

6代传承 “赵大有”150岁了

赵大有宁式糕点博物馆开馆

这是一个品牌，令宁波人为之动容；这是一家老店，让宁波城难以忘怀；这是一份遗产，包涵文化的元素；这更是一种精神，寄托着祖辈的心愿。“赵大有”执着坚守，初心不改。

宁波市海曙区赵大有宁式糕点博物馆位于宁波市海曙区联丰中路499号，建筑面积2079平方米。博物馆主要经营藏品收藏、糕点制作、陈列展览、学术研究、非遗传承项目。博物馆收集了350余件涵盖古代、近代的藏品。博物馆由宁波市赵大有食品有限公司筹资，2017年3月经宁波市海曙区民政局批准登记成立。

博物馆按宁式糕点、百年老字号、钟情赵大有、赵大有

故事、传承赵大有、赵大有荣誉、体验赵大有及DIY八大部分规划建设。由于传统糕点与风情民俗紧密联系，为充分体现宁波的古代人文风俗，馆内建设与民俗节庆挂钩，特制作了与人们的出生、上学、求业、结婚、祝寿、离世包含人的一生一世全过程的宁波风俗场景，宁式糕点制作全过程场景实物、人物模型等。通过实物场景展示和图文说明，形象地再现了古代宁波人的风俗文化。

馆内还专门开辟一间作为教育基地，现场制作各类宁波糕点，这里非常适合大小市民体验非遗传承文化，感受宁式糕点制作的技艺。博物馆建成后将免费对外开放。



赵大有博物馆开馆当天，现场糕点制作吸引了很多市民和小朋友驻足。 通讯员 沈炜 摄

A 宁式糕点传承历史

宁式糕点是宁波一带的传统名点，是全国糕点十二大派系之一。宁式糕点选料讲究、营养丰富、加工精细、造型别致，并形成以酥为主，酥、软、脆分明的特点，其品种可分为燥糕类、潮糕类、糖伙类、油虾类、蛋糕类、桃酥类、酥饼类、月饼类等，极有特色的苔生片、苔菜千层酥、苔菜月饼等，都是地道的原产地正宗地方味。

到了明清，宁式糕点逐步

形成自己的特色，并流传到外地。到清末宁波城区涌现多家前设店、后工场，具有相当规模和自己品牌的南货店，当时流传这样一首民谣：“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。”到了民国时，更加专业的糕点店铺出现了，并按照产品特性分为四时、喜庆、常年三个系列。最有名的是“赵大有”，鼎盛时发展到20多家店，是宁波糕点业的翘楚。

B “赵大有”的百年历程

赵大有自从150年前开创品牌以来，一路走过了艰辛的历程。1951年，宁波老市区只剩糕团店48家。其中“赵大有”占19家。公私合营，社会主义改造的政治背景，“赵大有”大势所趋被撤并作为宁波的一家糕团合作商店，他们惋惜地摘下这块包含数代人艰辛和荣耀的招牌。

上个世纪90年代，在多种经济所有制并存的形势鼓舞下，陈红云、王鹤逸对“赵大有”忧心不已，他俩抓住机遇，冲破阻力和障碍的束缚，先是1989年在江北环城西路北段，再在湾头大闸北路，后在

大庆北路开设宁波市江北赵大有食品厂，专门制作宁式糕点。

进入新世纪，非物质文化遗产列入国家法规范畴，各级政府建立非遗保护日和传承基地。“赵大有”的宁式糕点制作技艺受政府关注，被列入第一批宁波市非遗名录。

在超市销售的同时，“赵大有”又在宁波城乡开起了10多家“赵大有”连锁店，如南塘老街、鼓楼、麦德龙、城隍庙、火车站以及咸祥、鄞江等。他们筛选人气密集、交通方便的地方，或租店经营，或挂牌代销，都兴旺发达，消费者有时排队购买。

C 历经六代传承薪火相传

从上虞梁湖到宁波的漫长岁月中，“赵大有”人六代传承，了却心愿，充实生命，砥砺明志。他们是：(1) 赵倍德，(2) 赵叶仁，(3) 赵阿品，(4) 赵菊娥，(5) 王鹤逸、陈红云，(6) 王佳华、王悠华。这里，必须声明，第五代、第六代的接力传人王姓、陈姓，他们不是别人，王鹤逸是赵菊娥之子，陈红云是赵菊

娥媳妇，王佳华是王鹤逸女儿，他们血脉相连，薪火相传。“赵大有”不断加入宁波市人民政府组织的展销会，赴澳门、台湾、北京、广州、武汉、长沙、南昌等地推广并在现场让顾客体验，他们与“冯恒大”“王升大”一起抱团闯市场，参加社会公益活动，为老年人、残疾人等社会弱势群体献爱心，送温暖。

