

耗子洞

耗子洞张鸭子店，指的是创始人张国良开的鸭子店。1928年，张国良跟随父亲摆摊，出售烧鸭子、牛肉肺片就在这提督东街和署袜街交汇口处的“耗子洞”门口。1931年，摊子迁到街对面“江东浴室”门口过道上。为了与其他姓张卖的烧鸭子相区别，便于买主觉得好传名，于是，取名“福禄轩”。外面摆出售腌卤的摊子，里面靠壁安放两张方桌、一张条桌卖酒，1932年张父去世，“福禄轩”由张国良子承父业，继续经营烧鸭子。张国良严遵“不怕无人买，只怕货不真；不怕无人请，只怕艺不精”的父训。从进货、加工、销售环节上严格把关，苦心经营，走出一条发展之路。“福禄轩”进货不购进老的、小的、瘦的、死的鸭、鹅，偶有瘦小的鸭、鹅，就挑出来喂养，待肥了再用；加工精细，选用大、肥、嫩的，现杀现用，配料挑选优的，精心加工制作，卖货更为讲究，每天卖的货，既要好的，又不能多，要求卖完早收摊，晚间不经营。“剩卖主不剩货”是“福禄轩”的销售原则，如遇天气不好，下雨下雪，生意不好，则将剩余的食品在关门后就收回，由其它地方推销，决不在店卖陈货。

久而久之，食者发现“福禄轩”的鸭、鹅，味道好，货新鲜，购者如云。由于“福禄轩”原来在“耗子洞”摆过摊子，店主姓张，因此人们习称为“耗子洞张鸭子”，而“福禄轩”的店名反而不叫了。张国良索性把招牌写成“福禄轩耗子洞老张鸭子店”。后来，生意更好了，“耗子洞”雇了工人收了学徒，扩大生产，发展为春季卖烧鹅，夏季、秋季烧鸭、烟熏兔，冬季卖腌肉、香肠、猪头、拌兔肉的店铺。名声传开后，“耗子洞张鸭子”名声一直传至今日。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/hzd-862943.html>