

中華名小吃
中華第一等



丁蓮芳

Ding Lianfang

丁蓮芳

主編

鄭天枝

曹勤

从历史深巷走向上海世博



丁莲芳——从历史深巷走向上海世博

编纂委员会

主任：虞炳泉

副主任：潘文泉 郑天枝 曹勤

编委：徐伟彬 陈明江 章淑琴

周淑琴 谢渊

主编：郑天枝 曹勤

目 录

CONTENTS



第一章：丁莲芳——一个美丽的传说

- 丁莲芳的故事 严树学 / 003
- 部优“金鼎奖”名点丁莲芳百年传(1881~1991) 沈鑫元 / 011
- 美丽的神话 郑天枝 / 022
- 老字号的凤凰涅磐 姚国强 / 027
- 丁莲芳：从历史深处走进世博 李 民 / 030
- 像鹰一样 吕国祥 / 041

第二章：丁莲芳——架起亲情友情的桥梁

- 美哉，丁莲芳千张包子 朱达林 / 051
- 心有“千千”结 张志良 / 056
- 我陪名人名家品尝丁莲芳千张包子 余方德 / 060
- 百年回“味” 闻 波 / 063
- 竞争中树立的永恒魅力 沈鑫元 / 066
- 想起它，勾起甘美芬芳故乡情 汤建驰 / 068
- 小聚丁莲芳 徐 湖 / 072
- 丁莲芳的全盛年代 马红云 / 075
- 陪伴东方卫视记者采访丁莲芳 沈鑫元 / 077



- 嘴馋何须吃西餐 李全 / 079
难忘家乡的千张包 曹勤 / 082
又是一年春好处 潘美如 / 084

第三章：丁莲芳——请听我诉说

- 丁莲芳的故事 / 089
我心深处的美味 朱梓华 / 089
鲜美千张包 洋溢中华情 李野 / 091
那一碗江南韵味 彭启龙 / 093
我和丁莲芳有缘 邱建平 / 095
不变的习惯 赵宗昭 / 097
丁莲芳 湖州最神奇的美味 盛毅 / 099
那种味道 余红 / 100
“忆”丁莲芳千张包子 王麟 / 102
百年丁莲芳 陈鸿 / 103
为百年老字号工作的幸福感 云英 / 105
湖州丁莲芳 汪婷婷 / 106
为湖州老字号丁莲芳骄傲 希真 / 107
丁莲芳的记忆 / 108
一碗心仪的千张包子丝粉汤 余华闰 / 108
曾记否,丁莲芳 肖罗 / 109
美味丁莲芳 温馨无限 朵朵 / 110
我与丁莲芳的情缘 王云芳 / 111
来自“冰城”的思念 卞红菊 / 112
他迷上了丁莲芳 金人 / 113
丁莲芳伴我成长 杨磊 / 114
“再来三碗!” 文泉 / 115
丁莲芳情结是童年里最向往的 罗蔚 / 116
难忘的第一次品尝 黄舜华 / 117
衡量鲜美食品的一把无形的“尺” 嵇剑屏 / 118
尘封的记忆 梅学苏 / 119

回味十年	高颖	/ 120
丁莲芳恋情三十年	蔡毅	/ 121
“接头”地点丁莲芳	汪杨	/ 122
我最喜爱的小吃	燕子	/ 123
穿过横马路 吃碗丝粉汤	刘莉华	/ 124
永远的思念	亦韵	/ 125
寻找丁莲芳人		/ 127
上世纪 50 年代丁莲芳人很想回“娘家”看看	张璐	/ 127
和丁莲芳对门的日子	张璐	/ 129
老主任记忆里的丁莲芳	张璐	/ 130
老顾客记忆里的丁莲芳	张璐	/ 131
记忆中的丁莲芳掌门人	张璐 馨馨	/ 132
百年老字号不容改变	金佳艳	/ 133
丁莲芳第三代传人的毕生愿望	张璐	/ 134
大紫铜锅的美味回忆	金佳艳	/ 135
从服务员到负责人 坚守丁莲芳 34 年的元老	张璐	/ 136
后记		/ 137



