



甬城老字号

贾亚炜 主编

宁波市海曙区政协文史委 编

Which Appear in Good Memories among Ningbo Folks:

Ningbo Time-honored Brands

 宁波出版社

NINGBO PUBLISHING HOUSE

图书在版编目(CIP)数据

甬城老字号 / 宁波市海曙区政协文史委编. — 宁波: 宁波出版社, 2012.9
ISBN 978-7-5526-0126-8

I. ①宁… II. ①宁… III. ①老字号—介绍—宁波市 IV. ①F279.275.53

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第073337号

甬城老字号

宁波市海曙区政协文史委编

贾亚炜 主编

责任编辑 吴波

装帧设计 翁志刚

出版发行 宁波出版社(宁波市甬江大道1号宁波书城8号楼6楼 315040)

网 址 <http://www.nbcbs.com>

电 话 0574-87242865 87341015

印 刷 浙江新华数码印务有限公司

开 本 787mmX1092mm 1/16

印 张 0001-3000

字 数 250千

版 次 2012年9月第1版

印 次 2012年9月第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5526-0126-8

定 价 68.00元

版权所有，侵权必究

CONTENTS

目录

- 2 百年酱香楼茂记 (楼世宇)
- 14 百年名糕点 赵大有食品 (谢良宏)
- 24 “恒其德，大有年”
——百年老字号“冯恒大”的前世今生 (裘燕萍)
- 34 “中华老字号”状元楼 (胡鼎阳)
- 50 陈炳发创办“同仁泰” (戴骅)
- 60 创业百年的宁波老三进鞋帽商店 (金昌卿)
- 70 存济之心，赠仁于众
——冯存仁堂中药店兴盛之谜 (林之寅)
- 78 带给你准点与光明
——记宁波钟表眼镜公司 (赵琼)
- 88 东福园与其当家名肴 (朱惠民)
- 98 缸鸭狗
——中华老字号的百年沉浮 (楼小娴)
- 106 关于王文正书局的历史记忆 (俞国玉)
- 114 黄古林草席 (唐路安)



| | |
|-----------------------|-----|
| 济世益寿百草全 | 126 |
| ——记寿全斋国药号（张瑜） | |
| 兰江剧院（孙世基） | 144 |
| 老慎记史话（戴骅） | 152 |
| 冷藏的记忆 | 162 |
| ——记宁波冷藏公司（李全平） | |
| 历久弥新话天胜 | 174 |
| ——记百年老字号天胜照相馆（忻黎黎） | |
| 绿宝照相馆 | 186 |
| ——影像记录时代的沧桑变迁（李臻 陈也喆） | |
| 梅龙镇酒店的前世今生（李文国） | 194 |
| 民光影城（周东旭） | 210 |
| 宁波翰墨林印社（李奇） | 216 |
| 宁波最早创设的书坊 | 228 |
| ——汲绶斋书局（胡鼎阳） | |
| “怡泰祥”南货店始末（李文国 释可祥） | 234 |
| “升阳泰”南货店（周东旭） | 240 |



目录

- 246 享誉世博的如生罐头食品厂（俞国玉）
- 254 天然糕团店（张颖 陈速）
- 260 天然舞台（孙世基）
- 270 “同福昌”帽扇店（陈联飞）
- 276 王升大
——甬上米商的百年传奇（王重光）
- 294 味华酱园的前世今生（沈清）
- 304 小巷有名行
——甬上著名药行恒茂（周达章）
- 318 新宝华绸布店（戴骅）
- 326 药行街上的元利药行（周达章）
- 330 一百多年前的宁波一言堂书庄（周少南）
- 336 一言堂的“五更鸡”（张大健）
- 342 饮誉浙东的“四明大药房”（应方舟）
- 358 甬城银楼名店“方聚元”（林永国）
- 368 甬上名药号
——赵翰香居（周达章）
- 374 源康布店
——妇孺皆知的金字招牌（张落雁 陈也喆）
- 384 后记（编者）



“老字号”是过去年代的一帧商贸景观，是一种历史传统文化现象。它弥漫着岁月的味道，保存着故乡的记忆，见证着时代的变迁。



百年酱香楼茂记

● 楼世宇



俗话说，“开门七件事，柴米油盐酱醋茶”。这七件，看似小事，实则件件事关民生。按苏东坡的说法，是“不可一日无此君”。在宁波的酱醋业界，楼茂记、金钟、佐餐王三足鼎立，垄断着甬城的调味品市场。目前三家同属于宁波绿顺集团，也就是原来的江东蔬菜食品有限公司。而三家之中，名头最响、与宁波市民渊源最深的，毫无疑问是楼茂记。不仅因为它的产值，更因为它有着三百多年历史老字号的丰富文化内涵。

