灶。

吴兴玉是山东福山人，因为脸上有麻子，所以人们在背后叫他“吴麻子”或“玉麻子”。吴兴玉曾在天津登瀛楼学徒，后到北京，在西四牌楼附近的同和居饭庄“瞧二火”（二灶），凡是同和居的名菜他都会做。吴师傅来到全聚德后，带来了许多以前全聚德没有的新菜，如芙蓉鸡片、油爆鸡丁、干烧冬笋、扒海参、“三不粘”等。“三不粘”这道菜是他的拿手绝活儿。

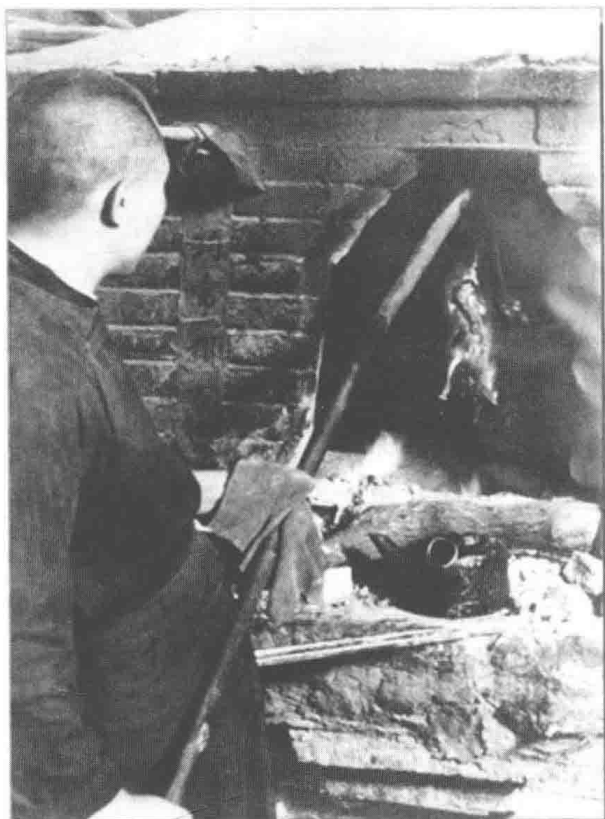
除此之外，吴兴玉还利用从鸭子身上取下来的各种“下脚料”，如鸭膀、鸭掌、鸭心、鸭胰、鸭腰等，做成具有山东风味的美味菜肴。如炒辣子鸭肠、酱爆鸭丁、烩鸭四宝、糟鸭片等都很受顾客的欢迎。1951年，吴兴玉离开全聚德。

1952年，全聚德实现公私合营，末代老板是杨福来。

全聚德相继有“孙小辫”、蒲长春、张文藻和田文宽四代烤鸭师傅。随着“全聚德挂炉烤鸭技艺”的进一步弘扬，以集体传承的形式又相继培养出第五代、第六代烤鸭厨师。如今，经过几代全聚德人的努力，“全聚德挂炉烤鸭技艺”已形成一整套标准、规范的工艺流程。

2008年6月，全聚德挂炉烤鸭技艺被列为国家级“非遗”项目。获得“非遗”之后，全聚德仍不断搜集有关史料，为全聚德挂炉烤鸭的技艺增添辉煌。如今，全聚德的挂炉烤鸭已按照现代化的工业生产线流程，拥有一套完善的环环相扣的烤制工序。首先活鸭进场由全聚德三元金星食品公司进行前期处理。经过开膛、烫坯、上糖色、晾坯等工序，然后由配送中心统一配送到各店，每道工序都严格按照企业标准进行，实行

专人负责制。在最为关键的挂炉烤鸭烤制环节上，全聚德规定的成熟时间为 45 分钟左右。其成品特点是：刚烤出的鸭子呈枣红色，皮质酥脆，肉质鲜嫩，散发着果木的清香。



全聚德烤鸭老照片

三、企业发展简况

全聚德创建于清同治三年（1864 年），经历了晚清衰亡、民国建立、北洋军阀黑暗统治、全民族抗战、新民主主义革命战火纷飞的动荡年代。新中国成立后，全聚德进行了公私合营，新设分号，扩建老店。“文革”中，全聚德牌匾被当作“四旧”被抄，全聚德更名为“北京烤鸭店”。“拨乱反正”开始后，全聚德恢复了老字号名称。改革开放初期，全聚