目

录

第一章

丁莲芳——一个美丽的传说



清光緒四年(1878年)二十九歲的丁蓮芳為謀生存，決定在小吃行業中另闢門路。他以鮮豬肉、千張為原料，裹成長枕形千張包子，配細麵粉，名曰千張包子。麵粉大，于鬧市上屑挑叫賣。其研制的千張包子採用潮州有名的巨制品千張嫩皮，裹包裹肉餡，并用綠豆粉來做成粉粒加以煉制，你得上色、香、味俱全。由于丁蓮芳對千張包的獨特貢獻，後人也將丁蓮芳稱「千張包子大王」。



潮州名小吃
丁蓮芳

丁莲芳的故事

严树学

清朝光绪四年(公元1878年)秋末,湖州城里一位普普通通以挑葱卖菜为生的小商贩,一项震动的创举,使湖州众多小吃中增添了一样千张包子丝粉头。100多年来,千张包子丝粉头经过不断改进创新,味道鲜美而闻名遐迩,已成为湖州老字号的名点小吃,2010年5月还走进了上海世博会。

提起湖州的千张包子丝粉头,这里有一段关于丁莲芳的故事,传说丁莲芳要改行,改什么呢?他夫人给出了个主意——卖千张包子丝粉头。故事有点传奇,让我慢慢来说给你听。

据说那一天夜晚的晚饭后,劳累一天的丁莲芳没有像往常一样去整理他的菜担子,而是在饭桌边一个劲地唉声叹气。妻子看着他那个样子,以为白天卖菜辛苦了,就一声不响地去刷锅洗碗。

突然,丁莲芳一拍桌子说:“我们再也不卖菜了。”

他这一拍桌子可把妻子吓了一跳,说:“你今天是怎么啦?刚才是唉声叹气,现在又是一惊一乍的,别把孩子们吓着了。”

丁莲芳对着妻子说:“你快洗,洗完碗,我有事和你商量。”

妻子说:“你说好了,我听着呢。”

丁莲芳说:“我要改行。”

妻子听了丁莲芳“我要改行”这四个字,又是一跳。她停下手中的活,走了过来,说:“我看你今天有点不对头,这不,开始说胡话了吧?改行?哪有那么便当。像我们这样糊口过日子的人家,哪能说改行就改行的?”

丁莲芳说:“所以我要和你商量嘛。”

看着丁莲芳认认真真的样子,妻子也当真起来。她面对着丁莲芳坐了下来,“你倒说说看,要改什么行?”

丁莲芳一脸辛酸地说:“我们已经卖了近十年的菜,累死累活到头来也只能是勉强度日,特别是到了冬天的风雪天气,生意更难做,连糊口都艰难。眼看着孩子们也一天天大起来了,再这样下去总不是办法。我想换样行当闯一闯,说不定还能闯出一个新路子来。”

妻子说:“你是不是心里有点眉目了,说出来听听。”

丁莲芳说:“像我们这样一无资金二无技术三无店铺的人家,大生意是做不来的,做小生意又难过日子。想来想去,只有从小本经营的吃食行当中





去找找看。‘吃’这一行当可以小本经营，挑担摆摊，投资少，翻身快，日朝见活钵。我想做做‘小吃’。”

妻子想了想说：“吃食行当也难，现在市面上点心小吃品种特别多，你看烧饼粽子豆腐浆，咸糕油条粢米饭，笃笃馄饨米饭饼，番薯老菱茶叶蛋，真是五花八门，应有尽有。如果再做这些买卖，落在人家后面，弄得不好还是要饿肚皮。”

丁莲芳说：“做人家有的当然是不行，我们要翻翻新花样，做做市面上没有的才能有钱赚。”

妻子听了若有所思地说：“现在市面的小吃有牛肉丝粉汤……油豆腐丝粉头……唉，我们不妨裹几只千张包子放在丝粉汤里烧烧，做做千张包子丝粉头，你看怎样？”

丁莲芳听了一拍桌子，高兴地说：“好主意。千张包子丝粉头，名字好听，做做简单，千张包子好吃，丝粉头点饥，又是市面上没有的品种，真是别开生面。我们只要把味道做得好吃点，一定会吸引顾客。”

妻子看见丁莲芳那高兴的样子，自己心里也乐开了花，可嘴上却说：“看把你乐的，刚才还一脸的疙瘩。你倒好，不高兴拍桌子，高兴了也拍桌子，活像小孩子。”

