

邢渤涛 著

全聚德史话

中国商业出版社

26.8

全聚德史话

邢勃涛 著

*

中国商业出版社出版

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

北京市建国门外印刷厂印刷

*

787×1092毫米 32开 4.625印张 103千字 插3页

1984年1月第1版 1984年4月北京第1次印刷

印数1—15,000册

书号：4237·103 定价：0.55元

目录

开场白	1
一、前门外的一个小小鸡鸭摊	5
二、肉市一条街	7
三、“德聚全”与“全聚德”	11
四、北京烤鸭探源	14
五、“谷喂之鸭，其膘肥而白色”	21
六、“京师美馔，莫妙于鸭”	25
七、烤鸭妙手孙老师傅	31
八、终于翻盖一新	34
九、名扬京都烤鸭香	37
十、吃烤鸭的种种讲究	42
十一、早年的全鸭菜	45
十二、京师礼品烤小猪	48
十三、烤炉肉与烤鸡	53
十四、“饭馆要人服，全靠堂柜厨”	56
十五、“十个帮手难抵一个好堂头”	69
十六、“三年学出个手艺人，十年学不出生意人”	76
十七、简陋的“鸭局子”	82
十八、“多年媳妇熬成婆”	86
十九、祭灶王、请财神与过春节	91
二十、“鸭票子”	96
二十一、“窝子买卖”与“江湖买卖”	99
二十二、“鸭要好，人要能，话要甜”	103

二十三、天津全聚德.....	108
二十四、山穷水尽疑无路.....	112
二十五、绝处逢生发新枝.....	116
二十六、一个伟人与全聚德.....	120
二十七、珍馐荟萃的全鸭席.....	124
二十八、“天下美味数第一”	127
〔附〕 全聚德名菜选例.....	131

开 场 白

——略说北京烤鸭与全聚德

历史悠久的北京烤鸭，自古便不乏赞美者。清代有一首《忆京都词》，这样写道：

“忆京都，
填鸭冠寰中。
烂煮登盘肥且美，
加之炮烙制尤工。
此间亦有呼名鸭，
骨瘦如柴空打杀。”

词后面还有一段注释：“京都填鸭其制法有汤鸭爬鸭之别，而尤以烧鸭为最。其片法以利刃割其皮小如钱而绝不黏肉。”（摘自《墨花吟馆文钞》），词的作者是浙江人，他旅居京都多年，回南方后，对美味的北京鸭，尤其是京都烧鸭（即北京烤鸭）印象很深，认为南方的鸭子无法同北京的鸭子相比。其实，何止南方的鸭子不如北京烤鸭味美！如今，不少跑遍了世界的旅游者不也众口一辞地夸赞北京烤鸭为“天下第一美馐”吗？“填鸭冠寰中”，“炮烙制尤工”，这两句词便概括了北京烤鸭之所以味美无比的原因。

说起来，人类最早运用的烹饪方法，大约就是“烤”。试想，人类祖先将捕获的猎物带回洞穴，生起一堆旺火，将猎物中的野鸭子架在火上，一边烤一边吃，那不正是最早的烤鸭吗？有趣的是，尽管中华大地上的黎民都懂得烤，尽管五

大洲的人都乐用烤，可是，要问世界上烤制而成的最美味的菜肴是什么，人们都会公认是北京烤鸭。这里面，不是很有些奥妙和学问吗？

老北京人可能还记得：解放前，一些西方人曾用三个“D”来概括北京的特色。这三个“D”是三个英文字的首字母：第一个D，就是指的鸭子（Duck）；第二、第三个D，是指灰尘（Dust）和外交团（Diplomats）。这话原是住在东交民巷的外国人自己流传开来的。旧北京的灰尘多，外交团多，这并不是光荣的事；唯有鸭子多，滋味美，却是颇值得北京人自豪的。

不是吗？近百年来，北京烤鸭以它那枣红油亮的色泽，皮脆肉嫩的风味，吸引了多少国内外游客，又给多少国内外人士留下了深刻的记忆啊！很多顾客吃了北京烤鸭后，用各种文字写下了诸如“甘香美味”，“味满全球”，“美味世界第一”，“果然不同凡响”等等赞美的词句。北京烤鸭，的确是中国烹饪技艺园地中很负盛名的一朵奇葩。

