



临沂日报

临沂

2011 年 6 月 23 日 星期四
编辑:徐启超 组版:林佳

齐鲁晚报 鲁南商报

A12-14

一个老字号就是一部历史,一种文化,是当时生存状况的真实写照。王家的火烧、泰丰馆的锅塌鱼、王家的粘糕以及王氏熟梨,都是临沂的老字号地方产品,曾经伴随一代又一代临沂人成长。虽然“惟一斋”成为入选第二批中华老字号的临沂传统名吃,业界为之振奋,但人们不禁要问,那些曾经耳熟能详的众多老字号到什么地方去了?它们何时能重振江湖?

沧桑之变

泰丰馆锅塌鱼:

色香诱人 红火一时

泰丰馆位于临沂老城区西大街中段路北,道门首巷口东侧,现兰山路东段供销学校附近。该饭店开办于抗日战争以前,业主是临沂著名厨师高钧,店内有一道招牌菜,叫“锅塌鱼”,色、香、形诱人鼻,许多人慕名前来品尝。

说起“锅塌鱼”创制,这与高钧的舅父盖京义有千丝万缕的联系,盖京义绰号“盖山东”,是清朝有名的老厨师,高钧经常向其讨教厨艺。有一次,盖京义向高钧说起孔府名菜“剔骨鱼”,高钧便参照“剔骨鱼”的做法,选用沂河鲤鱼,创制了“锅塌鱼”。

解放战争初期,时任新四军军长的陈毅在泰丰馆品尝“锅塌鱼”后,曾大加赞扬。1983年,中国曲艺家协会主席陶顿在品尝后,曾感叹“锅塌鱼是怀才不為人知,盐车下的驢馬。”1986年,“锅塌鱼”获得山东省名吃菜大奖。

历经百年风雨,泰丰馆已经从当时红火一时的大饭店,沦落成偏安一隅的家庭饭店。

“我们也不想让‘泰丰馆’的名号永远待在小区里。”泰丰馆现在的经营者高钧的孙媳妇李振梅告诉记者,有机会她们要让泰丰馆重现当年的风光。

王家火烧:

酥皮脆软 很上档次

“王家火烧是酥皮的,一口咬下去,脆脆的皮中含着油的香味。虽然王家火烧已经失传60多年了,但是现在说起来,我还是直咽口水。”86岁的周宝田老人说的这家火烧铺位于城区南仓坊巷,老板叫王继增,解放战争时期,在国民党的一次空袭中被炸身亡,曾经在临沂城红极一时的王家火烧自此失传。

“那时,临沂人把王家火烧当成一种点心,还有专门盛放点心的盒子,我清楚地记着盒子上贴着印有‘嘉湖细点’字样的纸条,有木盒、纸盒两种包装,木盒的做工很精美,还有小抽屉,这种木盒装的火烧在当时是一种很上档次的礼品。”周宝田老人说。

“王家的火烧是酥皮火烧,以糖火烧、肉火烧最为出名。”周老告诉记者,八小集街上一家沂州火烧铺所做的火烧,还能依稀看到当年王家火烧的影子。

王粘糕:

香甜可口 市民很喜欢

解放前,由城隍庙街东行约100米路南,一条墙缝巷内有一户姓王的人家,以经营粘糕为生,人称“王粘糕”。他家的粘糕不但香甜可口,而且货真价实,成为老临沂城市民很喜欢吃的一种食品。

“王粘糕”品种多样,用途不同,名称不一,有喜糕、寿糕、除夕糕、普通糕等。

如今的“王粘糕”,已经搬迁到位于富民小区的西马道,没有敞亮的店铺,没有精美的包装,惟一不变的是传承百年的口味,很多市民都会慕名前来购买粘糕。

“王粘糕”的第四代传人王广春告诉记者,现在的“王粘糕”从来不愁销路,每天都有人开着车前来购买,过年期间,她可以卖大约4000个粘糕,很多都被单位订走。但是,销路虽好,她还是想让“王粘糕”能够走出小区,让更多的临沂人知道。