丁莲芳说：“说干就干，我们明天就做。”

那天夜里，丁莲芳夫妇俩躺在床上怎么也睡不着，他们在计划着“千张包子丝粉头”的宏伟大计，前程如何不管，心里却是一片灿烂，两人叽叽咕咕一直到天蒙蒙亮才有点睡意。可是刚打了个瞌睡又惊醒了过来。二人按商定的计划，一人在家作准备，一人去菜场进货。

丁莲芳在菜场都是熟人，没多大工夫就把肉、千张、丝粉都买齐了带回家。妻子着手泡丝粉，剁肉，裹千张包子。丁莲芳去托人定做担子。

也该丁莲芳运气好。他刚出门就有人来告诉他，说有位卖笃笃馄饨的人要改行，在菜场低价出让担子，叫他去看看。丁莲芳到菜场一看，刚合适，挑了回来稍稍收拾就可用了。

这天，一家人早早地吃了晚饭，丁莲芳就挑了装有100只千张包子和一锅热气腾腾的丝粉担子出门了。

从那天起，湖州城里多了个叫卖吆喝声，声音是那么的洪亮、淳朴。“千一张一包一子——丝粉头——”

人们从来没有听到过这个叫卖声，觉得稀奇就都出来看热闹。有的就买一碗。没想到这千张包子丝粉头既可当小吃，还可作菜肴。生意特别的好，没到亥时，100只千张包子全卖光。

再说丁莲芳的妻子送着丁莲芳出了门，她的心里就七上八下的。她不知道她出的主意到底如何，生意到底好不好，万一卖不掉怎么办。她想跟随



着一块去，但把孩子们放在家里又不放心。她只有在心里默默地许着好愿望。突然听见外面丈夫的脚步声，她忙起身开门迎了出去，看见丈夫一脸轻松的样子，这才放下心来。

她忙去为丈夫热一碗丝粉汤，一边听着丈夫说着做生意的故事和理钱数钱的声音，心里美滋滋的。

当一碗热气腾腾的丝粉汤端到了丁莲芳的面前时，丁莲芳神秘地指了指桌上的钱说：“你猜我们今天赚了多少钱？”

妻子看着钱问：“多少？”

丁莲芳说：“对碰钿（意为本钱的一番）。”

妻子说：“看来我们改行是改对了。照这样的赚钿，一个月下来，你也可以去设个摊，省得走街串巷地挑担叫卖，风里来雨里去挺辛苦的。”

丁莲芳一边吃着丝粉汤一边点头说：“我明天多进点货，裹 150 只包子去卖卖看。”

一夜无话。第二天，照样是进货，泡丝粉，裹包子。傍晚出门，浅半夜回来。一数钱又是个对碰钿。丁莲芳是越做越有劲，每天 150 只包子，天天出担，天天卖完。一个月后，丁莲芳还真的在闹市区鱼巷口设了个摊，从此，丁莲芳开始一门心思地经营起千张包子丝粉头来了。

这鱼巷口在湖州城的市中心骆驼桥下，是湖城里最为热闹的地带。因为临河，埠口又大，水乡的鱼船都到这里来做鱼生意，湖州城里一批有点名气的鱼行都集中在这里，巷名也就由此而出。白天是鱼生意的闹市口，夜晚成了湖州各种小吃摊的集中地。先是一些戏院、书场、澡堂、茶馆散场后的一般市民，接下来是一批嫖、赌、抽大烟的磨夜游民，他们都要到这里来光顾一下，吃点夜点心再回家。

丁莲芳把挑担一放，在担旁搭一块桌板，板上放着自己特制的可以防蝇防尘还能拆卸的玻璃罩，罩里整齐地摆放着包好的千张包子，还有辣酱、白醋、酱油、胡椒粉等调味品，挑担的锅里煮着沸热发烫的千张包子丝粉头，一股香气在摊前飘荡。过路人闻到诱人的香味，都想一尝口福，包子也一下增到 200 多只。那一年，丁莲芳刚好是 29 岁。

