【厂子记忆】

一切为了氢弹实验卫星上天

□尚兴泰

1966 年 12 月正是“文革”学生们停课大串联、工厂停产闹革命的特别时期,恰逢此时电力工业部急需一台氢弹实验用的 7200 千伏安容量的大型变压器,要得特别急。

而生产大型变压器产品的沈阳、保定工厂也都在停产闹革命,根本满足不了时间要求,电力工业部经过综合考查,认为济南变压器厂是全国唯一既生产变压器又生产单机配套产品电磁线的部定点企业,具备独特的优势,是有能力既保证质量又能满足时间要求的唯一选择,所以请济南变压器厂接受这一政治任务,破例生产这台大型产品。经厂研究决定,无条件承担此项任务,决不辜负部领导对工厂的信任。

此项任务在 1967 年 2 月以中央红头机密文件下发,在签订供货合同时,才知道产品的最终到货地是新疆吐鲁番氢弹实验基地。在实际生产过程中,工厂严格按设计技术参数一丝不苟进行生产,电磁线制造、线圈绕制、器身装配、油箱等都精心施工,仅仅用了两个多月的时间,用土法特制出了一台精品变压器,并通过专线电话通报北京解放军总参谋部,按照合同派军列运输该变压器,一路由解放军押运至实验基地,直到 1967 年 6 月 17 日蘑菇云升起、1970 年 4 月 24 日卫星上了天,空中响起了“东方红”曲,我们欢欣鼓舞,此项政治任务也画上了一个圆满的句号。北京还给工厂发来了贺电。

因为在特别时期生产了这台大型变压器,工厂生产发展迎来了可喜的变化。由山东省机械工业厅、山东省电力工业局联合发文上报一机部、电力工业部,要求对工厂投资新建大型变压器生产车间及配套生产设备。电力工业部收到一机部文件后,对前期氢弹试验用变压器供货及时非常满意,态度明确决定投资,由山东省机械工业厅基建处组织实施建造大型变压器生产车间,场地设在原厂区对面段店南路以东,规划车间南北宽 60 米、东西长 10 米,共三跨,主跨为上下两层行车,上层为吊重 50 吨的行车两台,下层及南北副跨各为 10 吨行车一台,投资资金到位后即按建筑规则设计如火如荼地进行建造。

大型厂房装备的 50 吨双钩桥式起重机,跨度 31.5 米,是从“大三线”贵州险峰机床厂存置的,由大连起重机器厂制造,通过一机部调拨过来的,另一台是省机械工业厅将库存张店电机厂捷克进口的 32 吨行车。另外,生产大型变压器的专用设备由一机部安排沈阳电工机械厂进行制造,如:大型线圈绕制机、大型绝缘纸筒卷管机、大型卧式干燥真空罐等专用设备。一机部还分配了一批通用设备,如:上海剪板机厂生产的大型剪机、罗马尼亚进口的立式车床、匈牙利进口的大型摇臂钻床、北京一机床的万能铣床、安阳机床的 C630 加长车床等。除电力部主要投资外,化工部也对工厂进行了部分投资,生产设施得到完善,所以工厂也以最快的速度加入生产大型产品的行列。工厂一跃成为一机部的重点骨干企业。

当时为落实毛主席“备战备荒为人民”“以铝代铜”的战略方针,一机部沈阳变压器研究所在济南组织了全国大型产品制造厂技术人员参加的大型变压器铝线圈系列产品联合设计组,并根据联合设计组的设计图纸由济南试制成功全国第一台 31500 千伏安、高压 110 千伏级铝线大型变压器。此时大型产品已供应到全国各地,同时还特别为齐鲁石化辛店电厂生产了一台 15 万千伏安容量,高压 110 千伏级、中压 35 千伏级、低压 10 千伏级的升压变压器。生产完工后为解决运输问题,特请上海的 100 吨汽车拖盘一班人马从济南运输到辛店,一路车队场面非常壮观。

