

98岁的慈溪老人办百岁大寿，特意订购了“赵大有”的龙凤金团和水晶油包各2600个；蒋介石六十岁寿辰，“私人订制”了660只油包分送家乡的父老乡亲；按老乡俗，新女婿上门见丈母娘必须挑一担油包才让进门……

是怎么样的味道，让阿拉几代宁波人魂牵梦绕？赵大有，宁波传统糕点的奠基者，其出产的龙凤金团和水晶油包等甜点，在物质匮乏零食短缺的年代，是一代代老宁波甜蜜的童年记忆。

记者 黄银凤 通讯员 缪纪芳/文 记者 崔引/摄

赵大有：宁式糕点奠基者

金团、油包是几代宁波人甜蜜的回憶



年糕起家

龙凤金团水晶油包最有名

时光倒回150年前的清朝同治年间。“时逢经济萧条，我们赵氏先祖邀同族人装运两条船（一船运梁湖米，一船运水磨等打年糕工具）来宁波谋生”，“赵大有”创始人赵培德的次子、今年九十高龄的赵文海悠悠讲述道。

后来，赵氏人家在江东后塘街杨柳道口租得单间店面，季节性制作年糕，每年冬至开业，做到年底回家过年，招牌取名“赵大有”。

想不到短短两个月的制作，“赵大有”年糕就以细、滑、韧的特色大受宁波市民欢迎。那年代宁波人欢喜吃年糕，家家户户每年要买几百斤年糕吃。“赵大有”年糕畅销甬城。

“赵大有以年糕起家，但其真正扬名，始于我父亲创办赵

大有宁式花式糕点。”回顾赵大有150年创业史，赵文海分析道。

赵文海回忆道，父亲赵培德11岁就到宁波闯生活。先是在江北一家夜宵店当学徒。后来祖父母举家从上虞迁居宁波百丈街后忠介街，租屋制作印花糖糕。

数年之后，积有余资，就在后塘街街开了店面。后来赵培德在茶馆中结识了宁波糕团名师苏瑞财、陈高仁，赢得他们的支持。1911年，赵培德在江东百丈街大戴家弄口（原新华兴理发店斜对面）创设了第一家“赵大有”店，这是一家三间店面的糕团店。

“赵大有”糕团店主营龙凤金团和水晶油包。由于用料考究、制作精良、诚实守信，在宁波颇有口碑，成为当时宁波糕团业的龙头老大。

延伸阅读

“赵大有”与蒋介石六十大寿

鲜为人知的是，“赵大有”与蒋介石六十大寿还有一段逸闻秘事。在民建江东明楼支部的一次团拜会上，赵文海笑着向大家透露了这个故事。

1946年农历九月十二晌午时分，赵大有百丈街店门外来了一位不速之客，一个戴着眼镜、穿着白色绸缎长衫的中年人来到店堂，说“赵大有”老板。

伙计马上跑进作坊请出赵培德，赵培德一见就察觉眼前这位举止文雅的顾客一定出自大户人家。所以他立马拱手作揖，然后询问：“这位顾主是要买金团还是要订油包？”

长衫顾主从口袋里摸出一张字条交给赵培德，赵培德一看，差点惊出冷汗，原来这张字条是宋美龄手迹，上书：宁波“赵大有”，夫蒋委员长六十大寿，谨订660只油包。落款是宋美龄。

顾主提醒赵培德：蒋介石六十大寿的油包，要送军政要员，四方邻居，以及亲朋好友，要求作料上乘，价格可另定。取货时间为农历九月十七。

赵培德哪敢另定价格，二话不说接下这份大单。长衫顾主从口袋里摸出金圆券付好了定金就扬长而去。

赵培德接下订单后，亲自挂帅，从面粉发酵到馅料制作都道道把关，还到鼓楼德泰店选购板油，大和南货店挑选上等白糖，自制红绿丝，为了蒋介石六十诞辰的660只油包，累得他忙里忙外直不起腰。

农历七月十八清晨，店门刚开，一辆黑色小轿车就停在“赵大有”门口，赵培德马上把装成10只大纸箱的660只油包，装到了轿车后备箱里。那位穿白色绸缎长衫的中年人付清了余款，与赵培德拱手道别。

寿宴上，宾客们都对蒋介石六十寿辰的油包赞不绝口，都争先恐后抢着吃。蒋介石见此也食欲大振。他从桌上拿起一个油包，当即咬了一大口，边吃边笑骂：“娘希匹，赵大有还有这么好吃的油包！”

从此，凡是奉化溪口有做寿的、结婚的，都到宁波“赵大有”来订油包。奉化人欢喜订油包的习俗延续至今。

（本文部分资料由民建明楼支部会员缪纪芳提供）



家喻户晓

糕团“三不出售”“三不卖”

每天店面一开，买龙凤金团和油包的顾客鱼贯而至，忙的时候三间店面被围得严严实实水泄不通，成了当时百丈街的一道风景线。龙凤金团和水晶油包在宁波老一辈中，可以说是无人不知，无人不晓。