可是，世上没有永久的顺风船给你撑。等到第二年的清明一过，生意逐渐淡了下来，过了端午更是清淡。每天晚饭后开始，一直到半夜，能卖到 50 只包子已算是好的了。

一日，已到夜静更深时辰，周围的小吃摊都已收摊回家了。丁莲芳看看锅里还有 10 多只包子，他想再等等，哪怕是能卖出一两碗也好的。他看看四周是夜深人静，再看看自己是孤身单影，心头涌起一股莫名的凄凉，不觉长叹一声，深感做生意的艰难。

这时，从巷口飘出一位躬着腰哼着小调的汉子。丁莲芳抬头一看，只见



此人40挂零，浑身精瘦，身穿白绸衫棕绸裤，脚蹬一双黑色圆口布鞋。再看那脸上，倒挂眉毛三角眼，腮上没有四两肉，这个时辰还在外面游荡，一看就知道不是一个正派人。

但为了生意，丁莲芳还是满脸堆笑地迎了上去，“先生，来碗千张包子丝粉头？”

瘦汉用三角眼往锅里一膘，有点女人声音地说：“也好，来碗。”

丁莲芳听说“来碗”，连忙拿起碗满满地盛上一碗丝粉和两只千张包子，双手递了过去，“先生，你这么晚了还光顾我这小摊，今天给你个双件（两只包子），只收你单件的钱。”

那瘦汉接了碗，一屁股坐了下来就有滋有味地吃了起来。或许是那瘦汉今天玩得舒心，心情好，他一边吃还一边搭讪，“小伙子，生意怎样？”

丁莲芳见问，就如实回答。“起先还可以，近段时间不怎么样。”

那瘦汉侧过脸面对着丁莲芳说：“小伙子，你这千张包子丝粉头我也来吃过几次，总的感觉是第一次还好，有点新鲜味道，吃得多了也就不怎么样了。”

丁莲芳听了，心里一个咯噔。此话放在先前，丁莲芳以为是顾客找茬，但现在生意不好，自己也在找原因，所以听了有点入耳。连忙又笑脸迎着说：“先生说得极是，我也觉得这里有点名堂。以先生的高见，你看我该如何是好？”

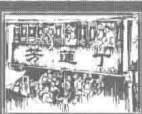
那瘦汉见丁莲芳想听，就越发来了精神。他把脚往凳子上一搁，一本正经地扯了起来。“小伙子，我看你这人厚道，就和你多说几句。你想呀，夜里厢能到这里来吃点心的人，手头上都是有点活络铜钲的，有的还是白相人。他们图的不是要吃饱，而是一门心思要吃得好。如果要吃饱，还不如回家吃泡饭。你说是吧？”

丁莲芳在一旁点头哈腰地答着：“先生说得极是，极是。”

那瘦汉继续说：“你看你这长枕形千张包子，里面又是肉泥馅，也太平常了，家家都有。丝粉头是用干丝粉浸泡的，煮得时间长了容易烂，容易糊，没味。”瘦汉见丁莲芳在旁一个劲地点头称是，更是眉飞色舞。“你要把这门生意做下去，还非得去动动脑筋，改进改进。”于是，他对着丁莲芳一长二短三圆四方地、如此如此这般这般地提了好多种建议。把个丁莲芳乐得是心花怒放。“感谢先生的不吝赐教，今天这碗千张包子丝粉头我请客。”

那瘦汉立起身说：“哪能让你请客。你这也是小本经营，挺不容易的。再说，我吃了你的东西不付钱，人家还以为我是三更半夜来打秋风的呢。”说着从口袋里摸出一个铜钱放在桌板上，“不用找了，下次我们再聊。”说完话，又躬着腰哼着小调上了骆驼桥渐渐消失在黑夜里。

丁莲芳的妻子这几天也是一筹莫展。生意不好，丈夫愁，她也愁，可就



是一脑子的没主意，整天是提心吊胆地等着丈夫平安回来。当她听得巷子里稍稍有点动静，就赶忙起身去开门。

丁莲芳还没进门就对妻子说：“我今天可是遇见贵人了，我们的生意有救了。”进了门放下担子，丁莲芳就把那瘦汉说的话一五一十原原本本地跟妻子学了一边。

妻子说：“这下可好了，我们真是遇见贵人相助了。所以老古话说得好，人不可貌相。有些人看看相貌不怎么样，可一肚子热心肠，有些人看上去是相貌堂堂，可就是一肚子的坏水。我们日后生意好了可千万不能忘记这位先生。”