“赵大有”主要产品介绍

水晶油包

赵大有油包皮子选用上好的白面粉，经过发酵成面团，经揉搓均匀后摘成剂子。油包馅子的原料比较讲究，有十几种。由果仁、瓜子仁、红绿丝、芝麻、冬瓜仁、白糖等加工而成。将馅料裹入剂子，揉压成扁圆状，蒸熟蒸透。香喷喷、白白胖胖的水晶油包，非常诱人。

龙凤金团

主要原料有糯米、粳米、松花粉、豇豆或黄豆、白糖、瓜子肉、橙丁、红绿丝、黑芝麻、桂花等。把轧好的熟粉放在操作板上，分成小块揉透，摘成剂，揪成中间厚边缘薄的皮子，裹入豆沙馅或黄豆馅、芝麻馅，包成团子，滚粘上松花，再放到金团印板里揪成扁形团子，装入盘中成。

双喜吉饼

喜饼是一种内有馅的园形糕饼，宁波民间素有结婚送喜饼的习俗，意在分享喜悦。赵大有喜饼的制作，除了最后一道工序烘烤外，其余皆是手工制作，可以说是纯手工技艺，它的工艺流程可分为配料、裹馅、索饼、上麻、烘烤等五个过程。喜饼的口味靠的是馅，赵大有吉饼的馅料是非常讲究的，有红绿丝、金橘饼、瓜子仁、糖桂花等。

D “赵大有”成就宁波名点

赵大有是宁波的老字号，创始于清同治年间1862至1873年，距今约一百五十年。赵氏先祖为了生计，邀同族人装运一船梁湖米来宁波谋生。在江东后塘街杨柳道口租得单间店面制作年糕，招牌取名“赵大有”，并全面拓展糕团业：“龙凤金团、馒头水作、梁糊年糕、四时点心”，还有水晶油包等宁波名点，受到群众欢迎。

目前，赵大有拥有5600

多平方米的生产基地，企业通过了国家工业产品许可证。2008年，赵大有被评为“浙江老字号”“重质量守诚信优秀示范单位”。2011年9月获中国中华老字号精品博览会“最受消费者喜爱”的老字号产品奖。2012年获得被民间喻为宁波品牌“奥斯卡”的2012年“我心目中的宁波品牌”的最高奖项——“金口碑”奖，2015年荣获“诚信企业”奖牌。

E 那些糕点背后的传说

传说和故事，寄托着人们对生活的真诚、对生存的呵护，和对磨难的抗争、对美好的向往，撼人心魄。双喜吉饼、梁祝甜饼，可说是对圆满的追求，也可谓是来日的憧憬。

1. 吉饼来历：相传三国时期，吴王孙权听大都督周瑜的计谋，把蜀国刘备骗到东吴，以妹妹孙尚香嫁给刘备为诱饵，用刘备换还荆州。孙权、周瑜许婚是假，所以不让吴国太 and 文武大臣及百姓们知道。诸葛亮看出其中阴谋，遂将计就计。他做了大量喜饼，让赵云一到江东就大发喜饼，东吴的臣民吃了喜饼，知道刘备来东吴成亲，大家奔走相告，吴国太也同意了这门亲事。喜饼促成了这段姻缘，倾刻这种美食在民间广为流传。

2. 康王吃金团：北宋末年，金兵南侵，康王逃到明州，饥肠辘辘，他拼命摆脱金兵追赶，精疲力竭之中到了鄞西高桥一个晒谷场，向一位叫阿凤的农村姑娘求救。阿凤眼疾手快，连忙叫

康王钻进一只谷箩，解除原本缚在竹竿上赶鸟的红布，自己轻巧地坐在这只谷箩上面。金兵赶到没有发现可疑之处，匆匆离开。康王从谷箩中钻了出来，掸去谷壳糠屑，但他饿得不省人事。阿凤察言观色，立即从竹篮中拿出二只糯米团，示意康王快吃，康王吃了糯米团，并躲过一劫，深情地谢别。后来康王在临安（今杭州）建都，派员寻找到了阿凤，下旨用龙凤装饰，经阿凤加工，做了龙凤金团。龙凤金团传到明州，因康王亲口尝过，于是名扬四方。

3. 梁祝饼的传说：上虞祝家庄祝英台求学心切，女扮男装到杭城读书，父亲祝员外担心女儿远行受饥挨饿，吩咐厨师做了点心带去，以充路途之饥。祝英台在路上结识了一同求学的梁山伯，在草桥稍歇，大家啃饼之中，都感到味道甜美，口留余香。以后梁祝共读走笔，常常用这种饼做夜读的点心。不久，人们把这种长条形金黄色的饼起名

为梁祝饼。 通讯员 宣文