德在外省市开设了多家分店，并向海外派出厨师，传播烤鸭技术。1993年，全聚德组建集团，注重无形资产品牌的保护和增值，实现了连锁经营。1999年，“全聚德”商标被国家工商局认定为“中国驰名商标”。

（一）创立

全聚德创建于1864年（清同治三年），历经近一个半世纪的发展和创断，已成为中华饮食文化精粹的代表。全聚德的历史是一部丰富而传奇的历史，全聚德的文化随历史而动，在不同的发展阶段形成了不同的文化特色。

1864年，北京前门肉市街上一家经营干鲜果品店的“德聚全”因经营不善濒临倒闭，以贩卖鸡、鸭为业的杨全仁倾其所有盘下这家店铺，并请来一位风水先生商议。这位先生绕地两圈，对这块风水宝地大为夸奖，但认为这家店铺甚为倒运，除非将“德聚全”三字倒过来，以“全聚德”立为新字号，方能冲其晦气、跨上坦途。杨全仁听后甚为欢喜，一来“聚德”二字有聚拢德行的吉祥蕴意；二来其中还含有他名字中的“全”字。于是他请来一个叫钱子龙的秀才写下遒劲有力的“全聚德”三个大字，制成匾额悬挂于门楣。此后，杨全仁又重金聘请当年皇宫御膳房的师傅专营“挂炉烤鸭”。在他的苦心经营下，全聚德一天天兴旺起来。

1901年（清光绪二十七年），全聚德在原地翻建成两层楼房，增添了各式炒菜，从此，全聚德由一个不甚完善的烤炉铺发展成为以经营挂炉烤鸭为主的京城驰名餐馆。在讲究“买卖公平，童叟无欺”商德的同时，全聚德几代人无不重视烤鸭质量，并以鸭为原料，不断创新菜式，形成了“全鸭菜”。至20世纪30年代后期，全聚德烤鸭质量被公认为“京师第一”，生意兴隆。后因战乱，全聚德经营疲软。

（二）新生

新中国成立前，受战乱的影响，全聚德经营已经非常困难。新中国

成立时，这家企业已无法周转。据第四代老板夫人的介绍，那时候为了给员工发工资，连自己的嫁妆都当了。当时北京市新建立的政府对老字号品牌很关注，也很重视。政府认为像全聚德这样有名的餐饮企业不能倒，1952年6月1日，全聚德实行公私合营，公方注入资金1.68万元，使其元气得以恢复，又重新发展起来。全聚德得到了政府的关心与支持。国家领导人经常把全聚德作为重要的国宴场所，使得其规模一再扩大，经营日臻成熟，菜品也日趋完善，形成冷菜、烩菜、汤菜、面点等400余道以鸭为主、辅料的冷热菜肴，鸭舌、鸭心、鸭肝、鸭胗、鸭肠、鸭脯、鸭膀、鸭掌等皆尽入菜，在“全鸭菜”的基础上又演绎出了“全鸭席”，在中华餐饮大家庭中占有一席之地。1959年，全聚德建立了第一个分号，即现在的王府井全聚德烤鸭店。

1949年10月16日，毛泽东主席在中南海勤政殿举行仪式，接受苏联首任驻华大使罗申递交国书，仪式之后将举行宴会。由于当时中南海里还没有完备的厨师和厨房，于是就从全聚德订购了10只烤鸭，苏联客人吃得很香。

周恩来总理的“烤鸭外交”是最值得浓墨重彩的一笔。1971年7月，美国总统尼克松的特使基辛格秘密来到北京，与周恩来总理举行会谈。会谈之初，双方互不摸底，谈话都非常谨慎，精神高度紧张。周总理阐述了对世界局势的看法，强调中国不是超级大国、台湾是中国领土的一部分等观点。到了中午，会谈还没有取得一致意见，周总理话锋一转说：“我们不如先吃，烤鸭就要凉了。”建议大家先吃饭，放松一下神经。午宴非常丰盛，一共12道菜，北京烤鸭一上来，双方会谈时的紧张气氛一下子就缓和了许多。周总理又恢复了他那亲切和蔼的态度，向基辛格介绍烤鸭的吃法，并亲自为他夹上片好的鸭肉，放在荷叶饼上。吃到最后，周总理提议大家举杯，喝中国最好的茅台酒，预祝双方下午的会谈取得成功。经过下午和第二天的紧张谈判，中美双方决定发表联合公报，中国政府邀请美国总统尼克松访华，对方愉快地接受了这一邀请，并于1972年2月如期访华。

