

# 老字号“董生阳”58年后再次出发

由宁波知名爱国民主人士俞佐宸创立，以橘饼闻名，曾为宁波南货六大家之一



1945年的董生阳商标。

最近一段时间，在镇明路、二号桥市场的一些喜铺里，出现了一款打着“董生阳”商标的喜饼，大红的包装，酥香的味道，让不少老宁波倍感亲切。

“宁波南货六大家，大同大有董生阳，方怡和加升阳泰，还有江东怡泰祥。”这是曾经广为流传的宁波知名南货老字号顺口溜。其中的董生阳由宁波知名爱国民主人士俞佐宸于1945年创立。不过由于种种原因，董生阳于上世纪50年代消失在人们的视野中。近日，记者以橘饼包装袋上的地址为线索，寻访老字号董生阳“复活”的过程。

记者 孙美星/文 记者 王增芳/摄

## 董生阳橘饼就是现在大家说的喜饼

1945年抗战胜利后，古城宁波百废待兴，我市著名工商金融界巨子、爱国民主人士俞佐宸积极参与重建家园、重振甬商的行列，先后开设了董生阳南货店和慎生、东升等四家商行。其中，董生阳南货店以经营宁式糕点、南北干货为特色。

其中最著名的宁式糕点莫过于橘饼，它与升阳泰的苔菜片、缸鸭狗的猪油汤团、赵大有的龙凤金团一样，曾是老宁波人最熟悉的知名点心之一，每逢婚嫁去“董生阳里买橘饼”是一种时尚。从前，男方到女方家提亲、订亲时，都会送上各色糕点，橘饼是必不可少，取之谐音：吉，寓意婚姻美满，吉祥如意。久而久之，橘饼也被称为吉饼。

结婚当天，主人家也一定会向前来道贺的亲朋好友分发吉饼，以示对贺礼的回馈，寓意大吉大利，大家兴旺发达。吉饼其实就是现在大家说的喜饼。

到1956年，董生阳南货店同全国众多的私营企业一样，在滚滚的公私合营历史洪流中消失在人们的视线中。董生阳从创立到消失虽然只有十几年时间，但名气并不输于其他老品牌，在几十年后的今天，网络上还能查到，这很大一部分归功于其创办者俞佐宸的名气。

俞佐宸（1892~1985），字鞠堂，镇海俞范镇（今城关镇）人，我市著名工商业、金融界巨子。1915年起，先后任宁波元德、元益、天益钱庄经理、总经理。解放前夕，俞佐宸接受中共组织劝导，留居宁波保护工厂。新中国成立后，俞佐宸还担任宁波市副市长等职。



橘饼也被称为吉饼，也就是现在的喜饼。



### 竖琴糕

形如一把竖的琴，谐音“情书”，意喻男女之间在交往过程中是通过书信往来相互了解，抒发感情。

### 荷合糕

图案中有一朵出水荷花，谐音“和合”，意喻男女之间通过书信往来相互了解，进而情投意合，荷花又意喻感情纯洁无暇。

### 联环糕

形如“8”字，意喻男女之间共结连理。

### 九梅糕

图案中有九朵精美的梅花，意喻男女之间婚后生活幸福美满，枝繁叶茂，子孙满堂。

董生阳四色糕分别是竖琴、荷合、联环、九梅四种糕点，糕点外形小巧玲珑，花样精美，通过糕点图案生动而形象地描述人们从恋爱、结婚到年老的一段人生经历，蕴含了人们对美好爱情、美好婚姻的期许和祝愿。也被宁波人称之为“床头果”，就是在洞房花烛夜，在新房里为新人准备的点心。

## 历时1年多从杭州买回董生阳商标

上周，在鄞州区高桥镇的一幢厂房里，记者辗转找到了宁波董生阳食品有限公司，一走进厂区，大批的大红橘饼包装盒十分醒目，国庆长假正值婚庆高峰期，这几天公司接到不少定制橘饼的订单。

