

【老城旧事】

# 舌尖上的传承

回忆济南烹饪职业教育初始

20世纪以前，严格说我国没有烹饪职业教育，那时学习烹饪技术就是师徒传承。直到上世纪40年代才出现了学校教育的萌芽，大多是将烹饪作为家政教育中的一门课程。新中国成立后，全国各地办起了一些烹饪技术学校。而济南的烹饪职业教育开端，大概要追溯到上世纪60年代。



□孙一慰

## 从家政课程到职业学校

过去很长一段历史时期，学习烹饪技术就是师徒传承。由于技艺是谋生的资本，掌握烹调技艺的人不会轻易传授技艺，更谈不到相互交流。上世纪40年代，出现烹饪学校教育的萌芽。据1948年12月商务印书馆出版的《第二次中国教育年鉴》记载，当时少数私立大学设有家政系，如私立北京辅仁大学家政系、私立金陵女子文理学院家政系等。当时使用的烹饪教学书籍，主要有《家事实习宝鉴》《家政万宝全书》《实用饮食学》《姑姑筵食谱》等，其编撰者多是有一定饮食文化修养的人。如《姑姑筵食谱》的作者黄敬临先生，后在成都省立第五女子师范学校任烹饪教师，颇负盛名。但这些大学仅仅是把烹调当做家政教育中的一门课程，尚算不上真正的烹饪职业教育。

新中国成立后，劳动部门大力开展了职工就业转业培训和职业技术技能教育。1956年初，济南市的饮食业公私合营后成立了济南饮食公司，原饮食行业中的人员都成了全民和集体企业单位职工，但人员年龄偏大，房屋、设备较陈旧，国家对饭店的基础设施加以改造和扩建，从社会上招收新工人，以满足消费需要。如何使这些新人尽快学会技术，就成了亟须解决的问题之一。所以，上世纪50年代末，在全国各地办起了一些烹饪技术学校。到上世纪60年代初，全国已有20多所技工学校设置了烹饪专业，如山东饮食服务学校（校址在青岛）、吉林商业技工学校、上海市饮食服务学校、西安市服务学校、北京市服务学校等。但那时济南还没有烹饪职业教育。

济南市的餐饮业当时归属市饮食服务公司，各区都有饮食服务公司门店，市中区、历下区、槐荫区、天桥区各区店都成立了红专学校。1964年，因燕喜堂饭店的餐厅比较大，历下区饮食服务公司就借用燕喜堂的地方办学。因没有教学设备、教材和专业师资，烹饪专业技术学习基本没有，只是个别大饭店有师傅讲、学员听的学习模式。

1962年，聚丰德饭店是这样做的：每周在营业相对不忙的几天中抽出一两天，在中午营业高峰过后，对学员进行培训，在西餐厅由名厨孔宪垣师傅给学员讲课。孔师傅的烹调技术系世代相传，并经名厨师吕金声指点，曾在济南济源楼、东兴楼、聚宾园等名店和青岛大新店任厨师四十余年。他长于制作燕翅席，对锅塌、油爆、糟酿各方面均有心得。

当时没有教材，只讲具体菜品制作。学员文化水平较低，没有记笔记的，单凭脑子记忆。这批学员是签了师徒合同的。王兴南师傅和夏福民、杨献安、赵立增、王兴兰、程学祥师傅和马琳、崔义清师傅和李树华分别签了师徒合同。这应算是济南最早，也是最原始的烹饪职业教育。

## 《酒席知识》与满汉全席菜单

笔者手头有一本济南历下区饮食服务区店红专学校1961年根据名厨张继兴师傅提供资料编写的《酒席知识》小册子，约有4万多字。张继兴师傅幼时在济南燕宾楼随名厨师丁洪轩、赵长龄学习烹调技术，学成后在宏文达、东鲁饭庄任厨师。他在鲁菜的炒糖汁、制汤及菜肴的色、味等方面有独到之处。由商业部饮食服务局编辑、中国财政经济出版社出版的《中国名菜谱》（第六辑·山东名菜点）中九转大肠、扒海参、锅烧肘子、布袋鸡、神仙鸭子等14种菜的制作方法，都是根据张师傅的制作经验整理的。