北京历史上曾有过许多家烤鸭店。字号最老的数宣武门外米市胡同的“老便宜坊”，其匾额上冠有“金陵”二字。据说，“老便宜坊”是明朝时从南京迁来的，当年生意兴隆，名声响亮得很，单是门两旁那副“闻香下马”、“知味停车”的对联，便颇能引人垂涎。后来的烤鸭店，有许多家都套用了便宜坊的字号。有的仅改动其中一字，例如“便意坊”，或者“明宜坊”，或者“便宜居”等等。清朝时，北京曾有三十二个便宜坊，直到解放前还有九个，这些烤鸭店都是使用焖炉。自从米市胡同的老便宜坊于一九三七年倒闭后，烤鸭第一名店的交椅，便归了以“挂炉烤鸭”为特色的全聚德。

全聚德开业于清朝同治三年（一八六四年）。创业时的店主杨全仁，早先是个经营生鸡生鸭的小商。经过多年惨淡经营，逐渐积累了资本，开创了全聚德烤鸭店。杨全仁雇请了几位山东籍名厨，利用宫廷御膳房流传出来的“挂炉烤鸭”技术精制烤鸭，声誉日隆。

如今，漫长的一个多世纪过去了，全聚德的生意越来越兴盛，名气也越来越大。可以这样说，对今天的北京人来说，“全聚德”同“北京烤鸭”已经成了同义语。当人们说“吃全聚德去”，也就等于在说：“吃北京烤鸭去！”或者当人们说“吃烤鸭去”，那就一定是指“到全聚德去”。

全聚德，这个古老的字号，历尽百多年来的社会动荡，从清朝覆亡，到军阀混战，外族入侵，沧桑变化，却至今不倒，并且生意越来越兴旺。十年动乱期间，全聚德的字号曾一度改称为“北京烤鸭店”。但这只是名称上的变化，实质的内容却并没有变：仍然是那些辛勤的厨师，仍然是那同样美味的烤鸭，人们仍然习惯性的说着“吃全聚德去”！特别带有一点传奇趣味的是：那块百年的金字老匾，在失踪十三年后，失而复得，竟又重新回到了全聚德。原来，当年这块匾被当作“四旧”抄走后，中国革命历史博物馆的几位工作人员发现了它，认为它具有历史文物的价值，便把它精心保存了下来。一九八〇年二月，全聚德恢复了老字号，这块百年老匾重又悬挂在全聚德烤鸭店的门楣之上。

如今，北京烤鸭已成为一道国际名菜，全聚德也早已被世界上的那些食品鉴赏家们奉为“饮饌圣地”。由商业部组织全国名厨师编写的于一九五七年出版的《中国名菜谱》和一九八二年中日合作出版的大型豪华版《中国名菜集锦》上，都

将北京烤鸭列为第一道名菜，把全聚德列为第一家名店。为这样一个著名的百年老店写一部史话，兼而论及烤鸭史，想来是有意義的。



一、前门外的一个小小鸡鸭摊

——来自冀县的创业者

北京是金、元、明、清数朝帝王之都。自从明朝永乐年间（一四一七年）重新规划，营建北京城后，正阳门外一带，便渐渐成为商铺、花埠集中之地。到清朝，日见繁盛。据《燕城胜迹志》载：“正阳为京师各门之冠，壮丽巍峨，人烟辐辏，车马蝉连而游于是地者，皆如走马观花，不能详加查审也。”

正阳门之南为正阳门大街，俗称前门大街。护城河上，有正阳桥，桥南有一座颇为壮丽的牌坊，上面书写着“正阳桥”三个金字。中为驰道，向南直达永定门街。夹道肆廛林立，雕红刻翠，锦窗绣户，招牌有高达三丈者。到了夜里，各店铺门前纱笼角灯一起点燃，照耀得如同白昼。每逢集会节假，更是冠盖踰跼，绣衣络绎，毂击肩摩，热闹非凡。都门竹枝词有曰：“五色迷离眼欲盲，万方物货列纵横。举头天外分晴晦，路窄人皆接踵行。”就在这帝王之乡的繁华闹市上，除了那些巨贾座商之外，各类行商摊贩，也是汇集如云。

道光十七年（公元一八三七年）秋天，在正阳桥头御用辇路石板道旁，新增添了一个小小的鸡鸭摊。两条长凳，支着一块案板，上面陈放着十几只宰好的生鸡鸭，一个年方十几岁的少年，站在小摊后面殷勤地应付着买主。这少年操着河北冀县口音，手脚麻利地捆扎着售出的鸡鸭。他，就是后

