

投稿邮箱: 542876183@qq.com 热线: 80865301

# 百年风雨“丁普照”

□ 赵一锋

**编者按** 丁普照,旧时掘港街四大菜馆之一,在阜东一带颇具影响,至今仍存。另外三家分别是第一楼、广雅楼、中华园,还有一说是没有中华园,代之以悦来园或者清园,但无论哪个版本都有“丁普照”。尽管其它几家饭店也曾经辉煌一时,现在都已销声匿迹,而该店凭借一个蟹黄包子独领风骚百年,植根于如东百姓的心里,形成了一个独特的餐饮文化。

2019年8月5日,江苏省商务厅公布第二批“省老字号”,如东“丁普照”赫然在列,沉寂多年后,百年老店展露新颜,再次激起老掘港人舌尖上的回忆,引发了广大读者浓厚兴趣。最近,赵一锋先生采访到解放前“丁普照”菜馆的后人,了解了该店民国中后期以来发生的一些故事,又结合地方志书相关资料,较为详尽地记录了百年老店的风雨浮沉,本报特此编发于后,以满足读者期望。

## 一、旗杆巷内开菜馆

数年前,江苏省餐饮烹饪协会来南通调研地方餐饮文化,专家组点名了南通市区、如皋如城、如东掘港等地,指出掘港过去虽然只是如



“丁普照老家”孔震珍

皋县的一个镇,但传统餐饮文化不逊州县,颇有地方特色,具有研究价值,那次丁普照的蟹黄包被列为调研的重点。

掘港过去的餐饮菜系大体归于淮扬菜的行列,这和人口的构成有关,对一个地方现在有影响往往是近一两百年来的事情。清末清初到近代,大批安徽、扬、泰、淮、镇、宁客商到掘港落户定居,直接把家乡的



掘港“清园”菜馆旧址(魏宇网络)

口味带到掘港,掘港有史可考的大饭店绝大多数源于这些区域或受其影响,这一现象并非掘港独有,阜东乃至两淮沿海其它镇也是,掘港的菜馆更是把菜肴讲究推到极致。清末状元张謇先生对掘港第一楼的菜情有独钟,来大豫公司公干常去第一楼等宴请宾客。解放战争中,梁灵光司令员在南通县请客,还专程到掘港第一楼点了二十桌菜送到石港,一时传为佳话,足见掘港菜肴的精致美味。

菜馆,过去分为“荤馆子”和“素馆子”,“素馆子”只卖些面条、混沌、包子之类;“荤馆子”则是能承办宴席桌菜的大饭店,前面所说的菜馆都是“荤馆子”。据载,掘港街上去有无可考最早的菜馆是砖桥东正街的第一楼菜馆,清同治年间邑人高氏创立,原在东街蒋家桥店号“云程阁”,宣统元年迁址砖桥东,称“第一楼”。高家经营菜馆有方,由于市口好,服务好,菜肴可口,成为承办宴席的不二之选,奠定掘港第一菜馆的地位。悦来园菜馆在正街砖桥西,经营者冯必昌子承父业,该店环境优雅,设施齐全规模较大,店规严格,培养的徒弟较多,出徒后纷纷自立门户,对掘港乃至周边的餐饮业影响较大。掘港的菜馆在公私合营前大多易其主,只有悦来园一脉相承由冯家经营,到1956年才停业。中华园在正街上偏西,经营掘港本帮菜,创办人高嵩山,以四整菜宴席菜闻名,即鱼翅菜、鱼皮菜、海参菜、鱼肚菜,这种格局一直影响到改革开放之后。广雅楼在竖街上,处在竖街和陶家巷的交界处,该店红白案俱佳,尤其白案值得称道,在掘港很有名气,丝毫不输于“丁普照”,由于红案更甚,白案之名反被掩盖。该店处于竖街闹市,菜肴精致,老板诚信经营,在掘港餐饮业后

居上。

大概在清光绪二十年(1894)年,掘港丁家在砖桥西旗杆巷西侧丁家大院中把部分房屋改为营业用房开办了一个小饭馆,名气也不大,丁家媳妇当家,这个媳妇是后来“丁四老太”的婆婆,当时的字号也不叫“丁普照”,算是“丁普照”的前身。

