

□牛国栋

沈阳老字号“三春”

都是山东菜馆

经过长时间的融合,东北当地在烹饪中学习借鉴了山东的糖、熘、扒、爆、烧、焖以及擅用高汤调味等技法,同时喜欢上了山东的春饼、馒头、馅饼、大包子、水饺和蒸饺,山东人开设的包子铺、馒头铺、饺子馆、煎饼铺等日渐增多,可举办酒席的山东菜馆、酒楼也应运而生。

民国年间,当时还叫奉天府的沈阳流行着“三春六楼七十二饭庄”的顺口溜,说的是早年间奉天餐饮老字号。“三春”是指明湖春、洞庭春和鹿鸣春,都是规模较大的山东菜馆。“三春”投资人皆非山东人。明湖春的财东吉谦皆,蒙古族人,有人称其吉格,出身书香门第,学识渊博,写一手好字。吉格好美味,经常光顾奉天府内各大饭馆,尤其是当时城内最大的饭馆、光绪年间开办的京菜馆德馨楼,并与这里的堂头、能说会道的张会元混得挺熟,他便动议拉着张一起开家饭馆,张欣然同意。吉格便请其外祖父蔺氏出资。蔺氏早年为官,后来经商,据说其家产可抵大半个奉天府,人称“蔺半城”。

1919年5月,拥有两栋二层楼房的明湖春在城内钟楼南皮行胡同开业,吉格亲自题写店名匾额。店名中的明湖,是指济南大明湖,暗合主营山东风味。张会元任经理,原德馨楼主厨王庆堂等几位山东籍厨师加盟。旧时奉天相对封闭,饭庄主要是两大门派,一是当地的奉帮,一是京帮。所谓京菜,在当时都是打京鲁(当时称京东)菜的牌子。明湖春独辟蹊径,专供山东风味,尤其是山珍海味名贵菜点,深得达官显贵青睐,督军府、翰林府的“打发席”,张作霖“大帅府”的“堂会宴”,都常请明湖春主厨操持,其生意很快超过了德馨楼,成为奉天饮食业翘楚。

几年后,吉格又在大西门(怀远门)里路北开设了洞庭春。虽名洞庭,经营上却与湖北、湖南的洞庭湖没丝毫关系,厨师为清一色山东人,做地道的山东菜。吉格聘请当时业界有名的杨执中任经理,王星垣为堂头。王星垣系辽宁绥中县人,虽人脉广,能招揽生意,却与店里一大帮山东伙计弄不到一起,便萌生了自己开店的想法。

王星垣联系了本省营口和远在齐齐哈尔的财东出资入股,于1929年8月在已更名为沈阳的商埠开设了鹿鸣春。吉格不忘旧情,为该店取名并题写店名匾额。“鹿鸣”系《诗经·小雅》中的诗名,而古老饮食历史中即有“鹿鸣宴”,是自唐代以来历代州道府县各级官员宴请考中的举子们专设之宴席。鹿鸣春开业第二天,张学良携夫人于凤至前来助兴,并亲笔题写了“店要随势,菜要精烹,人要谦和”十二个大字。

王星垣的鹿鸣春依然主打山东菜,尤其主推福山(今烟台福山区)菜,成为沈阳最大的海味馆。后来他还在长春和佳木斯开了分号。1931年,原在洞庭春司厨的莱州人张殿发到鹿鸣春掌厨,其勺工技法娴熟,尤其扒菜技术炉火纯青,素有“扒菜大师”之称,其制作的扒三白、白扒鱼翅、扒海参、扒鸡腿猴头蘑、白扒人参鸡等令人叫绝。他自创的“一勺准泼芡”技法,成为独门绝技。

东三省的三家鹿鸣春后来歇业,王星垣召集三家的骨干商讨,决定利用原有餐厨具、家具,以股份制形式筹集资金组成新店——勺园饭店,于1951年开业。勺园坚持走鲁菜为主的经营路线,以爆炒腰花、葱烧海参、九转大肠为招牌菜,尤其主推扒菜,从红扒鱼翅、扒海参、扒三白到扒白菜,与鹿鸣春的鲁菜精品相比,做到味不走样、菜不走形。

福山人王春宝的群英楼 领跑大连餐饮业

大连与山东烟台隔着一个渤海湾,老大连人将烟台称为“海南”,说自己是“海南丢(扔的意思)”,意为烟台是老家。大连方言与烟台方言极其相似,生活习惯、饮食结构大致相同。大连的山东馆子出现时间大大早于