丁莲芳跟着说：“可惜我只顾得高兴，连他叫什么、住哪里都没有问。”

妻子说：“我想，说不定过几天他还会来，只要你多留意就是了。”

丁莲芳说：“说得也对。不早了，我们睡吧，明天还要大干一场呢。”

第二天，丁莲芳夫妇照着瘦汉的建议，将肉馅改肉泥为肉丁，再添进笋衣和芝麻，将包子裹成四方包，独具一格的外形和馅料都有别于家常色彩的千张包子。丁莲芳又到当时湖州最大的一家水丝粉作坊——湖州朱记丝光丝粉坊定制了纯绿豆丝粉，使得丝粉久煮不糊，柔韧可口。锅里又改菜油为猪油，让人老远就能闻到芳香。

当晚，崭新的千张包子丝粉头在鱼巷口的小吃摊上闪亮登场，吸引了一批又一批的吃客，就连从旁边路过的市民也会到摊前来一碗品尝品尝，直忙得丁莲芳连洗碗都来不及。丁莲芳的生意又回到了从前的鼎盛时期，好的时候，从晚上八点到子夜一点，可卖出近 300 只包子，在当时能卖到这一点数量，已经是不得了了。

丁莲芳没有忘记那位瘦汉，可是等了一月又一月，就是不见他的踪影。

大约在第三年冬季的一天，丁莲芳正在埋头招待顾客，忽然一个熟悉的声音传入耳中。“来碗千张包子丝粉头。”丁莲芳抬头一看，站在面前的正是那位他日夜思念的瘦汉先生。他连忙盛了满满的一碗双件，放在了桌板上说：“先生，请慢用。”

那瘦汉夹起一筷丝粉放到嘴里，慢慢地嚼着，又夹起包子咬了一口，满意地对丁莲芳说：“不错，不错。有改进。一定是生意兴隆吧。”

丁莲芳说：“这要托你先生的福。听了先生的指点后，生意还真的是过得去。今天这碗我请客，请先生赏脸，千万不要客气。”

那瘦汉说：“那我就恭敬不如从命了。”这时一阵冷风吹来，瘦汉急忙侧了侧身避避风。冷风过后，他对丁莲芳说：“小老弟，我看你这生意也有了起色，总是在这里摆摊也不是长久之计，不如找家店铺，一来可以改善下经营环境，这第二么也可以扩大下经营，不知你有没有这样的打算？”

丁莲芳说：“不瞒先生说，我也有此意。只是这市中心铺价太贵，手头上



还有点紧。我想做过这个冬季，等明年天热淡季再作考虑。”丁莲芳这时忽然想起，忙说：“先生，上次匆忙，还没请教先生高姓大名，府上何处。到时，我定要登门拜访，邀请先生光临。”

那瘦汉说：“我姓吴，在东街有个铺面，经营着笋干、笋衣、香菇、木耳等山里干货。前一阵子，我有点小事出了一趟远门，所以有段时间没来。”接着又说，“我看这做生意主要靠的是诚信，只要是货真价实，打出品牌，并不一定要市中心的店铺，稍偏一点也无妨，照样能把生意做兴旺。噢，你这包子虽然作了改进，但里面的笋衣是当地低山货，不够鲜。我店里有孝丰产的蝴蝶片笋衣，味道鲜美。你明天可以拿点来试试。”说完起身告辞。还是那个样，躬着身体哼着小调，一副悠闲自在的样子。从此丁莲芳的千张包子里又添了一道鲜味。

清光绪八年，也就是公元1882年，丁莲芳在湖州黄沙路（今红旗路）和爱山街口找到一个店面，开始设店经营。

店门口上方设计了一座飞椽雕栋的匾额楼，匾额上是当时湖州有名的书法家题写的店名“丁莲芳千张包子店”八个楷体大字。走进店堂，宽敞明亮，店堂的正墙上方悬挂着同样是那位书法家书写的“天下一绝——丁莲芳千张包子丝粉头”横幅。16张八仙桌分摆两旁，中间账桌柜台上安放着一口特地定制的紫铜大暖锅，里面烧着让顾客看得见、闻得着的热气腾腾的千张包子丝粉头。穿过店堂是工场，一边搭了桌板，供包千张包子用，另一边是一座双眼灶，灶锅里同样是煮着热气腾腾的千张包子丝粉头。

