

【城记】

鲍芹情缘

□刘日章

小时候就喜欢吃鲍家村的芹菜,那时还不叫鲍芹,因为出产在离家不远的鲍家村,大人们习惯性地称之为鲍家村芹菜。其实那时候每个村庄都种芹菜,从生产队到承包到户后一直如此,但最好吃的芹菜还是鲍家村的芹菜。从懵懂记事到十八岁离开家乡工作的十余年间,除了前期生产队分配和后期自种的白菜、萝卜、土豆等蔬菜外,印象中吃得最多的蔬菜就是鲍家村的芹菜了。对于生产队均分的芹菜只吃过一两次,不是笔者不喜欢吃芹菜,而是一次塞牙的经历成了儿时一块心病。

大约六岁的时候,娘中午下地干活回来炒芹菜吃,还处于换牙阶段的我吃了几口就把牙缝塞满了。玩了一会儿总觉得不得劲,顺手从娘做针线活的筐里取出了上鞋用的锥子挑牙缝,一不小心伤到了牙龈,搞得满口是血,这一下把娘吓坏了,那一段时间娘坚决不做芹菜吃了。过了不久,和爹关系不错的一个朋友来家玩,带来了一小把芹菜说中午炒芹菜吃。尽管娘心里不愿意,但碍于面子还是照做了。菜端上桌吃饭时,叔叔夹了一筷子芹菜塞到了我嘴里,娘瞪着眼看着我,想拦住又不好说出口,当看到我一下一下嚼得很欢实时才算放心了。吃完饭后娘跟叔叔说起我以前的经历时,他笑了笑说道:“放心吧,俺鲍家村的芹菜没有丝,老人小孩都能吃。”从那以后,娘常常做芹菜吃,俺也再没有出现过因丝塞牙而满口血的事。当然也难为了叔叔,因为十余年来家里的芹菜都是叔叔抽空或顺路带来的,实在拿不出时间就托人捎来,直到我离开家乡。

及至转业回到家乡并在美丽的小城定居下来,与鲍家村芹菜的距离又被拉近了。尽管蔬菜品种越来越丰富,但笔者依然最喜欢吃鲍家村芹菜。从老家回来时捎带点,赶大集时买上两把,芹菜上市的季节家里几乎没有缺过。鲍家村的芹菜与其他芹菜最大的区别就是地理特征明显,应该说若没有漯河及下游万家口千余年来的河床沉积,绝对不会成就鲍家村芹菜五百余年的味道传承。鲍家村芹菜棵株高大,颈细绵长,颜色深绿,芯实甘甜,全株清香,食之绝美。翠绿色的芹菜叶洗干净撒点面做成布拉子吃;芹菜杆与芯炒肉或炒鸡蛋吃,凉拌一盘也是甘味奇美,绝对爽口滑心;芹菜根也不能丢掉哦,洗干净放点盐、酱油、醋,搅拌一下,绝对是喝糊糊时绝佳的开胃小菜。

“吃鲍鱼不如吃鲍芹!”伴着这句简洁明快的广告语,鲍家村芹菜香传全国,家喻户晓。“鲍芹”二字代替了我记忆深处的鲍家村芹菜,但只要芹菜的品质不变,能够把儿时及现在的口味延续和传承下去,我对这个叫法是举双手赞成的,也感谢为“鲍芹”命名的智者。



寻访老商埠

笔者在天津读过书,津门有三绝,即“狗不理包子、桂发祥麻花、耳朵眼炸糕”。来到济南工作后,有一次去大观园,在里面闲逛的时候,突然听到几位老人说要去尝尝狗不理包子。其实狗不理包子作为知名品牌,在全国开连锁店并不稀奇,但是这几个老人却说他们要买的狗不理包子是济南土生土长的牌子,和天津的狗不理没什么关系。一时间,笔者的好奇心大起,跟随这几位老人来到了一家名为天丰园的饭店,在这里笔者第一次知道了济南狗不理的故事。

济南狗不理包子往事

本报记者
朱文龙

>> “狗不理”包子的由来

据天丰园的工作人员介绍,他们饭店成立于上世纪四十年代,而天津的狗不理包子店铺则成立于清末。

说起来这是近百年前的事了。

清朝光绪年间,天津有个穷苦家的孩子,名字叫高贵有,也有一说叫吴贵有,不管他姓啥,我们称他为贵有吧。贵有从小便瘦骨嶙峋,非常孱弱。他父母怕他养不大,就按照当时的规矩,给他起了个“贱名”作为乳名,唤作“狗不理”,意思是狗都不愿理,阎王小鬼更不会来索命了。

贵有14岁的时候,他父母托人把他送到天津一家蒸食店当学徒,他心灵手巧又勤学好问,加上师傅们的指点,做包子的手艺不断长进,练就一

手好活。三年满师后,贵有独自开了一家专营包子的小吃铺——德聚号。

贵有用鲜猪肉加适量的水,佐以排骨汤或肚汤,加上小磨香油、特制酱油、姜末、葱末、调味剂等,调拌成包子馅料。包子皮用半发面,在搓条、放剂之后,擀成直径为8.5厘米左右、薄厚均匀的圆形皮。包入馅料,用手指精心捏折,同时用力将褶捻开,褶花疏密一致,如白菊花形,最后上炉用硬气蒸制而成。