丁家老太有四个儿子,老大、老二、老三均是手艺人,在店里从业,老四丁根澄是个社会活动家,热心政治,先后和掘港同道孙明鉴、刁足民兴办《掘港报》、《嶼山报》、《嶼山日报》,倾向革命。丁根澄夫人,掘港人称“丁四老太”精明能干,后来丁家老太太年事已高就把饭店交给儿媳经营,“丁普照”品牌即由她创立,并发扬光大。关于店名为什么叫“丁普照”,普遍认为丁四老太笃信佛教,取“佛光普照”的意思,但民间还有传说丁四老太卖包子吹牛皮,街坊邻居嘲笑她,结果引来“普照”二字,其中故事不得而知。丁普照菜馆与前述的几家饭店比,一开始并不占优势。丁普照菜馆地点偏僻,其他几家菜馆都开在街上,而“丁普照”在巷子里,巷子是砖桥西南街北街之间第二个巷子,由碎石铺成,长150米,宽2米,店开在巷子西侧中部偏南一点,店门朝东。掘港餐饮业竞争激烈,当时掘港已是“菜馆林立”,各占山头,都有固定客户群,但丁四老太是个好强的人,不断摸索学习,硬是闯出一片天地。

丁普照的包子分堂食和外卖,还可以送货上门,只不过送外卖的不是“外卖小哥”,而是店里的伙计,丁普照的规矩大,顾客还是很信任的。丁普照的包子吃也有些讲究,食客在店里落座后,伙计将热腾腾的包子置于盘中端上来,随包子还配有一小碟香醋与一小碟嫩姜丝。食时,蘸上一点香醋,咬一口包子,嚼几缕姜丝,此种滋味既独特又解馋,风味确实不同。食后跑堂的还给每位食客递上一杯龙井井水茶,清口气。据说当年张謇先生来掘港大豫公司办事处常常吃丁普照蟹黄包,更是百吃不厌。后来丁普照包子名气很大,很多人购买后将包子冷却后用竹篮包装让顾客馈赠亲友,一时成为时髦。丁普照为保证质量,也有“饥饿销售”的考虑,店中供应的包子只以一笼锅的皮汤调和

关于丁普照的开店时间,地方文史界一直有争论,一说是清代光绪二十年(1894年),一说是民国初期的1910年。笔者采访了丁四老太的侄外孙女邱瑾,老人生于1932年,丁四老太是她母亲丁桂平的儿媳,她称四婆婆,印象中四婆婆个子高高的,胖胖的。丁四老太卒于上世纪八十年代初,享年八十六岁,由此可知丁四老太大概生于1894年左右,能够在婆婆手中接管饭店店起码二十左右岁,即丁普照饭店正式创立于民国初年,1894年大概是丁四老太的出生年份。两种说法并不矛盾,该饭店是光绪年间开的,到民国初年丁四老太接手把店铺做大做强,该店正式命名为“丁普照”应该是民国初年。

**二、蟹黄包子占鳌头**

清末有崇明、海门、启东人移民到阜东海边滩涂,在掘港东边所以称为“掘东人”,海门蔡家三兄弟是其中佼佼者,蔡家全家笃信天主教,民国初年在西街得到掘港地方官批准建立天主教堂,又建起西式楼房一幢,老百姓称作“小洋楼”。蔡家在楼内开设了“清园”菜馆,聘请扬州师傅掌勺制作糕点,蟹黄汤包是招牌菜,一时宾客盈门。反观“丁普照”生意冷清,据说丁四老太请人到“清园”菜馆“偷艺”,重点学习蟹黄包的制作工艺,经过店里的许玉成师傅等的精心研究,竟超过了“清园”。

关于丁普照“偷艺”的事情,笔者认为是有,手艺是随人走的,过去饭店厨师也是流动的。丁普照的成功更多的是厨师傅的对手艺的精益求精和丁四老太的经营。丁普照虽在巷子里,但“酒香不怕巷子深”,一方面菜品好,另一方面是环境好,地方大,最鼎盛时有二十多间房屋,十一个天井,一个花园,这样

的“私人会所”式样的菜馆,放到现在也是绝对够档次,这是其它菜馆莫能匹敌的。后来丁普照所在的巷子因此店改名为“普照巷”,原来的“旗杆巷”反而没有人知道了。

下面着重说说“丁普照”的蟹黄包。蟹黄包的制作从丁四老太开始到后来顾家发扬光大,形成包子品牌,顾家的故事后面再说。首先是包子皮,蟹黄包的皮子是包子的脸面,同时也是包子的重要内容,丁普照的包子皮可谓是十分讲究。面粉选用精白面粉做酵面,根据四季气温不同,面粉中投放的酵料比例也同,要求调出面酵软硬适中,绵而有韧性。一般老师傅“捏酵”都是背着人的,生怕旁人学了去,老师傅做的皮子松软喧腾又结实,每只包儿收口处一律捏三个褶,这样的皮子和北方“死面酵”皮子明显不同,更加有嚼劲。