开张的那天是顾客络绎，热闹非凡。真是一炮打响，第一天就接待了300多位顾客，卖出了500多只包子。后来几天，虽然没有像第一天那样热闹，但生意也是蒸蒸日上，使丁莲芳千张包子成了湖州及周边地区名闻遐迩的点心。

丁莲芳夫妇总算是安稳了下来。

一日，店堂里来了位魁梧大汉，他抬头望了望“天下一绝——丁莲芳千张包子丝粉头”的横幅，又朝暖锅里看了看千张包子丝粉头。

丁莲芳笑脸相迎，问：“先生，要不要来一碗？”

那大汉操着北方口音说：“给俺来一碗。”

丁莲芳满满盛上一碗双件，放到靠柜台边的桌上说：“先生，这里坐。”

那大汉拿起筷子并没有马上吃，而是用筷子在碗里拨弄了几下，然后小心翼翼地剥开千张包子，夹了片千张送进嘴里慢慢品味。

丁莲芳在一旁看了有点稀奇，就站在柜台里远远观望。只见那大汉只管吃那千张，其它不吃。等把千张都吃完就说要结账。丁莲芳走上前来看了看碗里的肉馅和丝粉说：“先生，你还没吃完，不忙结账。”

那大汉说：“吃完了。”



丁莲芳说：“先生是第一次来湖州吧？你可有所不知，这千张包子的好货色都在馅里，这千张只不过是包子的包皮。”

大汉说：“我看这千张就是好货，另外的倒不怎么样。”

丁莲芳听得一头雾水，一屁股坐在了那大汉对面。说：“先生有何高见？说来听听，也好让小店改进改进。”

大汉问：“你是老板？”

丁莲芳答：“正是。”

大汉又问：“你愿听？”

丁莲芳答：“愿听。请先生多多指教。”

大汉说：“那我就多嘴了。”他指了指墙上的题词说：“能够称得上‘天下一绝’的，应该是天底下只有你们这里有，你们这里就只有你店里有，那才名副其实。”

丁莲芳说：“这千张包子丝粉头天底下有没有我不知道，可在我们湖州的的确是独家经营，别无分店。”

大汉夹了一筷丝粉笑了笑说：“店虽然是一家，这可是哪里都有的啊。再说这肉馅，虽说你这是块状的，但这猪肉味和其他地方并没有什么不同。这肥膘肉既难看又难吃，还有这筋筋膜膜的容易嵌牙，影响食欲。”

丁莲芳听出点名堂来了，“那以先生的意见是？”

大汉说：“这肉要去膘去筋，最好能添加点只有本地有的东西，让人吃出的肉味与众不同。这丝粉可以改成粗一点的，让人看了别有风味。”他见丁莲芳一脸的严肃，马上转口说：“我可是随便说说，失礼失礼。”说完就要掏钱。

丁莲芳忙上前拦住，“先生说的句句是金玉良言，我出钱买都买不到，哪能再要您破费。”

那大汉倒也爽快，“那俺就不客气了。”说完跨出大步就往外走。

丁莲芳跟着后面，“多谢先生指教，小店一定照先生的建议不断改进。”送到门外，两人作揖相别。

丁莲芳回到店堂，看着墙上横幅，仔细回想那位大汉说的每一句话，他越想觉得越有道理。“真是‘山外有山人外有人’啊！”他叫了伙计把墙上的横幅摘下来。

伙计问：“挂得好好的，为啥要拿下来？”

丁莲芳说：“有道是‘满饭好吃，满话难讲’。拿下来收了。”

伙计只得糊里糊涂地摘了下来。

丁莲芳对伙计说：“你看好店，顺便和里面说一声，我有点事出去一趟。”

丁莲芳来到丝光丝粉坊，叫朱老板帮助做点粗丝粉。第二天一试，果然大家喊好。从此，丁莲芳把细丝粉改成了粗丝粉。



丁莲芳一门心思改进包子的馅心，并不断精益求精，包子质量更上一层楼。

他从湖州的名菜肴中得启发，肉馅选用纯精腿肉，将腿肉中的筋、膜、肥膘全部割尽，添加上朝鲜开洋，日本干贝，孝丰蝴蝶片笋衣，将包子包成五厘米见方的三角形包子，再加上烹调有术，调料讲究，使包子肉嫩不腻，味道鲜美，配上久煮不糊又柔软入味的绿豆粗丝粉，松软可口，风味独特，成了湖州城里有名的小吃。