这次味美的烤鸭给基辛格留下了美好的记忆。基辛格卸任后再度访

华时又专门到全聚德品尝北京烤鸭。美国的新闻报道说：“登长城、吃烤鸭、品茅台是最美的享受。”后来“烤鸭外交”、“乒乓外交”和“茅台外交”一起被人们称为周恩来总理的三大外交策略。

周总理生前曾 27 次光临全聚德宴请外宾，并对全聚德的事业发展给予了特别的关注。为了满足不断发展的业务需求，在周总理的亲切关怀下，1978 年在和平门建成了亚洲最大的单种菜馆——全聚德和平门烤鸭店。有着 1.5 万平方米的和平门店在当时号称是亚洲最大的餐馆，成为我国外事招待的一个窗口。遗憾的是周总理没有看到落成开业的那一天，但周总理对全聚德的细致关怀却铭记在每一个全聚德人的心中。有一次周总理在宴请外宾时，一位外宾好奇地问起“全聚德”三个字的含义，周总理机智而精辟地解释为“全而无缺，聚而不散，仁德至上”。宴会后，周总理还来到门前，望着牌匾，对周围的员工说：“你们是个百年老店，有一块很吸引人的招牌，要爱护你们的金字招牌，把生意做好，为国家多做贡献。”



全聚德和平门烤鸭店

周总理对“全聚德”三字的诠释，精辟地概括了百年全聚德一贯追

求和秉承的经营思想。“全而无缺”意味着全聚德广纳鲁、川、淮、粤之味，菜品丰富，质量上乘无缺憾；“聚而不散”意味着天下宾客在此聚情聚力，情意深厚；“仁德至上”则集中体现了全聚德人以仁德之心真诚为宾客服务、为社会服务的企业精神，这也正是全聚德的商魂所在。

“文革”中，全聚德的牌匾当作“四旧”被抄，全聚德更名为“北京烤鸭店”。“拨乱反正”开始后，全聚德又恢复了老字号名称。

（三）发展

改革开放以后，为迎接市场的挑战，发展中国的民族品牌，1993年5月，经北京市委、市政府批准，成立了中国北京全聚德烤鸭集团公司（1998年改制为中国北京全聚德集团有限责任公司），并在此基础上，集全国50余家联营企业组成了大型的餐饮服务集团——中国北京全聚德集团。全聚德从此走上了集约化、规模化发展的道路。1999年1月5日，经国家工商局、商标局认定，全聚德荣获“中国驰名商标”称号，成为中国第一例、也是当时全国87件中国驰名商标中唯一一例服务类中国驰名商标。

2003年11月，全聚德集团与华天饮食集团联合，成立聚德华天控股有限公司；2004年4月，全聚德集团和首都旅游集团、新燕莎集团实现战略性重组；2004年11月，中国全聚德（集团）股份有限公司成立；2005年1月，仿膳饭庄、丰泽园饭店、四川饭店3家老字号进入新公司。新集团公司的组建，标志着集团公司按照现代企业制度的要求，初步搭建了完善的现代企业制度的基本框架，成为首旅集团六大板块中的第一大板块——餐饮板块，形成品牌化、专业化经营的集团公司；标志着全聚德从过去的烤鸭品牌扩展到餐饮品牌，从单一品牌经营扩展到多品牌经营。全聚德代表着北京古老和新生的餐饮文化、历史文化概念的餐饮品牌，成为可以充分扩展全聚德历史文化内涵的符号。

全聚德不仅以烤鸭而享誉海内外，而且以“全鸭席”、特色菜、创新菜、名人宴为代表的系列精品菜肴形成了内涵丰富的全聚德菜品文化。在全聚德厨师的手中，鸭子全身都变成了宝贝。历代厨师在制作烤鸭的