

## 走进老字号博物馆

“吃烤鸭到‘全聚德’”成为百姓中流传的一句话。毛泽东的一句“全聚德要永远保存下去”，激励着所有全聚德人。作为有着148年历史的北京餐饮老字号，全聚德的“挂炉烤鸭”技艺进入了国家级非物质文化遗产名录。然而大家也许不知道，在建立之初，一家名为“德聚全”的干果店才是“全聚德”的前身。在位于和平门的400平方米展馆内，记载着全聚德从1864年开启到如今成为“中国餐饮第一股”的风雨历程。

## 全聚德：一炉火怎样旺百年

## 1864年改为“全聚德”

在博物馆的北墙边，矗立着一尊面容和善而又不失睿智的中年男子雕像，这就是全聚德的创始人杨全仁。他17岁到北京，从放养鸭子干起，学得一手填鸭和屠宰鸡鸭的技术。

1864年，杨全仁在前门外的肉市胡同看中了一家名叫“德聚全”的干鲜果铺，该店铺当时濒临倒闭。杨全仁将店盘下，请来风水先生，先生绕着小铺走了两圈，说道：“这是一块儿风水宝地，但是需将‘德聚全’三字倒过来，以‘全聚德’为新字号，必会冲其晦气。”杨全仁听后非常高兴，“全聚德”中的“全”正与他名中的“全”字吻合；另外，取“聚德”的“聚拢德行”之意，向宾客表达了自己的经营原则。于是，杨全仁请来对书法颇有造诣的钱子龙，挥笔写下了“全聚德”三个大字，制成金匾悬挂在了门楣上，形成了“全聚德”最初的品牌。

在起初经营的时候，“全聚德”只经营烤鸭和烤炉肉，如果要吃荷叶饼或是炒菜就要到附近的店铺去买。后来杨全仁专门聘请了厨师，推出了鸭油蛋羹、鸭丝烹掐菜等菜品，并将剩下的鸭架熬成浓浓的鸭汤奉献给食客，由此“全鸭菜”的雏形也慢慢显现出来。



全聚德博物馆大堂



清朝时期的鸭票

解放前拍摄的烤鸭图片

## 清朝时发行鸭票

一张由德国女摄影师海伦·莫里森拍摄的第三代烤鸭师张文藻老先生烤鸭的情景，仿佛把参观者带回到几十年前的全聚德。在全聚德展馆中，集聚了大量的珍贵照片和复原图片，以及从民间收集来的500多种老物品。

展馆中央的玻璃罩中展示着145年历史的全聚德老匾，在这块老匾的背后还有一段失而复得的故事：“文革”期间，老匾被红卫兵当做破四旧的证物抄走。据和平门店的老会计王春荣回忆，1968年底，还在北京市服务局工作的她曾在“文革”中举办的“红卫兵破四旧成果展览会”

上见到过老匾，展览结束后，寻着线索，他们在故宫博物院找回老匾，最终保存在展览馆中。

与老匾一样，全聚德鸭票也有上百年的历史。全聚德在同治、光绪以及宣统年间都发行过鸭票。用红色长方形的宣纸为底，台头印有“全聚德老炉铺鸭票”8个字，并盖有全聚德大印。鸭票的出现是全聚德扩大经营范围、筹措资金、提高资金周转的有效方法之一。经过不同时期的改进，鸭票的售卖传统也一直保持到了今天。

## 演绎外交佳话

在中国的外交史上，乒乓球、茅台酒和全聚德烤鸭，被誉为“三大外交”，它们联袂出台，演绎出了一段段有趣的佳话。

从新中国成立后至1993年全聚德集团成立，

先后共有200多个国家和地区的元首、政要和使节光临全聚德。周总理就先后27次光临全聚德宴请外宾。一次外宾询问到“全聚德”所代表的意义时，周总理思索后回答：“全”即是全而无缺，“聚”，则是聚而不散，“德”必是仁德至上。看似简单的三句话，却说出了“全聚德”三个字的真谛，而如今这三句话已经成为了全聚德集团的企业理念被载入史册。

除此之外，如今的全聚德已成为享誉海内外的民族品牌。展柜中展示了2008年北京奥运会时宴请前奥委会主席萨马兰奇、国际奥委会评估团主席海因·维尔布鲁根先生的图片。还展示了奥运会期间推出的运动员专用菜单以及盲文菜单，这些物品都见证了全聚德向全世界展示中国魅力所做出的贡献。