山东与东北渊源深厚。山东半岛与辽东半岛隔渤海湾相望,西有陆路连接,东有海路通达。清顺治八年(1651),清廷下令,允许关内百姓移民东北。尤其是19世纪末20世纪初,黄河中下游因天灾、饥荒和战乱等原因,数千万人背井离乡,大规模迁移至东北,其中山东人占移民总人口的八成,“闯关东”之说由此而来。在此影响下,山东与东北之间联系越发紧密,两地间社会结构、生产方式、生活习俗、文化认知等诸多层面相互碰撞、交流与融合。山东人的足迹遍布东北各地,一些城市中出现了与山东有关的街道名称,乡下也有山东人聚居的“山东村”。山东饮食习俗也逐渐扎根东北,其烹饪理念和技艺对于后来东北菜及其分支菜系的形成与发展产生深远影响。同时,东北野生动植物食材也使山东菜的食材得以充实,东北饮食习俗中的烧、烤、涮等方式“反哺”山东烹饪技艺,山东菜因此更加多样与丰富。



民国时期的哈尔滨街道上酒肆林立

山东菜「闯关东」



胡运昌



鲁菜名菜九转大肠。牛国栋摄



哈尔滨宴宾楼饭店

沈阳。1892年,年仅18岁的福山县桃源村人王春宝得到山东老乡帮助,在旅顺口开了一家王春记饭店,既有两吃海参等高档菜,也有福山大面、虾肉水饺等胶东特色面食,因饭菜可口,吸引了当地不少食客。

沙俄强租大连、建港开市之后,大连的工商业发展超过旅顺。王春宝看准时机,于1902年将饭店迁至中外商号云集的达里尼市欧罗巴区的商业街(今中山区天津街、修竹街)。他显然不满足于开小店,而有着更大的抱负。他后来联系上了同村老乡、时任大连杏乐天饭店经理兼掌灶的迟元亨。迟氏山东菜技艺超群,弟子众多,王春宝不失时机向迟氏拜师学艺,鲁菜手艺日渐精湛。

1911年,王春宝盘下王春记邻近房屋后,招兵买马,扩充实力,吸纳好几位福山老乡来此当灶、掌墩,昔日小店华丽转身成为规模较大的饭店,遂更名为群英楼,与共和楼、泰华楼、登瀛阁并称大连“三楼一阁”。鲁菜传统的四喜丸子、九转大肠、糖醋鱼、樱桃肉成为这里的招牌菜,虾肉水饺也改进了配方,成为大连赫赫有名的风味小吃。因附近有不少工商企业,铁厂老板、钱庄经理、绸缎庄主、油坊掌柜等都成了这里的常客。

正当群英楼步入经营的黄金时代时,积劳成疾的王春宝不幸辞世,他生前一手培养的继承人王杰臣,带领群英楼继续领跑大连餐饮业,不久还开了分号亚东楼。

“三楼”中的泰华楼同样以经营山东风味著称。这座位于今大连长江路民生街附近的老饭馆,店址宽大,门面高阔,菜品突出胶东口味,其代表菜红烧鱼翅、烧鸭、油炸海蛎子、清蒸加吉鱼,凉拌海蛰等都停留在昔日老食客们的记忆中,而葱烧海参是该店的看家菜,当地有个说法,品葱烧海参,泰华楼最正宗。

大连登瀛阁,与天津登瀛阁同名,皆为山东人所开。这座位于清泥洼花园的登瀛阁由福山人钟会臣筹办,他从烟台会英楼找来同乡赵文藻、赵吉明、钟培环等人助力,于1914年落成开业,在大连引起轰动。这里直接引进山东籍厨师,培养出大连第一代鲁菜厨师,使鲁菜在渤海湾北岸发扬光大。后来,日本占领者加紧对东北的控制,山东厨师相继离开,至1927年登瀛阁停业。

四个潍坊年轻人的烧鸡铺 发展成了四云楼

很多城市的餐饮界似乎都离不开“一只鸡”,大连也不例外。当年人们去繁华的天津街购物时,常常要到四云楼买只烧鸡带回家,而这一烧鸡品牌是四个潍坊人所创。上世纪20年代初,四个来自潍坊的年轻人“闯关东”来到大连,其中有位王姓年轻人,祖传三代做烤鸡,四人便合伙在小岗子(今