来开创全聚德的杨全仁。

杨全仁本名寿山，全仁是他的字。其父杨中和，是冀县杨家寨的一个农民，生有四子，杨全仁排行老四。

冀县地势低洼，易受水灾。据《冀县志》载：“宣宗道光十四年，衡水县郭家埝河水漫溢，水至冀州护城埝根。”大约就是在这一年，杨家横遭变故，不仅庄稼歉收，而且二老双双过世。日子实在混不下去了，四兄弟只好商议将几亩薄地卖掉均分，从此各谋生路。杨全仁年纪最小，除分得自己的一份之外，又得到了三个哥哥额外的馈赠。他以此为盘缠，北上京都，满怀着发家致富的愿望，开始了他人生的旅程。

杨全仁到北京后，曾在郊区受雇于人，放养鸭子两年，学得了一手填鸭和屠宰鸡鸭的技术。后来，他同别人合股，做起了生鸡生鸭的买卖。

他们从郊区采购来活鸡活鸭，自己宰杀，每天清晨摆摊出售，虽然颇为辛苦，买卖却还顺利。就这样，杨全仁渐渐积攒起一些资金，在井儿胡同买了一处堆房，里面有三间北房，一个小院。杨全仁请人用红纸写了“鸭局子”三个大字，贴在院门上。从此，这里成为他饲养和贩卖鸡鸭的大本营。他那小小的鸡鸭摊，也由正阳桥头迁至肉市胡同的广和楼北口。待生意得到进一步发展以后，他便同合伙人分手，一心想着单枪匹马创出一番事业来。

二、肉市一条街

——全聚德的发祥地

闲来肉市醉琼酥，
新到莼鲈胜碧厨。
买得鸭雏须现炙，
酒家还让碎葫芦。

这是道光二十五年（一八四五年）潞河杨静亭所作《都门杂咏》中一首咏肉市的竹枝词。

肉市，是前门大街东边市房后面的一条里街，宽不过丈许，长不过里把，然而这里当年却极热闹。

每天早上天色微明，肉市上便已人头攒动了。本不甚宽的街道两旁，埋着沙马杆子，上铺苇席，或者扎着篷子，里里外外摆满了卖猪肉的肉杠子。这里的猪肉都是肉贩子从东四、西四一带的汤锅处挑来的。当年屠宰猪的，都要在滚烫的开水锅中脱毛，所以称“汤锅”。来肉市上买肉的，有附近饭馆、店铺的采买，也有家庭主妇、仆从等，熙熙攘攘，讨价还价，声浪纷纷。到十点钟左右，肉尽人散，又有一班班到广和查楼饮茶听戏的人们纷至沓来。时至傍晚饭口之上，这里又热闹起来。那密集林立的饭馆堂楼里，跑堂的吆喝声，掌灶的敲打炒勺声，煎炒烹炸声，食客们的喝五吆六声，混成一片。正象清代《都门纪略·风俗》一节中所描写

的：“京师最尚繁华……至肉市，酒楼饭馆张灯列烛，猜拳行令夜夜元宵，非他处所可及也。”

当年肉市上的饭馆很多，最早的三盛斋、三德合，便都是卖烤鸭的铺子。前面所引竹枝词中提到的“碎葫芦”，则是肉市路东的一家很有名的酒馆。以卖螃蟹和涮羊肉出名的正阳楼，擅长烹制酱汁鲤鱼的东昇楼，善于烹制焖炉鸭子和熏鱼的天盛馆、聚英楼，以烤制吊炉烧饼著称的“烧饼王”等等，也很有名气。此外还有天福堂、天瑞居、鼎瑞居、福安楼、三和居、天顺居、天泰楼、天泰馆、东来斋等饭庄、饭馆，有近二十家之多。至于同治三年开业的全聚德，在这些饭庄、饭馆之中，只不过是“晚辈后生”。