其次蟹黄包儿“馅儿”也是十分讲究,肉馅选用猪的前夹心,肉要五花三层,肥瘦适中,剔骨削皮,占七成肉末。肉皮刮净脏污,捏掉毛,在开水中焯过,放入锅中用蒸包儿的余火焖熟,过夜结成肉皮冻,称为“皮汤”,遇到夏日因气温高,煮后悬挂于井内,降低温度促使其冻结。待第二天掺进肉馅中,放适量的绵白糖,加上镇上“广隆”酱园的原抽酱油,再加麻油、料酒、姜末、葱末,并和入螃蟹肉调拌。丁普照用的蟹都是野生统蟹,阜东地处沿海,咸淡水交界处生长的蟹虽不及“阳澄湖大闸蟹”的个头,但别有一股海鲜味。在菊香蟹肥时节,店中每天都要购回四、五十斤螃蟹,煮熟之后,在调肉馅的前一日下午就剥好。剥出的蟹黄与蟹肉分开放,蟹黄用猪油熬成蟹油,做包儿时抹于折皱的褶皱处。蒸出的包儿中黄边白,犹如一朵盛开的菊花,既中看又好吃。蟹黄包儿上笼锅蒸,火力要旺,那时候不用煤,丁普照有专门的草料堆场,堆场旁边有猪圈,正常饲养几口猪,用荡田红草草子作燃料。这草火力旺连绵不息,蒸出的包儿粉嘟嘟、绒抖抖、皮薄馅足,一看就使人垂涎,视觉冲击力极强。据说过去镇上人家来了客人,就去丁普照菜馆买八只蟹黄包儿回来,掰开便是八个蟹黄大占儿肉,用一点白菜心作衬菜,就是一道美味“狮子头”烧白菜了。

丁普照的包子分堂食和外卖,还可以送货上门,只不过送外卖的不是“外卖小哥”,而是店里的伙计,丁普照的规矩大,顾客还是很信任的。丁普照的包子吃也有些讲究,食客在店里落座后,伙计将热腾腾的包子置于盘中端上来,随包子还配有一小碟香醋与一小碟嫩姜丝。食时,蘸上一点香醋,咬一口包子,嚼几缕姜丝,此种滋味既独特又解馋,风味确实不同。食后跑堂的还给每位食客递上一杯龙井井水茶,清口气。据说当年张謇先生来掘港大豫公司办事处常常吃丁普照蟹黄包,更是百吃不厌。后来丁普照包子名气很大,很多人购买后将包子冷却后用竹篮包装让顾客馈赠亲友,一时成为时髦。丁普照为保证质量,也有“饥饿销售”的考虑,店中供应的包子只以一笼锅的皮汤调和



丁普照旧址(高剑飞摄)

的包儿馅为限,到每日上午九、十点钟就全部卖完,绝不售隔宿的包儿,保证了丁普照声誉经久不衰。

这只包子可以说是独占鳌头近百年,它的源头在扬州,从选料、制作、笼蒸等工序一丝不苟,包儿嫩而不破,软而不塌,咬一口,肥而不腻,鲜而不俗,饱含着浓鲜汤汁,食之许久不忘深受广老百姓喜爱,是淮扬点心到阜东沿海生出“新宠儿”。过去一般老百姓上饭店吃饭不多,但到丁普照这样的大饭店买一只包子也还是消费得起的。四乡八镇的农民上街买一只包子是件开心的事,足可以在乡亲们面前炫耀一下,通过几代人的传播,丁普照蟹黄包已植根于如东老百姓味觉基因之中。

除了蟹黄包,丁普照也有它的拿手菜,高档的如:“三鲜鱼翅”、“清汤鱼翅”、“蟹烧鱼皮”、“松鼠黄鱼”等,家常菜有“蟹腐占儿肉”、“鸡汁淮饺”、“龙虎斗”等,“龙虎斗”其实就是一半混沌,一半面下在一个碗里,面和混沌下锅的顺序很有讲究,得先下混沌养好了再下面,这种大众美味很受青睐,一般是作为夜宵,一直到合作化以后还有,不久停止了。