现工厂已迁往长清,原工厂的生产车间已作为红色文化产业园保留下来,成了美好的记忆。

寻访老商埠

有句老话,叫做“没吃过大米干饭把子肉,就不算来过济南府”。在济南,把子肉可以说是最负盛名的小吃,经营把子肉的饭铺在街头比比皆是。把子肉,讲究与米饭同食,若是与馒头之类的同食,则没有了那种酣畅的感觉。在济南的历史上,最早发明这种美食的人叫赵殿龙,他的后代在大观园开了一家“赵家干饭铺”,今天我就为大家讲讲这家饭铺的故事。

老济南把子肉的百年传承

小小一块肉,蕴藏着大学问

本报记者 朱文龙

>> 路边摊变身大饭铺

赵家干饭铺的故事要从清朝末年讲起。光绪年间,济南有个年轻人叫赵殿龙,以卖干饭为生。与同行相比,赵殿龙的生意格外兴隆,原因就在于他的拿手菜——把子肉。

所谓把子肉,就是将精选带皮猪肉,用济南的蒲草绑好,放入坛子炖,靠秘制酱油调味。炖好的把子肉肥而不腻、瘦而不柴,色泽鲜亮,入口醇香,价格公道,深受老百姓喜爱。济南的把子肉在光绪之前无确切记载,这种美食当为赵殿龙首创。

最初,赵殿龙在普利门外青年会空地上做生意,以后在北岗子、万字巷都经营过。1905 年,又在新市场摆摊。后来就在摆摊的地方搭起了两间木板房,起了字号。因为专卖干饭,就以姓为字号,叫做“赵家干饭铺”。1932 年赵殿龙病故后,干饭铺就由他的儿子赵忠祥继承下来。

1931 年济南兴建大观园商场。这里地处市中心,交通便利。赵忠祥遂于 1934 年在该商场外市场路东租赁了两间屋,从新市场赵家干饭铺调来三位职工,以 50 元资金,又开设了一个“赵家干饭铺”。

赵忠祥在大观园出售干饭、把子肉、大丸子等名吃,这些食品都是按照传统方法制作,色美味香,因而经营不断发展。1936 年,赵家干饭铺营业房屋扩大到六间。虽然没有豪华的装修,店堂内甚至连顶棚也没有,檩条梁柱外露,食客却络绎不绝。

当时的《华北新闻》上,也常常能看到对赵家干饭铺的报道。有的南方人吃了一辈子米饭,大都想不起哪一顿特别好吃,唯独对济南赵家的“大米干饭把子肉”记忆深刻。不过,在 1941 年 5 月 10 日,大观园外市场遭受了一场大火灾,殃及赵家干饭铺,房屋全部被烧光。灾后第 2 年,大观园产权方在原地重新盖起楼房,赵忠祥当即租赁了一座,楼上楼下共计 22 间,经营的饭菜,除了大米干饭、把子肉、大丸子外,又添了富有江南风味的菜菇肉、菜菇鸡,并兼卖鱼虾等海味炒菜,成为一家中等规模的饭馆,职工增加到 30 余人。

上世纪四五十年代,赵家干饭铺在热闹的大观园附近做起了生意。

>> 赵家干饭铺成功的秘诀

说实话,把子肉的制作并不复杂,这种看似普普通通的家常便饭,怎么能被赵家干饭铺做成济南名吃呢?已故济南文史专家严薇青曾对此有过研究,赵家干饭铺的掌柜赵忠祥也多次对此问题有过论述,总结起来就七个字,“米好肉好制作好”。

所谓的米好,指的是赵家干饭铺的米饭,都是选用济南北郊北园大米。为了保证大米质量,赵家专买下二十多亩上好产米稻田,地势稍高,在上打水灌地,水可下流排出。这种水田产的稻米,颗粒饱满,青中透亮。除自耕地产稻供用外,不足部分则在北园农户家看好产地,包产包收。这样年复一年,周而复始,饭店始终有好米、新米供应,米饭的质量是稳定而可靠的。