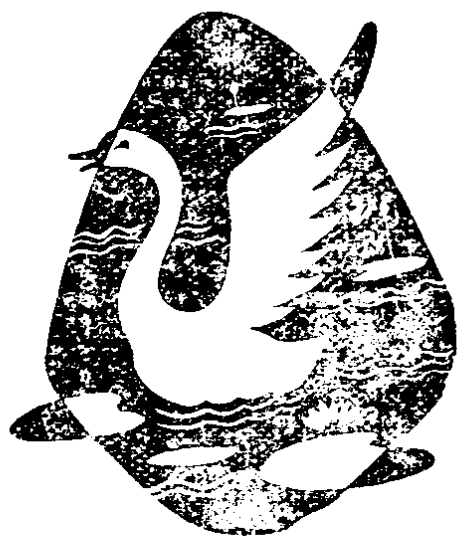
杨全仁自从买下邻近肉市的井儿胡同14号堆房以后，便将鸡鸭摊固定在广和查楼北口。杨全仁每天天不亮便起身，杀鸡宰鸭。先将毛拔除得干干净净，再细心地给每只鸡、鸭做一番“手术”：用一根绑着猪尿泡的空心铜杆子吸满清水后，从翅膀下面扎进鸡或鸭的胸脯，一挤尿泡，水便注入皮下，渗进肉里。他注完一边，再注另一边。然后，再从鸡或鸭的脖颈刀口处，朝着鸡、鸭的腹中灌满清水，随即在食管上堵一小截秫秸穰子，向刀口深处一塞。这样，水便一滴也漏不出来了……经过这样一番“手术”，那些经过宰杀后原本已经干瘪塌陷的鸡鸭，便很快地又肥胖而神气起来，连那肉皮儿也平展而细嫩，白净而油光光的了。——这就是后来颇有恶名气的所谓“水鸡水鸭子”。据行家介绍，经过这样处理，一只鸡可以灌进半斤水，一只鸭则足足可以灌进一斤半。单身入京的杨全仁，正是在经营水鸡水鸭子的买卖中发了横财，为日后创办全聚德打下了经济基础。

杨全仁处理水鸡水鸭子是很“高明”的。据全聚德老职工中流传的一个笑话讲，当年大栅栏内有一家绸布店的老板，发现了水鸡水鸭子的秘密。有一天，他来到杨全仁的摊上买鸭，点明必须把鸭腹中的水放尽。杨全仁满脸堆笑地说：“您是我们老主雇了，水当然要放，当然要放。”他一面说，一面把鸭腹中的水当着那绸布店老板的面，控了个干净。那老板很得意洋洋地提着鸭子回去了。他哪里知道，鸭肚子里的半斤水虽然控出来了，可是鸭胸脯两侧的皮下，还各有半斤水呢！

在尔虞我诈的旧社会里，杨全仁为了发家致富，每天不厌其烦地为每一只鸡、鸭做着这种“手术”。待到鸡鸭收拾利索，杨全仁便扛起一个硬木制成的结实小柜，挑起鸡鸭担，来到广和查楼北口，摆下小摊。那小柜上面有一个抽屉，便是他的钱柜了。每天，他就是这样坐在小柜后面卖鸡鸭，一直卖到十点钟左右。他每天挣得的钱，都小心翼翼地放进那个抽屉，用一把大锁锁起来。

杨全仁从经营看到卖鸭比卖鸡更容易赚钱，于是他的小摊渐渐转到以宰卖鸭子为主了。当时北京市场上出售的鸭子，大致有三种类型：一种叫做“客鸭”，也称“湖鸭”，毛色杂驳，多为天津以南沿河居民所饲养，九至十一月间投放市场；一种叫“柳叶鸭”，体型纤长，毛色纯白，来自天津、保定、京东一带；再一种叫做“勃鸭”，那便是大名鼎鼎的北京鸭了。北京鸭有嫩鸭及肥育鸭两种，嫩鸭可供清蒸、炸、炒等。其重二斤余者，俗称“碎鸭”；重三斤余者，俗谓“匀鸭”，销量最多。肥育鸭则是在嫩鸭基础上，再加以填养肥育。其重四斤者，俗谓“过头”；四斤多者，俗谓“过膀”；五

斤多者，俗谓“二混子”；六斤以上者，俗谓“大鸭子”。烤鸭子以使用肥育鸭风味最佳。每逢冬春，是北京鸭销路最广、价格最昂的黄金季节。杨全仁对贩鸭之道揣摸得精细明白，因此那摆摊的生意便如火添炭，经营得炽烈旺盛。他平素又极俭省，那钱柜里存放的金钱，如同滚雪球一般，越滚越多了。此时，他望着肉市上那一户户蒸腾着热气、弥散着肉香的饭庄菜馆；心中暗自盘算着要在这饭馆行列之中，打下他的“百世基业”。