## 三、“普照”老店几浮沉

1936年,一说是1937年,“丁普照”饭店经营出现了状况,丁四老太急于把店转出去。丁家为什么要把店转出去呢?高剑飞(丁普照老店第二任东家高家后人)在《掘港老街往事》中回忆“店主丁四老太年事已高,员工也趋于老化,东家丁根澄对饮食行业不感兴趣,已弃商从政,到如皋县城担任参议长……”。笔者认为其中还另有隐情,当年丁四老太不过四十出头,说年事已高很是勉强,大概是丁家急于用钱就把店盘出去,什么事急着用钱呢?笔者作个猜测。

据掘港文人金石回忆记录,1937年《嶼山日报》由于刊登进步文章被国民党掘港党部取缔,合伙人孙明鉴、丁根澄受到牵连,大概丁家需要花大笔钱来打点疏通,基于此导致“丁普照”易主。后来孙明鉴则投身革命去了。

此时丁四老太急需找一个人全面接手“丁普照”,她和东滨印刷馆老板周绍昌商量,将丁普照店房、员工及用具一并随店转主。周先生是当时掘港工商界的领袖,已在掘港经营多年,热心公益事业,很有威望。周绍昌先生和另外一位乡绅陈学高共同举荐高广壁接手丁普照。高家和丁家约定,每月租金六十块大洋,每天晚上由高夫人将两块大洋交给丁四老太。高广壁师傅接收后对店房稍加装潢,并召集自己的几位师兄弟一同经营“丁普照”。老店新开,高家将店名改为“普照广记菜馆”,丁四老太将店里收钱的“竹制银箱”送给高家,激励新店,“丁普照”恢复了往日生机。

抗战期间,日寇几度侵占掘港,形势危急,市面萧条,丁普照经营状况不佳,丁普照又一次站在十字路口,面临再次的选择。开始由王邦士先生接手,短时间经营未有改观。

1943年(一说是1944年),邑人顾捷元、孔素贞夫妇收购了“丁普照”菜馆。广雅楼后人陈雄回忆,高

剑飞的父亲高广壁1945年左右和钱福生、许敏忠三人原来在竖街合开广雅楼菜馆,由此可见高广壁1945年前离开“丁普照”,时间是对的。顾捷元先前也是掌勺厨师,帮人掌管过饭店;老板娘孔素贞精明能干,接收后很快打开局面,在掘港餐饮业占有一席之地。

顾家接手后简单收拾店面,墙

“照”已有了名气,后来的店主也没有也不会放弃这个招牌。

七十年代,丁普照饭店生意依旧红火,请人在那儿吃饭是一件值得夸耀的事情。那时候菜品仅限于家常炒菜、面条、馄饨和蟹黄包之类,其时镇上其他饭店也差不多,饭店规模缩小,只有五六张桌子了。笔者父亲当年常和小伙伴去“打牙



壁粉刷,桌椅重整后即恢复营业。当时店面约十几间,全家老小全部住在店里,以店为家,这样也方便做早餐和夜市。当时,用菜品的客人没有如今多,但是面点、小食等需求量比现在一般店里要大的多。后来规模扩大,聘请厨师和包点工十五名左右,有陈金佩,赵瑞祥,顾锡山,陈寿,金文贵,赵振鹏等,另请杂工六七名,生意日益兴隆。顾家接手后,进行包子馅的改进,将蟹黄包的制作又推向一个高峰。老板娘孔素贞看低利润,深受掘港镇居民的欢迎,在这个时候丁普照蟹黄包也成了民间的一大品牌,大多数掘港人记忆中的“丁普照蟹黄包”就是这个味道。除了蟹黄包,顾捷元开发的“三鲜锅巴”等菜品也深受青睐,有大户人家婚嫁娶很多都找他去掌勺,常常应接不暇。那时候,冷德厚,解放后担任副县长,谈生意,其实是当从事地下工作,常来丁普照请客或者定菜。老板娘孔素贞为人机灵,同情革命,渐渐的丁普照菜馆成了我党秘密联络站,为革命曾作出过贡献,这一点还是鲜为人知的。