楼茂记在清乾隆八年（1743）成立时的全称是“楼恒盛茂记酱园”。老底子宁波人中间，曾经流传过这么一句话——“勿吃楼茂记香干，生活做煞嘅相干”。有着三百



楼茂记旧址

余年历史的楼茂记香干，已成为宁波人的一个回忆。即便如此，“楼茂记”仍是宁波人心头一个挥之不去的情结。

其实，楼茂记的支柱产品并不是曾经闻名遐迩的香干，而是调味品。这从店铺的名号“楼恒盛茂记酱园”中就能看出来。它生产的酱油、米醋、黄油、麻油、大酱、老酒，都是宁波同类行业里的老品牌。如今，楼茂记的调味品控制着宁波市场60%以上的份额。销售区域更是从宁波走向全国，乃至世界。其中，特制酱油、



米醋出口到非洲，酱类、复合调料、腐乳等出口到欧美和东南亚。

楼茂记，自然和姓楼的人家有关。那么这个名号是怎么来的呢？这里还有一个悠远而生动的传说。

话说清朝康熙年间，奉化有一对楼氏小夫妻来到宁波谋生。进了城，他们边走边看，试图寻找一个落脚点。三天后，在奉化江对岸的百丈路口，夫妻俩选了一处地方住了下来。卸下行李，小两口就商量做什么营生。“万事开头难”，他俩最后决定从小生意做起。妻子想了想说：

“摆豆芽摊！我会孵豆芽，城里也好卖。做小本生意，实在不行了调头也快。”于是，不出数日，在百丈路上灰街一个拐弯处（今国税大厦位置），出现了一个简陋的豆芽摊。由于楼氏夫妻待人和善，出售的豆芽质优价廉，又从不短斤缺两，生意自然也就红火起来。不久，夫妻俩在豆芽生意的基础上，又开了一间豆腐水作工场，兼营豆腐、油豆腐、素鸡、香干、烤麸、千层等豆制品。几年后，收益化作积累，积累又化作投资，作坊的生意越做越大。到了乾隆七年（1742），通过一个在京城做巡抚的亲戚，夫妻俩领到了准卖官盐的烙牌，购盐造酱，业务更加发达，资金积累也雄厚起来。第二年（1743年），“楼恒盛茂记酱园”也就隆重开张了。这就是楼茂记最早的由来。

就在那年寒冬的一天，楼氏夫妻打烊后正在吃晚饭，忽然店门“吱”的一声开了。打开门一看，原来是门外街沿上一个露宿的老人不小心把门撞开了。楼氏夫妇见老人



樓茂記旧日牌匾

衣着单薄，面有饥色，就把他请进屋里，在饭桌上添了副碗筷。饭后，热心肠的楼氏夫妇还给老人搭了个床铺，让他留宿在自己家中。

一番嘘寒问暖之后，老人向夫妻俩道出了实情。原来老人家在温州海岙，家中唯一一个三十来岁的儿子被官府强征入伍，老妻又卧病在床，只得流落四处寻找儿子。听人说儿子在宁波镇海，老人就赶了过来。可是找了半年都没有找到，眼见盘缠已经花光，老人只得以乞讨为生。

在楼家住了几日，老人要回乡照顾老妻，楼氏夫妻拿出两块银元给他做盘缠，又包了些年糕、香干等干粮给他在路上解饥。把老人送出店门时，楼老板对老人说：“来

年如果在家里没事情做，您就来店里给我做帮工好了。”

冬去春来，第二年，老人果然又来到楼茂记。原来他一直没有找到儿子，老妻也离开了人世，因为楼老板去年留下的一句话，无处可去的他只得又找上门来。善良的楼氏夫妇再次留下了这位素昧平生的老人。几年后，老人患病卧床，楼氏夫妇悉心照料，使老人十分感动。临终前，老人颤抖着双手，从贴身衣袋里摸出一个泛黄的硬纸包对楼氏夫妇说：“这几年多亏你们照顾，我无以为报，这里有个祖传的制香干秘方，给你们。虽然祖宗有训不得外传，但我只能以此表示一点心意了……”

根据秘方，很快楼氏夫妇果然做出了色香味俱全的香干，深受顾客喜爱。从此，“楼茂记香干”闻名遐迩。

楼茂记香干精工细作，在选料上，从黄豆的采购开始就严格把关。主料用的是花甸豆，料大且干净，浸水前，由专人精选细拣。清水浸豆的时间，冬夏季节酌情加减。除去豆渣是用开水泡浆的方法，打浆时适量加入咸卤。盐则每隔一年使用，使其咸苦味沥出。最后是成型、过压，之后就可以烤制了。成型和过压都是力气活，但楼茂记的伙计们从不偷工。烤制时将白坯香干煮沸后焖在锅里。第二天再烧沸一次。出锅后拌刷麻油，这才是最后的成品了。