三、“德聚全”与“全聚德”

——同治三年全聚德开张

前门大街一带，有几家山西人开办的老字号的干鲜果铺，如“福聚德”、“同泰德”、“同三益”、“德聚全”等，专卖鱼翅、燕窝、海参、银耳以及各种干鲜果脯，栗羊羹、秋梨膏之类。其中，位于肉市胡同路东的德聚全是规模比较小的一家。

每天，杨全仁从井儿胡同出来，到肉市上去摆摊售卖鸡鸭，都要经过德聚全干果铺。那铺子门前砌有一座炉灶锅台，房檐下挂着一串象串珠一样连在一起的圆木牌幌子，每个圆木牌上写有一字，连起来便是“本号自办南北果品”。幌子下面的黄穗流苏迎风飘舞。另有长方形幌子两个，上面分别写着“雪白官燕”、“关东鹿筋”。此店招牌虽然醒目，但生意却江河日下。到了同治三年（一八六四年），竟至一蹶不振，终于倒闭。

精明的杨全仁抓住了这个机会，将他多年的积蓄倾囊倒出，买下了德聚全的铺底。

德聚全干果铺临街有三间铺面，后面还有一排三间房，则是住房和库房，加上前后院，所占地皮却也不小。过去所谓倒铺底，是指花一笔钱将“铺底权”倒过来。有了“铺底权”，便可以在这个铺子里做买卖，但是房产、地产却仍归别人。杨全仁不愿受制于人，买下了“房产权”。

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。这位风水先生围着新店铺转了两圈，突然站定，捋着胡须对杨全仁奉承道：“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（指井儿胡同），正是两根轿杆子。将来此地，拆去这两排平房，盖起一座楼房，便如同一顶八抬大轿，前程不可限量啊！”风水先生眼珠一转，又说：“唔，不过，以前这座铺子甚为倒运，晦气难除。除非将其德聚全的旧字号倒过来，即称全聚德，立为新字号，方可冲其霉运，跨上坦途！”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”，“聚德”，聚拢德行，可以标榜自己做买卖讲德行。于是，他将店的字号定为“全聚德”。接着他又请来了一位对书法颇有造诣的姓钱名子龙的秀才，挥动大笔，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。

全聚德就在这一年（一八六四年）吹吹打打地开张了。杨全仁之妻王氏也在这一年给他生下了第二个儿子。杨全仁从“志于学”之年孤身进京，苦撑苦干到“不惑”之年，终于挣得了这份财产，立起了自己的家业。此时，他真是踌躇满志，万事顺心。

开始，全聚德还是一个很不完善的小饭铺。杨全仁雇请了几位来自山东省荣成县的厨师，盘了一座烤炉，经营烤鸭子和烤炉肉。顾客来到店中，以吃烤鸭子为主，各种调料、配料齐全。如果要吃荷叶饼或者小烧饼，却要到隔壁的元兴楼切面铺或斜对过的烧饼王处去买。要吃炒菜，则要到附近的正阳楼或鸿庆楼去外买。这些端来送往的活计，当然是那些小伙计们的事情了。

全聚德每天烤制肥鸭和炉肉，可以获得不少炉油。卖炉肉炉油，便又成为全聚德一宗不小的买卖。同时，操熟卖生鸡鸭的杨全仁也不愿轻易放弃自己的行当。于是，这个三间门脸的铺面，便同时挂起了三块招贴：中间为金字招牌“全聚德”，左边为“炉肉铺”，右边为“鸡鸭店”。

全聚德的生意，在杨全仁的精心经营下，一天天在发展。杨全仁雇佣的伙计，渐渐由几人增至三十多人。除卖烤鸭、烤炉肉之外，又增加了几样汤菜，如鸭油蛋羹、炸胗肝、鸭架汤等。杨全仁越来越看到，经营烤鸭是一项既赚钱、又有前途的买卖。他羡慕着老便宜坊那火爆的生意，日夜以老便宜坊为目标，暗自盘算着。他的脑子完全被如何经营好烤鸭生意的种种念头所占据了。他时常到当时多如繁星的各类烤炉铺子里去转悠，探查着烤鸭的秘密，寻访着烤鸭的高手。