1956年“公私合营”,掘港镇饮食行业被划成4个饮食商店,即第一楼、丁普照、广雅楼和关西。丁普照下辖2个门市部,从业人员50人。一开始顾捷元、孔素贞夫妇和儿子顾如生都留店里上班,后来又陆续调动了其它等饭店上班,那时候集体经营厨师经常流动,那也是为了流动的。县成立招待所,因丁普照饭店顾捷元师傅的手艺超群,拟调其去上班,但此时年事已高,则由其子顾如生去担任主厨,县委、县政府的重要用餐接待任务,常由顾如生负责。三年困难时期,各饭店经营惨淡,但丁普照的包儿还是深受老百姓喜爱。1964年,掘港有饭店12家,丁普照饭店凭借实力依然营业额名列前茅,当年营业额达到6424.98元,利润599.37元,流动资金4224.6元,仅次于第一楼。

1966年“文化大革命”爆发,解放前“丁普照”末代东家顾家不可避免受到冲击,遭到“封门抄家”。顾捷元那个时候已经不在,老板娘孔素贞作为“资本家”遭到不公正待遇被戴高帽子游街和批斗,被迫携小女儿顾如珍一起居住小厨房。藏在顾家的“丁普照”牌匾被砸毁,这块匾原来挂在店门面很醒目,巷子南北都能看到,合作化的时候摘下来的。匾木质,长约1.5×0.6米,黑底红字,竖着行书“丁普照”三个字,大方得体,落款什么顾家后人也不记得了,据说是当年请掘港街上的举人或秀才有功名的人写的。笔者推测这块匾应该是清末开店时候的旧物,该店几次易主时候“丁普

祭”改善伙食,那时候已经实行“AA制”,称作叫“拾石头”,即每人平摊餐费。那时候大家都没什么钱,只能点些花生米、猪肉肉和小炒菜,要一壶陈酒,最后是下一碗面,剩菜要“浇头”。那时候店里还做“鸡汁淮饺”,大早捏饺皮,半天调饺子馅儿,熬一天老母鸡汤,这样的“精雕细琢”做出的“鸡汁淮饺”,整个巷子都能闻到香味。

文革后期,丁普照饭店门市部关门,改为了拉面加工坊,笔者小时候常去那里买面,偶尔还会有人说起这里原来是“丁普照”,所以印象很深。至此丁普照饭店从人们的视野里消失,员工分流到其他饭店,包子的制作工艺也进一步传播开去,如掘港饭店、嶼山饭店做的蟹黄包儿继承了“丁普照”的手艺,在老百姓的心里目是一样的。笔者小时候,丁普照已经消失很久了,但大人们带我们小孩子到嶼山饭店、掘港饭店等买个蟹黄包,不自自的还会提起“丁普照”,里面的老师傅、营业员也会谈到“丁普照”。

## 四、老店新颜“丁普照”

时光荏苒,丁普照三个字从老百姓的视野里消失很久以后,很长一段时间只在老百姓的嘴里偶尔提起,如:小孩子挑食,老人会说:“帮你到第一楼或者丁普照叫桌菜”。但到了本世纪初,“丁普照”的价值又被发现,有商家开始制作蟹黄包,出头打出“丁普照”的招牌,后来又有了掘港饭店、嶼山饭店的工作人员退休后开店或者到其它饭店工作凡制作蟹黄包都会提及“丁普照”,老百姓看来还是挺靠谱的,不管怎么样都还是买来品尝,吃吃当年的回忆。再后来掘港有几家点心店打出“丁普照”的招牌,恢复“丁普照”包子制作。“王树记”后人葛卫东继承和发展“丁普照”蟹黄包的制作工艺,2010注册“丁普照”商标,2013年在省国际餐饮博览会上和扬州富春、天津不理、上海南翔等一道跻身当年全国十大名包。2019年8月5日“丁普照”获评“江苏老字号”。

百年“丁普照”,风风雨雨,纷纷扰扰,几易其主,从辉煌到消失,再被发现,如今成为江苏老字号,“丁普照”是幸运的!数年前,丁四老太曾孙在南通吃到“丁普照”的包儿很是感慨,时光若水,岁月静好,一只包子能让人怀念这么久,各中缘由值得玩味!

此文得到解放前“丁普照”后人邱瑾、顾如珍、孔沛琳等的支持,表示感谢!致敬《老街往事》作者高剑飞先生。

参考书目:《掘港镇志》、《如东民间文化丛书(老街往事)》、《如东文史资料(第三辑)》等。