这本《酒席知识》是由历下区一个专门的誊印社刻钢板油印的，印数很少。册子名为“酒席知识”，实际上是“酒席菜单”，共写了“海参全席”“中级鱼翅席”“中

等燕菜全席”三大筵席的菜谱，共108道菜，每道菜谱都有原料品种、数量、操作过程、注意事项等，十分详细全面，对研究鲁菜传统高档筵席有很高的参考价值和历史价值。

北京仿膳饭庄名厨王景春1978年应日本富士贸易株式会社的请求，正式做了一席满汉全席。在他逝世前，这样的满汉全席，一共操办了120余次，受到中外宾客好评。其菜单与《酒席知识》中的中等燕菜全席菜单几乎完全相同。

1963年夏，山东省劳动技校招收了一批半工半读的学生，40人左右。分在济南聚丰德的有周荣真、孙元鹏等人，燕喜堂的有李彦文等人，萃华楼的有曲中原等人，还有分在汇泉楼、大明湖等各大饭店的。至1968年，这批学生都分配到济南铁路局餐车上工作。

1964年，在济南天桥区东西丹凤街六合里成立济南半工半读第一商业学校。这所学校一开始是没有烹饪职业教育的，直到1968年，才招收了一批学烹饪的学生，1970年分配工作，有分在外地的，也有留在济南的。该校1969年改为济南第五十一中学。

1972年初，济南饮食公司在英雄山路的二七饭店成立厨师培训学校，招收了120人，其中有曹会祥、储大奇、李全杰等人。据曹会祥回忆，当时每月发13.5元生活费，还报销月票。学校没有教材，只有张顺宏、崔义清等几位师傅边讲边做，学生边看边记。

## 口述菜品，刻钢板油印教材

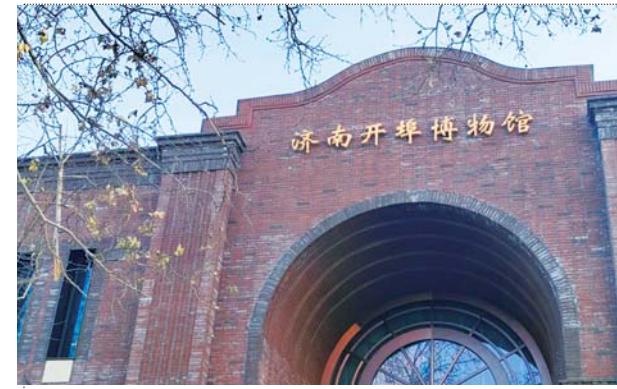
1975年8月，经省政府批准建立济南市商业技工学校，校址在市中区马鞍山路48号的济南乳品公司畜牧三场。1975年开始改建，1982年完全建成，隶属济南市第二商业局。学校刚成立，就接收了由省商校代招的74级首届烹饪专业两个班100名学生。1980年12月，济南市二七饭店正式划归济南商业技工学校，成为学校烹饪专业的实习基地。

那时商校还没完全建好，只能在二七饭店上课。由于没有专业课教师，主要是菜品的制作演示，饭店的师傅边做边讲，学生边看边听边记录。另外就是孔宪垣师傅口述菜品制作，学生记录整理后交誊印社，刻钢板油印成教材，实际上是菜谱，发放给学生自学。这些菜谱有《高档菜讲义》《珍细菜讲义》《八大类讲义》等，落款是“山东省商校烹饪技工班”。正是这些菜谱，为日后济南商业技工学校出版内部教材《济南菜》一书奠定了基础。

当时已是古稀之年的孔宪垣师傅住在历下区，要到英雄山附近上课，年迈体弱，行动不便，没有合适的交通工具，故每次上课，来回乘公交车都由学生陪同接送。严寒酷暑，风雨无阻，其艰难可想而知。但这批学生是济南市商业技工学校首届烹饪专业班毕业生，1976年毕业，由济南市商业技工学校颁发毕业证书，开济南市学校烹饪职业教育历史之先河。

1978年以后，随着市场的活跃、餐饮业的崛起，以及工矿企业和事业单位对厨师的需求，烹饪职业技术教育得到了空前的发展。济南市商业技工学校烹饪专业1978年又开始招生，学制二年，专业课教材是学校自己编印的试用教材，教师则是1976年毕业留校的几位学生。

