

小吃 是城市集体记忆

程伟华(烟台市烹饪餐饮行业协会会长)

烟台有着灿烂的“饮食文化”。福山是有名的“鲁菜之乡”，福山名厨遍布五洲四海的名店豪楼。这是一种历史的馈赠，“盐为百味之王”，远在春秋时期，齐相管仲擅“渔盐之利”，武宁场、西由场就是中国最早的盐业中心。近代烟台的饮食文化更是远近闻名的消费翘楚，构成了开埠文化的亮丽风景线。

烟台小吃跻身其中，花样繁多，品种纷呈，口味独特，制作精细，汲取了大江南北各地小吃店特色，融合了太行东西城乡的群众智慧，形成了自己的海滨交通枢纽的独具特色。

随着人们生活水平的提高，“民以食为天”就不再仅仅是果腹这样的生存第一需要，而逐渐转化为一种文化消费，小吃吃的是文化，小吃是一座城市的集体记忆，是凝聚在这座城市居民舌蕾商店共同情感，是和谐社会构造的源泉。我们餐饮业有责任发扬光大包括小吃在内的烟台饮食文化。



叉子火食



烟台焖子



老烟台人的购物天堂新世界商场。



锅贴

解放前的 丹桂街名小吃

曲长运 口述 毛贤君 整理

丹桂街

丹桂街位于现胜利路北段以东，西起胜利路，东至原向善街，全长180余米。始建于1850年(清道光三十年)，1916年街西首的德桂茶园改名为丹桂戏院，这条街遂更名为丹桂街。该街西首和中段各有一座砖辕门(过街拱门)，中辕门以西主营老烟台人喜爱的各色小吃，中辕门以东是娱乐集中地。1983年起，该街由西向东先后被拆除重建，改名午台街。

丹桂街，街名源起街西首的丹桂戏院，虽与丹桂花无关，但是花红如炽，即使沧桑过后，依然可以把飘逝的岁月，点燃在人们深深的眷恋中。冥冥之中，人们也把丹桂街的性格镶嵌在它的名字之中。百年过后，我们无法想象鼎盛时期的丹桂繁荣，但是，留在老烟台人心中的丹桂印象不会磨灭。

闹市之中，美食自是不可或缺。丹桂街的美食独特又丰富，小吃有酥软烤饼、千层饼、凉粉、粽子等，包子有油煎包、灌汤包、菊花包、驴肉包等，面条有福山拉面、家常擀面、清汤面、打卤面等。“听老人们议论，这条街以前两边都是小吃店，有面馆、包子铺，以前这里是烟台最繁华的美食街了。”东北黑龙骨头馆的师傅说起他从老一辈人口中听来的当年盛景，脸上透着无尽的自豪。谭洪鑫老先生的《老烟台影览》中对当年热闹的丹桂街有这样的记载——“街中推车卖糖的招人喊声真够味道：‘辣的甜的有酸的，香蕉啦橘子的，牛奶的，柠檬的，各有各味的，还有那菠萝的’”。这种惟妙惟肖的描述似是将我们也带到了当年那个雾气腾腾、人头攒动的热闹景象之中。

除了美食，娱乐更是这里不可或缺的一部分。据《老烟台街巷》中记载，“中辕门以东是文化娱乐地段，有三明茶楼、艳云茶楼、筱舞台、忍安社、平寿社等五家曲艺娱乐演出会所”，著名西河大鼓女艺人筱舞曼演技出众、唱技高超，连演十年不衰，唱红了烟台，这也是筱舞台名字的由来。著名京剧演员周信芳于1927年在此创立了烟台梨园公会。

这里也是各种民间文艺集中的地方，山东大鼓、梨花大鼓、河南坠子、双簧、评书等等，荟萃于此，使这里的商业得到发展。

丹桂街为中轴，形成了一条名吃荟萃的饮食街。有饭馆、酒楼、卖吃食的小摊，还有肩挑手提沿街叫卖的小贩，都各献烹调技艺，争相招揽顾客，各种小吃，品类繁多，特色各异，琳琅满目，美不胜收。