由于贵有手艺好,做事又十分认真,从不掺假,制作的包子色香味俱佳,口感柔软,鲜香不腻,形似菊花,生意十分兴隆。来吃他包子的人越来越多,人们喊顺了嘴,都用他的小名“狗不理”称呼他的包

子铺,而原店铺字号却渐渐被人们淡忘了。

那时,袁世凯正在天津训练新军,据说,有一天他路过狗不理包子铺门前,见这里的人排起了长龙,便走进去吃了一顿,吃后啧啧称叹。戊戌变法前后,袁世凯将狗不理包子专程带入宫中,进献给慈禧太后,慈禧吃完包子后说“山中走兽云中燕,腹地牛羊海底鲜,不及狗不理包子香矣,食之长寿也”。从此狗不理包子成了贡品,名声大振。

1916年贵有病故,其子子承父业,又经历了20余年发展,狗不理包子先后在天津北大关、南市、法租界(天祥后门)设立分号同时经营,达到了鼎盛时期。



>> 济南“狗不理”师承天津

在济南出售“狗不理”包子的是大观园的天丰园,创始人叫做魏子衡,时间是上世纪四十年代。

魏子衡敢在济南打出狗不理包子的名号,底气源于自己店里的厨师。以李文志为首的十名厨师,都是来自天津,作为制作包子的行家里手,他们制作包子的方法与天津狗不理包子一脉相承,无论是选料、配料、制作方法都与天津狗不理相同。

正因为如此,在天丰园开业不久,它所推出的狗不理包子就在济南叫响了,一直畅销不衰,至上世纪七八十年代狗不理灌汤包在济南炙手可热。说起狗不理,老济南都知道指

大观园里的天丰园狗不理。狗不理猪肉灌汤包被认定为济南名优(风味)小吃,入选《济南消费指南》。

天丰园饭店大厅古色古香,透着浓浓的中国传统风格,单间雅座为特色鲜明的现代流派,重张开业之日,宾客如流,餐桌几经翻台,应接不暇。天丰园制作的包子不仅选料讲究,而且技艺独到。具体的做法在山东省政协文史资料委员会编纂的《济南老字号》有记载,现兹录于下:

将猪肉剁成细末,加入精盐、香油、葱姜末、酱油、花椒水搅匀,加盖子放在一边。把肉皮冻切成丁,备用。将面粉发

酵后,加入碱水。冬天是四成发面,六成死面,夏天是三成发面,七成死面,这样和成的面才能灌汤。

将和好的面移置案上,揉匀,搓成直径约4厘米的长条,做成30个面剂。将肉皮冻放入馅料内搅匀,把已做成的面剂擀成圆面皮,放上馅料,每个包子的馅内要有两块肉皮冻丁,然后,将包口捏严呈菊花顶状,顶端有褶18个左右,放在铺有笼布的笼屉内,盖严笼帽,用旺火蒸20分钟左右即熟。揭开笼盖后,要把包子迅速摆在盘内,避免时间长了浸底漏汤。用此方法包成的包子,色白油亮,馅香汤浓、鲜而不腻,余味无穷。

>> 两家“狗不理”曾对簿公堂

虽说济南天丰园在售卖狗不理包子,但是在店中并没有“狗不理”的标志,笔者曾搜寻过老照片,天丰园确实曾在一段时间内挂过狗不理的招牌,是什么原因让饭店把牌子摘下来了?

通过走访了解,笔者得知,这与十年前的一场诉讼有关,而诉讼的双方,正是天津狗不理包子和济南狗不理包子。其实,在济南狗不理包子出现之后,天津方面并没有什么异议,双方相安无事了五十年之久,直到1994年,这种和谐的局面才被打破。

1994年,天津狗不理集团有限公司在国家工商行政管理局注册“狗不理”商标,同时取得了“狗不理”商标的使用

权,在1999年“狗不理”商标已经被官方认定为驰名商标。

2006年4月,天津狗不理集团有限公司以济南天丰园饭店长期以来用“狗不理”名义从事餐饮经营活动,将“狗不理”注册商标作为企业名号使用,在其经营场所突出使用“狗不理”服务标识,济南天丰园饭店的行为构成了对天津狗不理集团有限公司商标权的侵害为由,将济南天丰园饭店起诉到济南市中级人民法院。

在一审中,济南中院判决驳回了天津狗不理集团有限公司的诉讼请求。随后,天津方面不服判决,再次向省高院提起了二审请求。省高院认为,天丰园饭店将“狗不

理”三字用于宣传牌匾、墙体广告和指示牌,并且突出使用“狗不理”三字或将“狗不理”三字与天丰园饭店割裂开来使用,容易使消费者产生天丰园饭店与天津狗不理集团有限公司存在“联营或天津狗不理集团有限公司开设分店”等某种特定联系的混淆。这种混淆不仅淡化了“狗不理”这一驰名商标的显著性,而且还可能误导普通的消费者。为规范市场秩序,体现对“狗不理”驰名商标的充分保护,天丰园饭店不得在企业的宣传牌匾、墙体广告中等使用“狗不理”三字,但仍可保留狗不理猪肉灌汤包这一菜品。而这也是济南天丰园摘匾的原因。