到上世纪80年代，随着国家第三产业的发展，急需大量烹饪专业人才。1979年商业部在长沙召开教材规划会议，由中国商业出版社于1981年4月出版了新中国第一套中等职业学校烹饪专业教材，制定教学大纲，改变了烹饪职业教育不规范的现象。济南的烹饪职业教育也有了较大的发展，如济南商业技工学校恢复并发展了烹饪职业教育，烹饪职业中学也应运而生，济南第三职业中专和济南第八职业高中等相继开设烹饪专业。至此，济南市的烹饪职业教育步入正规发展的轨道。



□石谷山

行走于济南五里沟，脚步总会不自觉地放慢。青砖灰瓦的老建筑群像一卷泛黄的信笺，在经纬交织的街巷里铺展开来，每一道砖缝里都藏着商埠百廿年的呼吸。1904年自开商埠，让济南成为中国内陆主动开放的先锋，而五里沟，正是这段历史的活化石——它不仅是商脉的起点，更是一座城市的魂魄在时光中沉淀的见证。

## 老建筑的“新生”

经二路的阜成信东记，曾是一家棉花行，木梁上还镌刻着“无欺、求富、为善”的古训。如今，青砖院落里茶香袅袅，中茶山东公司的茶社在此落脚。棉花行的算盘声化作茶盏轻吟，商贾云集的喧嚣褪去，留下的是年轻人围坐谈天的烟火气。不远处，巴洛克风格的山东丰大银行旧址，已变身为“花筑老洋行”民宿。穹顶下的咖啡香与百年前的汇票往来在此重叠，历史不再是冰冷的展品，而是可触摸、可栖居的生活。

这些老建筑的命运，恰似济南商埠精神的缩影——包容与嬗变。它们从“旧壳”中孵化出文创店、博物馆、艺术空间，让商脉在当代以更轻盈的姿态流淌。正如经四路的商埠文化博物馆，200余件实物不再沉睡于展柜，而是与咖啡馆、非遗手作坊毗邻，历史与市井在此达成默契的共生。

## 街巷里的时光褶皱

五里沟的Citywalk路线像一条穿行于时空的丝线。从宏济堂中医药博物馆的药香，到纬七路贝果店的黄油气息；从德式建筑的穹顶投影，到“老商埠暖新之家”里快递小哥的休憩身影——这里的历史从未凝固。街道将30余处文保单位串联成“网红打卡地图”，游客手持帆布包、书签等文创产品，在自拍中完成对历史的另类书写。

最动人的，是那些不经意的细节：福音里社区的老楼加装了电梯，悬空的电线被彩绘井盖替代；发祥巷的“暖新之家”里，快递员的孩子在志愿者的指导下画画，墙上的心愿贴写着“多接单，少投诉”的质朴愿望。老城改造不再是推倒重建，而是让历史肌理与现代需求彼此熨帖，如同纬六路平移保护的丰大银行，既留存了建筑的原貌，又让地铁6号线的轨道从旁悄然延伸。

## 商脉与泉脉的交响

济南人常说，老城有双脉：泉脉汩汩，商脉潺潺。五里沟的商脉，是“泉货”流动的具象——它不仅是资本的流转，更是一种开放精神的绵延。120年前，潘馥建起丰大银行，将巴洛克风格植入济南，用建筑的混搭预言了一座城市的未来；今日的文创市集、艺术节和金融文化区规划，则让商埠基因在数字经济时代重新裂变。

夜幕降临时，纬十路小学的笛声与沙画师笔下的老建筑一同升起。第二届群众文化艺术节上，年轻人用街舞和民乐对话，沙子堆砌的经二路373号院在灯光下忽明忽暗。这一刻，历史不再是沉重的包袱，而是一曲可参与、可吟唱的民谣。

## 在变与不变之间

五里沟的答案，或许藏在一杯“果咖”的温度里——老洋行的石柱与现代咖啡机的蒸汽交织，如同商埠精神的内核：既敬畏历史的重量，又拥抱变革的轻盈。当济南开埠博物馆的穹顶于5月点亮，我们终将懂得：保护历史遗产，从不是将它们封存于真空，而是让旧时光的呼吸继续滋养城市的明天。

在这里，每一块砖石都是活的。它们静默，却从未停止诉说。

（本文作者为山东省作协会员）

投稿邮箱：qlwbrwqilu@163.com