在旧时的宁波，香干是人们办婚丧大事时置办酒席的必备品，热炒、凉拌或油炸都可上桌。宁波的本地方言谐音是“相干”，含相互有所依靠的意思。楼茂记看中了香



旧时的楼茂记（模型）

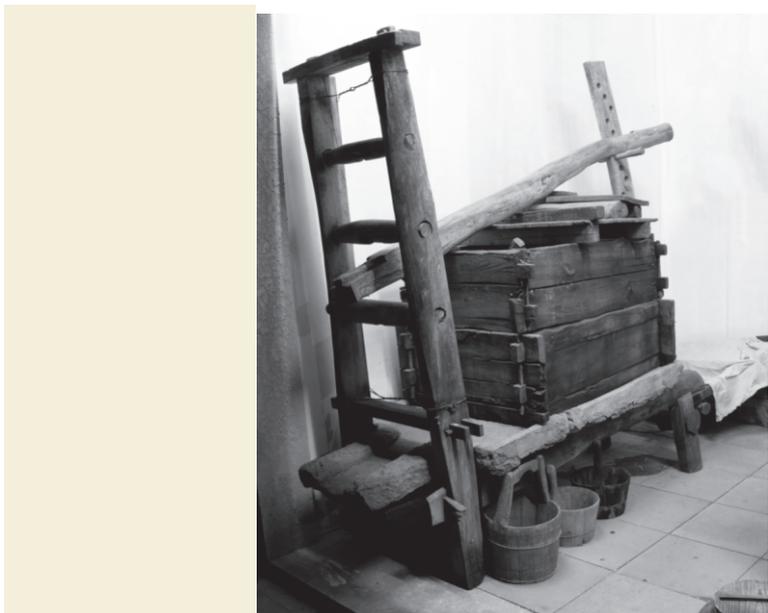
干这一特殊的文化含义，这也体现了宁波生意人的一种商业敏感。

随着楼茂记香干的大获成功，楼老板还扩大了经营范围，首先就是带动了酱菜的制作，由楼茂记腌制的黄瓜、大头菜、萝卜等也都很畅销。同时，楼茂记还开始生产调味品，酱油、米醋等也都深得人心。逢年过节，宁波人提着篮子，端着坛坛罐罐，又打酱油又买米醋。而且，楼茂记的分号越开越多。到清道光年间，楼氏后人在奉化大桥开了“楼恒昌”酱园，造酱酿酒，颇具规模，并在祖基楼隘设一分店，从此有了联系机构，相互协作支持，业务也更加充裕。

那个时候，楼茂记酱园业的生意主要有“总行”和“门庄”两类，相当于现在的“批发”和“零售”。其中“总行”的价格比较优惠，折扣大，货款分端午、中秋、年关三节结算。后来由于资金短缺，周转困难，楼茂记只做“门庄”，以此再慢慢扩大门道。

坐落在奉化江码头边这一得天独厚的地理优势，是楼茂记兴盛的又一个原因。清乾隆年间，灵桥还是座系着十六条船的浮桥，对于还未开发的江东来说，最热闹的就数百丈路一带。那时，从奉化、余姚、鄞南来的船大都停靠在灵桥下的奉化江边。从鄞东瞻岐、莫枝等地来的船，经后塘河大都停在百丈路旁的杨柳道头或新河头。于是，这里经年舟来车往，货物丰沛，商贾云集，人头攒动，一派繁忙景象。离开的时候，人们很自然的都会从附近的楼茂记买一些香干、酱醋和腌制品家用，也捎给四邻八眷。楼茂记的生意很自然地也就日渐红火起来。

来城里进货办事的买主往往时间较紧，但进楼茂记的货，只要把一张特制的牌子交给伙计就可以了。楼茂记的伙计会按牌子上指定的品种、数量，直接往买主指定的航船装货，牌子就是结账的凭据。为宣传自己的产品，楼茂记以优惠的价格将香干批发给小贩，这些香干精工考究，不以盈利为目的，让小贩们到各个码头去叫卖。小贩们走街串巷叫卖“楼茂记香干”，很快，楼茂记就家喻户晓了。这个宣传方式后来被方怡和、大有、董生阳等仿效和采用。



