

2022年10月 星期五 28日 壬寅年十月初四

镇江周刊 ZHENJIANGDAILY 镇江报业传媒集团出版



Tel:0511-85010056 本报网址: http://www.jszw.com.cn

第 575 期

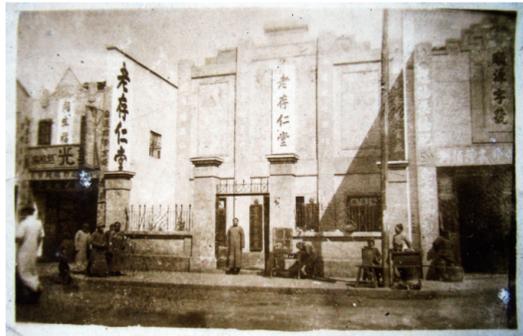
镇江存仁堂创立于1831年,清道光年间,系余姚大族许道生所建,前身为诚仁堂施药局,以施药济民,后改名存仁堂药号,取名有“存其仁义,同济众生”之义,旧时曾有“南有存仁堂,北有同仁堂”之誉。

存仁堂最早的店址在石浮桥,也就是现在的京口闸地段,后来存仁堂迁址到大西路上。药店初建时专售国药,前店后作,以品种齐全、待客诚信、饮片炮制精细、丸散选料考究而闻名。当需要买中药时,很多镇江人会选择这里。

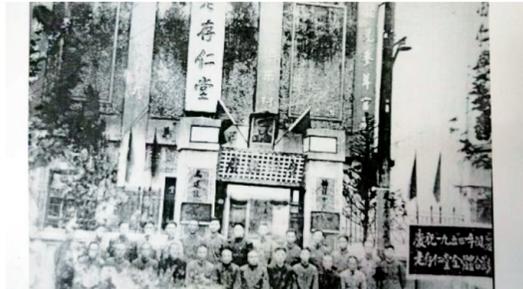
10月25日,老存仁堂药店举行重装揭幕仪式,全新亮相。这是老存仁堂品牌发展升级历程中,具有里程碑意义的一次蜕变。



民国时期的老存仁堂药铺店内



民国时期的老存仁堂



新中国成立之初的老存仁堂



2006年获评首批中华老字号的老存仁堂



2022年10月25日全新亮相的老存仁堂

百年老存仁堂再焕新颜

本报记者 谢勇

连锁经营 护航市民健康生活

“出于对老字号品牌的敬重以及对中医药传承的重视,全亿健康集团在接手后不久,就提出老存仁堂改造的计划。去年年底,集团正式向镇江市和润州区两级有关部门提出老存仁堂改造申请。”全亿健康CEO王明治介绍说。

作为镇江文物保护单位,老存仁堂具有极高的历史文化价值,为此,市文广旅局特拨款5万元资金作为文物保护单位的消防改造基金。经过周密计划,严格施工,老存仁堂经过重新装修,于本周全新亮相。

记者了解到,目前以老存

走进店堂,一副对联悬挂左右“修合虽无人见,存心自有天知”,右边是中医坐诊区,左边是顾客体验区,再向里行,是药品展示区和中药材柜台,品种丰富,品质出众。沿着楼梯向上,两侧墙上挂满了老存仁堂不同历史阶段的老照片,可以感受老存仁堂这190多年的发展变迁。

登上二楼,可以看到一排全新设备,有自动煎药机、中药汤剂包装机等。相邻的就是一间中式风格的药材手工炮制间,顾客透过玻璃窗可以看见工作人员制药的全过程。

百年匠心 传承中医药文化

历史上的老存仁堂对饮片炮制讲究,工艺要求高:老药工刀起刀落,每片饮片都薄如蝉翼,“附子切得吹上天,白芍切得不见边”是其真实写照;药粉需用铁碾子来回碾压,细如粉尘;膏方必须在老式炉灶上熬制,这样才能确保药性……

新中国成立前,存仁堂炮制饮片年加工量达6吨左右,品种约有150个。现在,老存仁堂药店作为文物保护单位仍在为广大百姓服务,它具有浓郁的地方特色,更具有独特的人文魅力,是市民眼中质量和

信誉的保证。

老存仁堂在1949年以前,还研制了很多疗效高而扬名全国的药品,其中独家秘方的“回天再造丸”“蚕豆花膏”因疗效高而扬名长江南北,有一味“人参鳖甲煎丸”,更是治疗血吸虫病的救命良方。

除了这些药品,如今畅销全国的筋骨疼痛酒和锡类散多是参照老存仁堂的方子合制而成。可以说,老存仁堂对我国中药事业贡献巨大,给很多深受疾病折磨的国人带来了福音。

与时俱进 走出“长青之路”



用上新设备的老药工

今年55岁的唐善伟,是老存仁堂的老药工,他从1987年5月起,一直在老存仁堂干药工,已经30多年。“每天基本没有闲的时候……”老唐告诉记者,切片、磨药粉、熬膏、煎汤药、做药丸、做胶囊,这些都是他的工作,“这些技艺也都是老存仁堂多年传承下来的。”

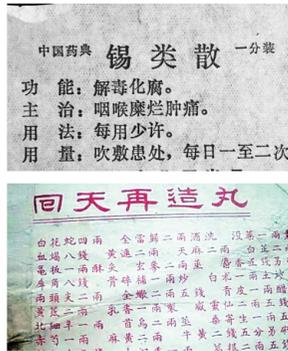
在二楼的工作间,他身着灰色工

作服,身边摆放着一个个大小加工药材的工具,烘箱、扳刀、大竹匾、碾槽,“烘箱是用来烘干药材的,扳刀是用来切片的,大竹匾是用来制丸的,碾槽是用来粉碎药材的……”