“当时宁波糕团店林立，江东百丈街友葛家桥口的梁新全和黄梅花弄口街头的王万兴两家老店距其近在咫尺。米行桥口两旁另有‘汤家雪团’、‘厦家鬼’等几家糕团店。”

为树立牌子，赵大有制定了“三不出售”和“三不卖”的规矩。即金团粉酸、漏馅不出售，花纹印不清晰不出售，松花脱皮不出售；盛器不适宜的不卖，盛器小的不卖，小孩子不卖。

赵培德创业伊始，欲求发展，必须艰苦奋斗。自开业一个

月来通宵生产糕点。但梁、王两家也不退让。三家糕团店彻夜高悬汽油灯，照得百丈街如同白昼一般。而甬城百姓货比三家，一致公认赵大有质量要胜过梁、王、汤、夏各店。赵大有生意兴隆，击败对手，一度在宁式糕点市场一枝独秀。

风雨沧桑几十年，经过岁月的磨练，宁波一带百姓都一致称赞：“赵大有糕团三不卖，赵大有招牌硬。”

宁式糕团业全盛时期，宁波传统十大名点应运而生，它们不仅在宁波非常有名，连在上海杭州都小有名气。其中，赵大有专攻甜点，主供六样名点，分别是猪油汤团、龙凤金团、水晶油包、豆沙八宝饭、猪油洋酥块、豆沙圆子。鲜肉小笼包子、虾肉烧卖、三丝宴面、鲜肉蒸馄饨等四样咸点心则由另一老字号王万兴供应。

象征团圆

“做生”“上梁”“好日酒”少不了它

“1925年左右，我小叔在灵桥门（药行街一带）开设赵大有门店。不久后，我大哥赵信根又在鼓楼开店。1942年我在开明街（民光电影院对面）设店，从此，赵大有的基业便从江东扩展到城区，并全面拓展糕团业，赵大有店面星罗棋布遍布甬城。”赵文海告诉记者，赵大有主要产品有龙凤金团、馒头水作、宁式糕饼、四时点心等，成就了一个完整的糕团产业。

“过去在宁波有种乡俗，新女婿第一次上丈母娘家，必须挑上一担油包才让进门。再由丈母娘将几百个油包分发到村舍

邻居，远近亲朋。为什么盛行这种风俗呢？一来送油包很有面子，二来图个团圆美满的好彩头。

现如今，宁波人“做生”（过生日）、“上梁”（盖新房）、“好日酒”（婚宴）等传统好日子都喜欢订金团和油包，这种文化习俗沿用至今。宁波人走亲访友，农村祭祖、进谱以及祝寿、婚嫁、庆生等喜庆活动，都少不了赵大有糕点。送赵大有的金团、油包或喜饼，依然是件有面子的礼物。旅外同乡也都爱吃赵大有糕点。”

当今困惑

复兴之路怎么走？

解放后，赵大有和其他老字号企业一样，经历了公私合营，店面只剩下三家。赵大有糕团店主要经营大众化的糕点，花色品种大为减少。

改革开放实行市场经济后，赵大有糕团店由于受经济体制所限，发生了经营亏损，企业维持十分艰难。上世纪九十年代，我市成立赵大有食品有限公司。

市餐饮业与烹饪协会一位人士分析道，传统糕点制作后继乏人，是赵大有等一批老字号萎缩的一大原因。另外以甜糯为特色的传统糕点也受到现代人注重健康饮食习惯的挑战。

“如今糕团师傅招不到人，只能从外来务工人员里招聘，技艺缺乏传承。”九十高龄的赵文海只好亲自到偏安惊驾路与曙光路交界路口一隅的糕团店指点，手把手教，但这毕竟很受限，无法扩大经营，只能守着薄利多销的小摊子广种薄收。

“赵大有”的品牌虽然已经存在了一百五十多年，但随着市场环境发生变化，消费群体和消费偏好的改变，“赵大有”

曾经有一段时间在走下坡路。”宁波市赵大有食品有限公司总经理陈红云分析道，“比如在2011年以前，赵大有产品基本在各类超市都有上架，然而，尽管销售额不断上升，企业的利润率却不断下降”。

陈红云调查发现，在春节、清明、中秋季节以外，赵大有产品除了水晶油包、龙凤金团、双喜吉饼等和传统文化相关的产品，其他产品的销售量并不是太大，这是因为除了作为传统习俗用品之外，目前“赵大有”的品牌并没有恢复到以前那种让消费者形成日常食品（宁式糕点）的品牌认知观念，如此一来大大限制了产品销量及企业盈利率，这也是“赵大有”品牌在超市没有发挥其作用的真正原因。

陈红云开始谋划企业转型，大力发展专卖店销售模式，2012年投资100万元在南塘老街成立了“赵大有”专卖店，2013年在大步街、鼓楼沿也开设了赵大有门店，近期更准备在宁波大市区范围内开设30家专卖店。