当年用来压豆腐的工具

这样的经营模式一直持续到新中国成立之初。

诚信为本、贫贱同视、老少无欺也是楼茂记成功的重要因素。起初楼氏夫妻俩白手起家，吃过苦受过累，深知生意能够兴隆，靠的是周边父老乡亲的厚爱，因此他们经常做一些接济穷人、捐钱捐物的善事，且代代相传。在他们之后，逐渐做大做强的楼茂记不仅仅将目光停留在赢利上，而且也十分关心地方公益。作为楼家的“子孙店”，楼茂记对楼氏族内有困难者，都给以上学、治病、生活等方面的帮助，对江东地区和平小学、四眼碛小学、大步小学、新河小学等四所学校予以赞助，对地方上的修路等公益事业及救火会等公益机构，也竭力支援。1947年2月，楼

茂记酱园老板楼耀卿和项泽耕还合作创办鄞县私立大中中学，校址位于离楼茂记不远的贺丞庙。大中中学是当时江东第一所正规的中学，是如今宁波市第七中学的前身。

新中国成立之初，楼茂记实行的是“前店后场”的制售模式。所谓前店，就是其门面位于百丈路23号，主做销售；所谓后场，则是后门位于大步街2号，主营生产和加工。1956年公私合营以后，这一模式被打破，企业名称由“楼恒盛茂记酱园”改为“国营楼茂记酱品商店”，李贤鸿出任公方经理，楼氏族人楼耀卿任私方经理，他也是公私合营前楼茂记的最后一任总经理。此时楼氏族人已逐渐淡出“楼茂记”的经营管理，也不再拥有楼茂记的股份，香干的传统工艺和配方也传给了工厂里的几个工人。由于



香干

种种原因，楼家族人多数离开宁波到外地发展。新成立的国营楼茂记酱品商店主要经营各档酱油、酱菜、香醋、豆制品、调味品，兼营土特产食品。1998年，楼茂记酱品商店从市属企业划归江东区蔬菜食品有限公司，企业改制，名称更改为宁波市楼茂记食品有限公司，在经营上有了更大的突破，效益连续上升，建立了良好的商业信誉。1992年2月，楼茂记系列产品——袋装和瓶装酱油、香醋、盒装豆瓣酱、甜面酱、真空包装五香豆腐干在全市各大批发市场、商场、超市隆重推出，受到广大消费者的好评。公司更是极其珍视“楼茂记”这块金字招牌，视质量为生命，产品在省市两级抽检和常规检查中从未出现不合格情况。2007年，在接受《甬商》杂志采访时，宁波楼茂记食品有限公司总经理钟尧飞透露，当年公司在生产香干时，“也尝试过把它改良为现代化的产品，用机器来生产，但是改成机器化大规模的生产以后，这个产品的口碑马上就下来了，消费者不认可，所以我们还是用传统的技艺做香干，每天都供不应求。楼茂记的独特传统我们一定要尽力继承的。”

1999年3月至2002年，楼茂记酱油、香醋被列为宁波市产品质量监督检验所质量跟踪产品；1999年5月至2003年，楼茂记系列产品被评定为宁波市消费者协会推荐产

品；1999年8月，楼茂记食品有限公司被宁波市旅游局确定为旅游商品定点生产企业，楼茂记五香豆腐干被评定为旅游推荐商品，同年公司被浙江省旅游局确定为旅游商品定点生产企业。2000年至2003年，公司被评为宁波市、江东区二级消费者信得过单位。

现在，楼茂记下辖楼茂记食品有限公司、奉化分公司、酿造有限公司及酱品商店、十几家加盟店。

如今的楼茂记是宁波的名牌产品、宁波市知名商标。在商务部2006年公布的首批中华老字号名单上，宁波老字号只有“楼茂记”“升阳泰”两家入选（浙江省总共有38家）。2006年12月19日，“楼茂记”作为33家“全国老字号”代表受到商务部领导的授牌，与浙江省内的“胡庆余堂”“张小泉”“利群”同享殊荣。

毋庸讳言，由于历史包袱沉重，经营理念落后，人员结构老化，加上经过公私合营、“文化大革命”、旧城改造等波折，很多老字号纷纷退出历史舞台，剩下的也大多难以支撑，这早已是个不争的事实。但楼茂记却仍然坚挺地延续着，而且在新形势下重新焕发生机，对此，钟尧飞得出的经验是：既要倚老卖老，又不能单纯倚老卖老。1998年，重出江湖的楼茂记彻底变革旧有经营模式，采用统一配送、发展加盟店、进入大卖场、网络直销等多种销售手段，使产品很快打开了销路。同时，公司还引进先进的工艺设备，使产品扩大到豆制品、酱醋、酱菜、黄酒、麻油五大系列七十多个品种。楼茂记还成为了首家获得

