




【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,大概要回溯到上世纪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,后在成都市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培训。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区店,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,曾在济南东源楼、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、杨猷安、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“酒席菜谱”,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 and 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和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

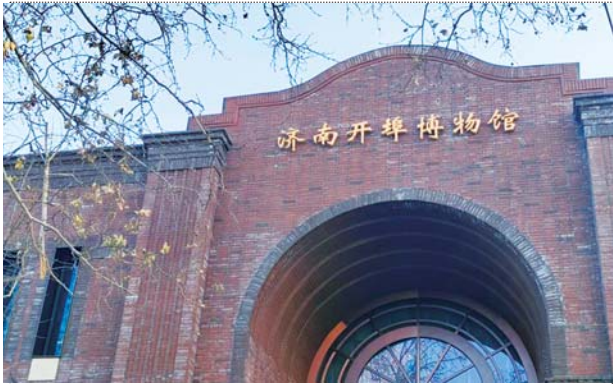
1975年8月,经省政府批准建立济南市商业技工学校,校址在市中区马鞍山路48号的济南乳品公司畜牧三场。1975年开始改建,1982年完全建成,隶属济南市第二商业局。学校刚成立,就接收了由省商校代招的74级首届烹饪专业两个班100名学生。1980年12月,济南市二七饭店正式划归济南商业技工学校,成为学校烹饪专业的主要实习基地。

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叩,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