物美价廉的小摊点

丹桂街附近卖吃食的小摊点约有五六十个，其中有：

卖茶汤的。一把龙头大茶壶，碗里放上两个掰碎的桃酥，或放炒熟的小米面加芝麻，或用油炒面加白糖或红糖，用开水一冲，味道甜香。

卖牛杂碎的。在午台街东端。两个铜元就可买一包，摊主还给你撒点盐末。有事也卖驴杂碎及碎骨肉。用个大筐箩装着，摊得和小山似的。

汤锅。在午台街东端，一口大锅中煮着牛肉、牛下水，顾客随意挑拣，摊主给切碎，放在碗中，撒上葱花，舀上几勺热腾腾的老汤，花五个小铜元，买一个火烧，和一碗汤就能吃饱肚子。

卖海蜇的。在筱舞台辕门外，摊主是黄县人，个子不高。他的海蜇里加上芝麻盐、香菜、蒜泥、香油、醋等小料，特别是醋不太酸，不太淡，别有风味。深秋立冬喝碗海蜇，心里热乎乎的，颇受顾客青睐。

李家片汤。片汤佐料有木耳、鸡蛋丝、蛭子、蛤、猪肉丁、海米等，用蛤或蛭子的原汤加面片和粉团调制而成，成为三鲜片汤，味道鲜美。

黄金龙驴肉。驴肉好吃，当时的民谣谓“天上的龙肉，登州府的驴肉”。据摊主说在故乡蓬莱，有锅煮驴肉的老汤，从明朝开始，已延续用了四百多年。他卤制的驴肉，嫩、烂、香，是佐酒的上好菜肴。

梅家糖球。在丹桂戏院附近。挑选上好的山楂切开去核，内填豆沙，用竹签穿成串，滚上熬好的冰糖汁，再粘上瓜子仁、花生豆，在山楂上组成各种花色图案，或者在山楂中夹上橘子瓣。糖球外观晶莹鲜艳，味道酸甜爽口，很有特色。

盛月田海味摊。当时在丹桂戏院附近卖熟海鲜的不下十六七个摊点，其中以银楼门口盛月田海味最出名。他煮的海味火候恰到好处，技术高人一筹，服务最为上乘，带壳的海味，他预先给顾客剥开，并把酱油、姜、醋等佐料配齐备好。他为了掌握好海鲜的火候，不怕麻烦。比如在煮笔蚶时，别人是一锅煮，他却用筷子，把蚶一个个地下锅，这样煮出的蚶不掉头，鲜嫩可口，所以能在同行业的竞争中独树一帜。

风味独特的小吃店

刘家焖子。在新世界商场楼下东墙，烟台传统名吃焖子和凉粉就由此发端。刘家焖子底面烙上嘎渣儿，上面鲜嫩玉润，佐料十分考究，有上等虾油、蒜泥、芝麻酱等。

刘家凉粉更是独树一帜，凉粉是特制的，有手指头顶那么大，后面带个小尾巴，状如蝌蚪。调料十分丰富：有红萝卜丝、黄瓜丝、芝麻盐、麻汁、香油、榨菜末、小虾皮、醋。既可佐酒，又可充饥。

谦和涌。在丹桂戏院东侧斜对面，掌柜姓金，每年四五月到九十月卖粽子。粽子以糯米或大黄米为主料，馅子有豆沙、枣泥、大枣等三种。顾客在店内吃粽子，掌柜还给加几勺糖。其余时间则卖元宵。熟元宵有煮的、炸的，也卖元宵。夏天还卖自制的汽水和冰激凌、冬天并卖糖炒栗子。

郭家店炸糕。在丹桂街西首路南。制作工艺独特，用水磨粉碎的大黄米面做原料，再放入豆沙馅、枣泥馅或玫瑰馅，用热油炸熟，外焦里嫩。在烟台是独一份，此外，也卖用淡水鱼做成的酥鱼，鱼刺、鱼头都烹制得非常酥软，是佐酒的上品。

瘸子炸鱼。在馅饼店的东隔壁，专卖炸鱼和鱼丸子。因店主是个瘸子，故此得名。当时丹桂街一带卖炸鱼的摊贩不下十余家，但以他的炸鱼质量最好，谁也竞争不过他。

李家火烧铺。在丹桂戏院东辕门外往南拐角处。他的杠子头火烧最好，外皮酥脆，内瓤松软。他的烤饼也是绝活，吃起来别有风味，又很实惠。当时，从烟台乘船到东北的旅客都到此买一串杠子头火烧，用铁丝一串套在脖子上。再买些咸菜如酱疙瘩、酱萝卜等，以备途中食用。因为杠子头火烧存放日期较长，价格便宜，所以小店生意十分兴隆。