西岗区)露天市场盖了间小房,架起了火,边烤鸡边销售。开始这里没有字号,人们闻到香味便纷纷前来购买,一时间烤鸡供不应求。一般人弄不清楚“烧”和“烤”的区别,便称这烤鸡为烧鸡。生意日渐红火后,四个年轻人便在东关街盖起新的门头房,前店后坊,并以四个年轻人像天上飘着的四朵白云一样,将这个规模不大的烧鸡铺取名四云楼。

上世纪40年代初,四云楼再次扩大经营,并将店面迁至名店云集的天津街,与群英楼、泰华楼比肩而立,也成为大连“十二名楼”中的一份子。进入天津街的四云楼,淘汰原有设备,将手工烤制改为机械化旋转烤炉,大大提高了生产效率,也使烤制品更加均匀。四云楼还成为“十二名楼”中唯一只售卖单一食物的饭店。

在一般人眼中,制作和买卖糯米为原料的黏食非江南人莫属。而在上世纪二三十年代的大连街头,摆摊或沿街卖黏食的货郎都是闯关东的蓬莱人。他们最早扎堆小岗子露天市场周围,在租用的房子里制作年糕、炸元宵、粽子、麻球、红豆粥等,到露天市场或街头叫卖。其中有位姓初的师傅,制作手艺好,为人又厚道,制作的年糕、元宵等物美价廉,越来越受到顾客认可。其他蓬莱老乡竞争不过,纷纷改行,老初便逐渐统一黏食市场,并在东关街繁华地段开设门市,取名“糯米香”。各种产品中仍以年糕为头牌,过年节祭祖用的福寿糕,还有双鱼报喜、金砖、五花糕等品种,皆是口味独特、寓意吉祥的伴手礼。更因其从制粉到成型,始终坚持手工制作,保持传统味道,产量一直不大,排长队买“糯米香”为大连一景。

长春“真不同”酱肉铺

创始人是济南人

当东北人还习惯于将长春称为宽城子时,这里便诞生了几种远近闻名的小吃。当地有家“真不同”酱肉铺,创始人是济南府长清人胡运昌。他1916年出生,1930年在济南府学做买卖。七七事变后,他离开故土,来到宽城子投奔舅舅董云祥。当时其舅舅在头道沟(今长江路一带)开了一家大灯笼酱肉铺,胡运昌在后厨学主灶。因其心灵手巧,舅舅认他做了养老女婿,亲上加亲。1943年,胡运昌与表哥武氏兄弟合伙开了同发源酱肉铺。

后来胡运昌与武氏兄弟分股自立。为开阔眼界、提升技艺,胡运昌到北平、天津学习酱制技术,又回家乡济南和德州学习南肠、扒鸡制作。1946年初夏,他返回长春,在南关桃园路挂出胡记真不同酱肉铺的牌子。其酱肉、熏肉、叉烧肉、砂仁肘子、风味小肚、扒鸡、烧鸡、鸡丝卷、南肠、葱熏黄花鱼等深得鲁菜真传,尤擅用老汤酱煮,再与当地口味高度融合,食客趋之若鹜。该店的芝麻火烧也与众不同,沿袭潍县(今潍坊)火烧的烤制技术,烤炉也用潍县炉,做出的烧饼香酥脆软,用烧饼夹酱肉共食,堪称绝配。

哈尔滨“十楼一号”

九家主营山东菜

20世纪上半叶,哈尔滨著名的中餐馆有“十楼一号”,即恩成楼、春华楼、兴滨楼、福泰楼、新华楼、鸿升楼、宴宾楼、致美楼、泰华楼、华丰楼和永安号。其中,除恩成楼和永安号外,其余九家均主营山东菜。

福泰楼由山东人陈鸣九等人合资创办,主营山东风味,兼营黑龙江山珍。上世纪40年代,山东菜名厨张锡财到该店掌灶,善做燕翅全席。后来的鲁菜厨师张天福尤擅碎烧鲤鱼、烧头尾,有“死鱼做活”的美名。

兴滨楼老板王次安,掖县(今莱州)人,16岁结伴“闯关东”,打过零工,做过矿工,经营过小吃店。1922年,他在道里十三道街与人合伙开办兴滨楼,临街三层洋楼,主营山东菜,尤擅燕鲍翅席,烤鸭工艺得北京全聚德烤鸭师傅、山东同乡真传。鲍鱼猪肚、蛰头鸡丝、鸭丁浮皮和干炸丸子是该店的看家菜。

(本文作者为山东省文化旅游联谊会副会长、文化旅游学者)