## 成老字号餐饮第一股

“一把锤子，敲出了中国第一个餐饮品牌上市。”2007年11月20日上午9时25分，中国全聚德(集团)股份有限公司在深圳证券交易所挂牌上市时，北京市政府副秘书长王晓明与原全聚德集团董事长姜俊贤共同敲响开市宝钟。这一刻也标志了中国第一家老字号餐饮企业正式登陆A股市场。

在展览馆的南侧，全面展示了从1993年全聚德集团成立到2007年全聚德

集团成功在深交所挂牌上市的历程。

记者看到，这里有1993年5月20日北京市人民政府办公厅下发的“关于组建中国北京全聚德集团的通知”，由此标志着中国北京全聚德集团公司的成立，全聚德走进了集团化经营的新阶段。

在这个展区，悬挂有一张首旅集团董事长段强、原全聚德集团董事长姜俊贤和时任新燕莎集团董事长韩景泉的合影，这张照片记载着2004年4月17日，全聚德与首旅、新燕莎实现了战略性重组。以全聚德品牌为核心的首旅集团餐饮板块，联手京城著名餐饮老字号品牌，共同打造中华餐饮联合舰队。2005年1月，丰泽园饭店、仿膳饭庄、四川饭店三家京城老字号餐饮企业一同并入到全聚德，由此拉开了涵盖烤、烧、川、鲁、宫廷、京味等多技艺、多口味、多品牌的全聚德餐饮集团大幕。

本报记者 张笑嫣/文并摄

## 参观小贴士

地址：  
北京市西城区前门西大街14号

营业时间：  
10:00-18:30

收费情况：  
免费(注：需预约 预约电话：63023062)

## 非遗技艺 制茶有道

## 吴裕泰茉莉花茶“龙”行天下

吴裕泰茉莉花茶：香气鲜灵持久，滋味醇厚回甘，汤色清澈明亮，被老百姓亲切地称为“裕泰香”。

吴裕泰的茶好，源自其历经百年打磨的茉莉花茶窰制技艺，该技艺已被列入国家级非物质文化遗产名录。

吴裕泰茉莉花茶的窰制工艺可谓是百年来历代制茶师傅智慧与心血的结晶，每道工序中都有着传承百年的独门绝技，整个花茶加工流程需要近半年时间。春茶采摘时节，选择优质绿茶茶叶制作茶坯，茶坯制作好后还要等茉莉花生长开放的最佳时间到来，按照传统窰制工艺进行加工。经过多次窰制才能制成优质的茉莉花茶，茶叶运到北京后还需要经过吴裕泰质检部门的严格把关，并经过第三方检测机

构的理化检验，合格后才能按照吴裕泰的传统配方进行多次调配，配方确认后，再经过具有茶叶精制工资格的技术人员进行拼配，拼配完成后公司质检专业人员还要经过再次开汤审评，合格后，方可配送到各个连锁店进行销售。

吴裕泰茉莉花茶享誉海内外，在国际国内各大名优茶评比大赛上屡获金奖，多次亮相国际盛会，享有“中国茉莉花茶，百年裕泰香”的美誉——2008年北京奥运会期间为奥组委提供150万袋茉莉花茶袋泡茶，引起各国运动员、媒体记者对于中国茉莉花茶的极大好奇，称赞“在吴裕泰茶中品尝出春天的味道”；2010年上海世博会吴裕泰的茉莉花茶飘香世界；在2011年底举办的“中茶杯”全国名优茶评比中，吴

裕泰精选“茉莉花茶王”在众多参赛花茶企业中拔得头筹，获得大赛唯一一个特等奖殊荣，“吴裕泰茉莉针螺”产品获得该评比一等奖。100多年来吴裕泰在花茶加工上，秉承“制之惟恐不精，采之惟恐不尽”的信条，始终坚持着“自采、自窰、自拼”的原则。

对于吴裕泰来说，小小的茶叶所承载的是关于过去、现在与未来的文化变迁，因此吴裕泰始终扮演一个将这种变化不断传播与发展的角色，承担的是实现传统文化的复兴并令其走向世界舞台的责任。今年，吴裕泰将进一步优化茉莉花茶产品，在保护传统技艺的同时，推进产品包装化，加强茶叶的安全准入。

本报记者 张笑嫣