王氏熟梨:

入口即化 为中华一绝

“来沂州,熟梨好,吃梨要早……”王家人曾经唱着这首《熟梨歌》在老临沂街头叫卖。

王氏熟梨是王玉成用祖传数百年秘方烹制而成,用料讲究,风味独特,为中华一绝。熟梨酥烂化渣、入口即化、甜香醇厚、子实酥软并有清痰泻火、润肺止咳、解酒利尿、除烦去燥、养肝益心之功效,对慢性气管炎、哮喘肺热有一定的疗效。

王氏熟梨一般在夜幕降临时销售,配以悠扬的傳統售卖歌,人們听到歌后,纷纷前往购买。1993年10月20日,笑星赵本山食梨后把此歌搬上了舞台。

据悉,陈毅、谷牧、费孝通等名人都曾赞誉过此梨。1997年王氏熟梨被山东省经贸委评定为“山东名吃”,中国烹饪协会评定为“中华名吃”和“中华熟梨王”称号。

王氏熟梨第六代传人王玉成告诉记者,现在王氏熟梨已经注册了商标并走出临沂,在全国发展了30多家经营户,其中仅在浙江省就有8家代理。

糝:

肥而不膩 理想的早点

糝,作为临沂的风味小吃闻名遐迩,因其香辣可口、肥而不膩、祛风除寒、开食健胃深得临沂人民喜爱。俗话说,“开锅糝,刮缸粥”。一碗热糝,配以烤牌、马蹄烧饼、油瓢锅饼之类,不仅是一餐理想的早点,也实在是一种享受。

据记载,糝是明朝末年临沂人创造的,几经演变改进逐步形成独具一格的沂州名吃。喝糝有四大讲究,即热、辣、香、肥。糝分牛肉糝、羊肉糝、鸡肉糝三种,以牛肉糝最为普遍,鸡肉糝为珍。

解放前,临沂城有8家糝铺,以黄家、刘家的鸡肉糝和陈玉山牛肉糝最负盛名。1946年,陈毅驻临沂时,曾是黄家糝铺的常客,一时传为临沂糝业美谈。黄家后人黄博生解放后应聘到上海饭店,使糝登上了大雅之堂。

历经数十年的风雨,黄家、刘家、陈家早已退出临沂糝业舞台。以许家、于家、朝阳为代表,临沂市区的著名糝铺已有数十家,中小型糝铺更是遍地开花。

“惟一斋”八宝豆豉:

临沂风味 “中华老字号”

八宝豆豉简称豆豉,是临沂特产之一,始产于清嘉庆年间,距今已有200余年的历史,1983年被评为省优质产品,1992年获全国博览精品金奖,1995年获中国名优精品金奖。全国人大常委会副委员长费孝通品尝后,欣然写下了“齐鲁名产醇厚清香”的题词。

相传在道光年间,山东沂州府的垛庄(今在蒙阴县境内)有位老妈妈,她用大黑豆、茄子、香油作主要原料,腌制出的酱菜,非常美味可口,取名曰豆豉。一位酱园师傅彭三叉从她手中学到了这种技艺。

后来,临沂城内的“惟一斋”酱园慕名将彭师傅聘请到该园制作豆豉。“惟一斋”酱园收集了各地制作豆豉的名师技艺和配方,并在实践中不断加以研究改进,终于研制成独具一格的临沂风味豆豉。

“惟一斋”酱园的掌门人杨宏专告诉记者,现在的“惟一斋”酱园年销售额达到3000万元,单单八宝豆豉一项的销售额就达到2000万元。 本报记者 林伟伟 胡跃东



●中国旅游胜地 ●国家风景名胜区 ●国家森林公园 ●国家地质公园 ●中国最佳避暑胜地 ●中国十大魅力海岛

国际休闲度假岛 长岛

长岛县旅游局: 0535-3213218
详情登陆 www.sdcd.gov.cn

各大旅行社均可报名

长岛县旅行社: 0535-3213218 咨询电话: 0539-8607277 8050831 8110677