大米收下之后,赵家干饭铺在北园设有库房存粮,并雇人专门负责筛选,筛去碎米、粉米、土沙,再装袋送到店内。

焖制米饭由店里专门人员掌灶。米饭用大锅焖,每锅下米下水都有定量标准。兑好水后就开始加火,火要旺,开锅后逐渐压火,直至听不到水响后全部把火压灭,再焖一下即可出锅。这样,带有甘甜香气的米饭就做成了。

制作把子肉首先要对猪肉进行精选,肉膘均匀,肥瘦适中,皮膘不脱,一般都是由专门送货上门的猪肉经营商供应。

猪肉送店先择毛,不论粗细毛都用镊子择净,要把毛根都拔出,不能烙。然后将猪肉洗净,分割成大块,再切成长方形的厚片,每片长三寸,宽寸半。一般一斤肉切十片,大小相等,片片带皮。

将切好的肉放进锅里,用沸水氽一下,随后放入特制的坛子里。坛子口小肚大,坛底有一铁底,两侧焊有提把,每坛放三四十斤猪肉,加入特优酱油,再放大葱、大姜、药料袋(包括大小茴、丁香、白芷、草果、砂仁、豆蔻、花椒等)。放火上烧开后,改用文火炖约三个小时,然后连汤带肉倒进大砂盆内就成了。刚出锅的把子肉,红里透亮,入口则化,肥而不腻。

>> 宣传到位,服务更周到

赵家干饭铺之所以在济南家喻户晓,除了自身实力过硬外,得力的宣传、周到的服务也是其成功的重要因素。对此,赵忠祥曾专门撰文论述。为了扩大饭铺的知名度,他曾到处张贴广告,写明赵家干饭铺饭菜的特点和风味,贴在市内各广告栏中。

赵忠祥还曾在大观电影院放映电影广告。电影散场后,就有观众前来吃饭,即便有些观众不来吃饭,也会指着饭店的门面说:“看,赵家干饭铺就在这里。”

此外,赵忠祥还特别重视报纸宣传。“七七”事变前,《华北新闻》是济南销路最广的报纸,他在该报刊登广告,广告的内容是宣传“三大”(干饭碗大、把子肉块大、丸子个大)。《华北新闻》的记者还经常以采访的形式在报纸上对赵家干饭铺加以宣传报道。

赵忠祥非常重视饭店的服务质量。顾客进门落座后,服务员先送上羹碟、筷子、茶水,问顾客是否饮酒,如不饮酒,服务员则根据顾客点的现成菜(把子肉、大丸子等)填写菜单,注明座号、品名、数量,送交厨房。厨师照菜单做菜,服务员把饭菜送到顾客面前。顾客如果饮酒,每张餐桌上都备有“赵家干饭铺菜肴价格一览表”,便于顾客选点。为了方便顾客,使之少花钱而又能吃到多种菜肴,饭店还降低了销售起点,规定了小碟、小碗菜品的价格。对没有要汤菜的顾客,服务员免费送上“高汤”一碗,加上芫荽末、胡椒面。顾客饭毕,服务员即送上热毛巾一条,漱口水一杯,接着结算饭费,使顾客一顿饭吃完,舒舒服服,高兴而去。

此外,赵家干饭铺还设有外送专职人员,送饭到家。顾客只要告知自己所需饭菜及住址,饭铺即准时送到。

抗日战争爆发后,店铺的营业月月亏损。后来亏损严重,无法维持原来的规模,只能缩小营业范围,把楼梯拆掉,楼上不卖座,楼下也取消了炒菜,只卖干饭、把子肉、大丸子等现成饭菜。

1956 年公私合营时,大观园内较好的饭馆都合并在赵家干饭铺内,随之也扩大了营业范围,增加了饮食品种。1958 年,赵家干饭铺更名为“春和饭店”。这家以卖把子肉闻名的饭店消失在济南人的视野中。