“董生阳是宁波有名的糕点老品牌，就这样消失了真可惜，我们现在就是想要把这个老字号恢复起来。”公司负责人周经理告诉记者，她之前从事食品行业多年，对宁波的老字号情有独钟。50多年前的董生阳究竟是怎样的，知情的人已经不多了，为了寻访董生阳的历史，她和公司团队到宁波档案馆查阅了大量资料，并多方寻找当年的老物件、老线索。

周经理手里有一张50多年前董生阳的老商标，在这张色彩鲜艳、古色古香的标签上，“宁波董生阳”几个大

字十分醒目，标签上还有四位数的电话号码，地址显示为：东大路。据史料记载，宁波知名的“董生阳”南货店原址位于宁波海曙东门口一带。周经理说，她们经过多方考证，东大路就是中山路18号。

决定恢复董生阳这个老字号之后，董生阳公司的团队第一时间想到的是把董生阳注册为商标，但查询后发现，这个商标早在几年前就已被杭州一家公司注册了。

“注册董生阳商标的是杭州一家外语培训学校，接洽后才知道，对方注册董生阳商标看重的也是老字号的价值，在他们手里还有其他一些老字号的商标，但注册后一直没用于经营。”周经理说。

为买回董生阳商标，周经理等人前后花了1年多时间多次与对方磋商，终于在今年年初与对方达成一致。

## 意外的邂逅让董生阳四色糕重新面世

找到了董生阳的老商标，买回了董生阳的新商标，今年年中，宁波董生阳食品有限公司正式成立，开始着手生产老味道的宁波糕点。

董生阳除了橘饼闻名外，四色糕点也是一大特色，很多老宁波人都知道送礼有送四色糕点的风俗，但四色糕点长什么样子很少有人知道。董生阳公司走访了很多食品生产同行和糕点老师傅，他们知道的也就是四色中的“联环”糕，而其他三色还是无人知晓。没想到一次意外的邂逅，让50多年前的董生阳四色糕得以重新问世。

“今年春天，公司要恢复生产，听说余姚酒门有个叫孙建华的中西糕点模具师傅很厉害，专门到他家请他做糕点模具。”周经理说，来到孙建华的家，他一听说是董生

阳公司来的人，激动不已，连连感叹：“我终于等到你们了！”弄得周经理他们一头雾水。

原来，孙建华出身传统糕点模具制作世家，其父亲也是一直做糕点模具，在余姚、宁波、上海、江苏都很有名气。孙建华的父亲酷爱收藏散落在民间的各种糕点模具，有一次，孙父偶然间收集到了刻有“董生阳”三个字的两块模板，里面刻有精美的四色糕点模子，如获至宝。孙父把这两块模具收藏在家中，一直期待董生阳的主人出现，但直到老人去世也未能如愿。临终前，孙父把两块模板交给了孙建华，嘱咐他一定要等来董生阳的主人。

历经沧桑的两块模板已集满灰尘，但精美的花纹一点没磨损，如今根据两块老模板复制品做出的四色糕点，成为董生阳的又一主打产品。

## 董生阳公司接下来打算在市区开糕点专卖店

老味道是老字号糕点品牌的核心，如今为董生阳的味道把关的是从业40多年的中西糕点高级工张秀明。

“过去资源匮乏，橘饼主要馅料是橘皮和白糖，我们现在增加了瓜仁、金橘饼、红绿丝等原料，用料更考究，糖分更少，烤制得更松脆。”张秀明介绍说。

周经理说，目前公司生产的橘饼等糕点都是通过喜

铺、糕点铺等途径销售，下一步计划在市区开专卖店，让更多的市民认识这个曾经辉煌的老字号。

周经理表示，公司还在寻访有关老字号董生阳的点点滴滴，不过一个人的力量太单薄，希望市民能帮忙提供线索。如果您知道有关老字号董生阳的事情，或是有董生阳的老物件、老照片、老资料，都可以和他们联系。