丁莲芳的儿子丁焦生成年后，也加入进来，从此父子共同努力经营，丁莲芳千张包子丝粉头开始名声远扬。

1931年，丁莲芳病重。他知道自己来日不多，把儿子丁焦生叫到病床前说：“这千张包子店能有今天的场面，是为父50多年心血换来的，往后就只能靠你来掌管了。我走后，你在店门口的招牌上要加上‘湖州’两字，现在的千张包子丝粉头已经不是我们丁家的牌子了，而是湖州的牌子了，你可要用心经营，千万不能在你手里丢失了。切记，切记！”

丁焦生听了鼻子一酸，两行眼泪止不住地流了下来。他握着丁莲芳的手说：“父亲放心，我一定谨记父亲的教导。请父亲好好养病。”

丁莲芳听了，满意地点点头，安详地闭上了眼睛。这一年丁莲芳82岁。这就是丁莲芳开创和经营千张包子丝粉头的故事。

丁莲芳去世后，丁焦生子承父业，刻苦经营，并发扬光大。就连最困难的日伪时期和同行竞争火拼阶段都挺了过来。

后来，湖州丁莲芳千张包子店虽然数易其人，但仍是长久不衰。特别是改革开放后，丁莲芳千张包子达到了前所未有的辉煌，还获得了好多好多的奖。此是后话，大家在各种介绍材料中也可以看到，这里就不再啰嗦了。

（作者系中国民间文艺家协会会员；浙江省民间文艺家协会理事；湖州市民间文艺家协会主席）

部优“金鼎奖”名点丁莲芳百年传 (1881~1991)

沈鑫元

太湖之滨，水乡湖州，有一家百年老字号名店——湖州丁莲芳千张包子店。凡品尝过这里的丝粉千张包子的顾客，都会被那选料精致，风味独特的珍馐鲜汤所吸引，留下美好的回味，发出诗般的赞颂。商店在上世纪八十年代恢复老字号传统工艺生产千张包子后，全国有十多家报纸刊登了这家江南名店的小吃一绝，文颂书扬，众口皆碑，名闻遐迩。

以前被称作“黄沙路”的小街，现在已开辟成一条由市中心一直贯穿到湖州城西的红旗路大街。丁莲芳千张包子店就在大街的繁华地段，一片装饰一新的铝合金新店面，上方九旬老书法家谭建丞苍劲有力的“丁莲芳千张包子店”金子招牌十分醒目显眼，很有名店风采。店堂内镶在内孔的吸顶灯闪闪烁烁，中央墙壁上的镜子反射出三大开间的店堂中，29只形似六瓣莲花桌整齐排列着，每张桌子上都放着特制的辣油辣酱、酸醋、酱油之类的佐料，店堂内座无虚席，态度和蔼的女服务员穿梭似地将一碗碗热气腾腾的丝粉千张包子送到顾客的餐桌上，清香扑鼻。这里的千张包子现在已是按照一百多年前的传统配料生产的。包子的正宗配料秘方，至今还保密的。在飘溢着包子清香的店堂里，我们寻觅着这家被商业部列为部优金鼎奖名点包子的悠悠过去，憧憬着她的美好未来。

源远流长说包子

丁莲芳千张包子成为名点小吃一绝，并非一朝一夕之功，它与其它的名优传统产品一样，有着它得天独厚的外部环境和形成条件，也有它的创业、竞争、兴旺、衰弱、恢复、发展、创新的漫长历史过程。创名牌艰难，保名牌更不容易，回顾丁莲芳千张包子的创业发展历史，在我们今日瞬间万变优胜劣汰的激烈竞争中，不无借鉴意义。

江南水乡湖州位于浙江北部的南太湖之滨，被称之为鱼米之乡、丝绸之府，同时也素以美食家天堂驰名海内，当地的菜点以制作精细，清香鲜嫩独树一帜，要在饮食行业百家争雄的竞争中，独辟蹊径，创出一代名点小吃绝非易事。