范家片片铺。用玉米面做成的片片又松又香。尤其是卖的枣片片，色香味俱佳。附近商店常派伙计买回去代餐，以调换口味。同时，因为经济实惠，平民也愿光顾，生意十分兴隆。

周家杠子面馆。靠面板的墙上嵌着铁环，把调好的面团放在板上后，用一个大杠子，一端插在铁环里，人执另一端，用力反复压面，直到把面团压成薄片，再用刀切成细面条。顾客进店，现吃现做，口味独特，时为烟台有名小吃。

刘家稀饭铺。他的小米稀饭或加绿豆，或加豇豆，豆烂而粥稠。再加上葱花油饼，就着炒疙瘩丝或咸五香花生豆，那真是一顿好早餐，深受平民百姓的欢迎。

丹桂街的 三鲜片汤

周子元

在我童年时期的记忆里，市区最繁华的地段就数丹桂街一带了。尤其是夜幕降临之后，来自四面八方的人们，便陆续汇聚到这里，本来就很狭窄的马路被拥挤得水泄不通。他们中有去丹桂大戏院看京剧的，也有去新世界购物后再去二楼平台上看拉洋片、演皮影戏的，其中也不乏去美食一条街品尝海鲜美味小吃的。

那时候，丹桂街是餐饮业比较集中的地方。这里既有片汤、馄饨、饺子和大卤面等专业饭馆，也有沿街摆卖清蒸大对虾、油炸小黄花鱼等熟食品的摊点，他们那颇具特点的叫卖声很有诱惑力，招引着众多过客驻足品尝购买。我不是这里的食客，家里人很少到外面下馆子，但是因为这条街的北边有个进德会，当时我就在其院的一所小学读书，平时上学经常路过这里，所以对街面上的情况比较熟悉。后来一次偶然的机会，我感冒发烧多日，食欲不振，父亲便领着我来到这条街路北的一家三鲜片汤铺，让我喝碗片汤开胃。那店铺的大体位置就在现在的市府街幼儿园附近，店铺门面不算大，里面一间小屋，摆设、擦拭得整洁有序，感觉挺亮堂的。待我们坐定后，一位三十多岁的小伙子，满面笑容地把一碗热腾腾的片汤端到我的面前，父亲可能舍不得喝，让我自己喝，我尝试着喝了一口，虽然勾了芡，但汤的粘稠适中，感觉挺鲜的，挺合口味。父亲很高兴，让我继续喝，我便一口接一口地喝起来，大海米、蛭子、蛤蜊等海味相继喝进了口中。这碗三鲜片汤真的打开了我的胃口，此后我又来喝过几次，每次都有新的感受。

我们来饭馆的时间不是营业的高峰期，顾客不多，父亲便趁机跟那位小伙子聊起天来。从交谈中得知，原来小伙子就是店主人，家在福山农村，腿脚稍微有些跛，多年离乡来烟台做生意，后来在这条街上开了这个片汤铺，现在总算打开了局面。说起做生意的经历来，他似乎很有一番感慨。为了维持全家人的生活，他每天都要从早忙到黑，特别是夜间最难熬，有些老顾客要到夜里十点左右看完戏以后才来这里吃个夜宵，然后再回家，所以以往要陪伴到半夜才能打烊休息。说到这里，他舒缓了一下语气继续说，好在现在的买卖还算不错，有顾客光顾就会有收益，就会有乐趣。这当儿，他满怀自信地告诉我们，他卖的片汤之所以鲜美可口，受顾客青睐，主要是缘于用的原料质量有保障，每天早晨都会有赶海的专业户，及时地把新鲜的货品送过来，保证不变质不变味，顾客可以放心喝。做买卖就是要靠货真价实来赢得顾客的信赖。看来这大概就是他的创业多年来总结出来的“生意经”吧，店主人这种不畏艰辛的创业精神和诚信求实的经营理念，给我留下了很深的印象，至今仍难以忘怀。

前些年我曾建议下岗职工，开个三鲜片汤铺，一方面可为自己的生存开辟一条新路，同时也可让地方传统小吃得以延续下去。可惜得到的反响并不尽如人意。