改造后的老存仁堂,增添了一些现代化设备,部分制药环节可以省时、省力,但唐善伟认为,不管是手工技艺的传承,还是现代化手段的采用,不变的是老存仁堂对品质的追求和保证。

杏林千枝竞秀,药苑百草争荣。190余年的时光沉淀赋予老存仁堂深厚的品牌文化底蕴,而面向未来,在发展过程中,老存仁堂始终以开放的姿态创新运营方法,走出了老字号的“长青之路”。

为更好地满足市场需求,老存仁堂在中药传承的道路上不断坚守,开拓创新。2000年,老存仁堂成立镇江存仁堂医药连锁有限责任公司,拥有多家连锁门店;2006年老存仁堂被商务部评为首批中华老字号企业之一;2018年,存仁堂加入全亿健康集团,迈入全新发展阶段……



老存仁堂早期的药品、药方

特稿 TE GAO



“清流”与“神般存在”

□ 华翔

近日读新闻,有两股“清流”涌来,且成热搜焦点。

一股清流是王守义十三香。背景是,近期,酱油一哥海天味业因食品添加剂事件身处舆论漩涡。而视频主播辛吉飞对各类食品添加剂的解密,更让事件升级,不仅引起了人们对食品安全问题的层层担忧,也让不少知名品牌深陷舆论风波。然后,便是越来越多的人开始注意起家中食品的配料表。就在这当口,有人晒出了自家的王守义十三香,发现配料表里只有十几种中草药和香料,于是,被称为“众多调味品中的一股清流”。

另一股清流为安徽中式快餐连锁品牌老乡鸡。它是因为“自曝家丑”成为舆论焦点。10月13日,老乡鸡发布了“2022年9月自查自纠工作报告”,涵盖“自查自纠”“顾客投诉”“神秘顾客体验”和“媒体报道”四个板块,总计公示了18项门店出现的问题。网友一片叫好声中,亦有酸言称这是一种新型营销手段。但更有媒体发现:从2021年5月开始,该企业已经发布了18期自查自纠报告。这不是一次性的偶然行为,而是近两年的多期连贯行为;这不是简单的率性而为,而是有着制度设计的常态行为。于是,《新京报》评论:“让人看到一家餐饮企业对食品安全的勇气和责任,以及自我整改的决心,值得肯定与关注”,其评论标题则直书——“餐饮界的一股清流”。

看到两股“清流”,更想到了一个“神般存在”的超市商家——河南胖东来。把“顾客至上”“员工至上”做到了某种极致的胖东来,被誉为“超市天花板”。其在河南,有媒体称:“挤走家乐福,让沃尔玛不敢开业。”雷军曾在其微博直言——“胖东来,在中国零售业一直是神般存在……特意到许昌胖东来时代广场,朝圣学习!”

细察两股“清流”和“神般存在”的作为,不难发现,一个相似的原则是他们共同恪守的,这或可称为“以德经商、踏实做事”。譬如,当行业内有人把添加剂当成主要原料,想尽办法降低成本时,王守义十三香却坚持不合格的原料不得入厂,不合格的产品不能流入市场。为了保证十三香的味纯正,花椒必须来自四川,辣椒必须来自海南,苹果必须来自云南,大茴、桂皮来自广西,砂仁、山柰来自广东,小茴来自甘肃,山楂产于河南……譬如老乡鸡,把他的18期自查自纠报告连贯起来看,我们就仿佛见证了一部“老乡鸡食品安全管理制度进化史”。而这种极致较真的风格还体现在“坚持(使用)饲养180天的土鸡”,“请了数百名员工,专门去除老母鸡颈部的淋巴结,哪怕食客并不知道”……正如老乡鸡董事长来从轩曾在正和岛专访中所说:“我们做餐饮的,永远记住,做好一顿好饭,万变不离其宗。”胖东来的故事则更多,仅举一例——“进连货价都会对顾客如实相告!”

“踏实做事”,很容易理解,而说他们是“以德经商”,则因为关于品牌的认知。有言:如果把品牌比作一个宝箱,其中必定装了3个无价之宝。第一个叫做了解,第二个叫做信任,第三个叫做偏好。而唯一能将这三点完美融合的,就是价值。创造价值,就是创造价值,而创造价值,又是商业社会最核心的本质。但这样一种对价值的认同与商业实践,在野蛮生长赚快钱的时代,是“清流”却不是“主流”。从三家公司的发展历程亦可看出。王守义十三香至今未上市。老乡鸡从2003年开出第一家店至2016年底,十三年经营,老乡鸡的直营门店数量也不过350家;直到近几年才开始快速扩张。至于胖东来,至今仍是“窝”在河南。

但价值终将会被发现,“清流”虽然还依然未成为“主流”,却已经多次成为焦点。于是想起反复琢磨的王志纲的话——“好人挣钱的时代来了!”“我们可以习以为常的发展方式会发生根本性的变化,未来的30年是一个‘大立’的时代”“重建秩序、重建道德、重建生态”。

最新的时代背景则是中国式现代化。著名学者郑永年教授解读中国式现代化时,如是提出:“中国共产党正是一个使命型的政党,它跟西方政党的执政方式不一样,拥有一股引导力量。”“中国共产党在实现全面小康社会的基础上,提出共同富裕,很有意义。因为共同富裕本质是追求社会公平,人是具有价值观的,没有人喜欢富而不公的社会。”

扫描二维码 关注公众号



镇江 品读

责编 谢勇 美编 谢勇 校对 骆美霞



导读 DAO DU

陈景福与萧楚女的革命交往

→10版

菱梗

→11版

淡而有味的《城南旧事》

→12版