

【城记】燕喜堂的“打卤面”

□张机

济南人保留着北方人以面食为主的饮食文化和生活习惯。早年间，老济南人最推崇的小麦面粉叫“八一粉”，据说是100斤小麦脱皮去麸后净出81斤白面，故俗名为八一粉。面粉细腻吃起来口感筋道，颇受家庭主妇的青睐，是做面食的首选。济南人爱吃高装馍馍(现在的白面馒头)，蒸包，水饺，面条之类的主食。在计划经济粮食按人口定量供应的年代里，这些细粮是一个家庭里留给老人，孩子享用或者用以招待客人的。平素靠吃粗粮，玉米面窝窝头，糊饼(把玉米面和水成糊状，贴在大铁锅的边沿上烤熟)，地瓜面菜团子等。从上世纪50年代开始，国家实行粮食按人口定量来供应，一般市民每月25斤口粮，学生和企事业单位职工定量高点，分别是27斤或者30斤，只有重体力劳动者才能有超过每月40斤的口粮。像面粉、大米之类的细粮每人每月也就是5市斤，其他多为玉米面、地瓜面等粗粮，这一切都是凭每家每户的粮食本到指定的粮店去购买。

上世纪50年代初，济南有名气的大饭店屈指可数；城里有“燕喜堂”“汇泉楼”和“文陞园”，商埠最出名的是“聚丰德”。提起赫赫有名的燕喜堂，老济南人都记得它的辉煌经历。现在的芙蓉街东侧有条全长不足百米的小街巷——金菊巷，这条街1号的四合院大门上方悬挂着“燕喜堂老宅”牌匾，述说着它的发家史：相传1932年3月初春，这里开了一家鲁菜馆，时值南燕北归时节，饭店的主人为了讨个喜庆，有感而发把饭店起名为“燕喜堂”。鲁菜的“九转大肠”，“爆炒腰花”，“糟煎鱼片”，“油爆双脆”一系列菜品应运而生，生意兴隆到车水马龙，鼎盛之时高朋满座可接纳200多人。上世纪50年代国家对私有制实行社会主义改造，济南的饭店进行了公私合营。随之，1956年燕喜堂也改为合营饭店，规模逐渐扩大，饭店迁移到院西大街路南(泉城路卫巷北口处)的一座二层楼房，古色古香的外表装饰，内厅楼下是为散客设立的黑色大漆四方桌，四周是长板凳，二楼设有雅座和包间。

第一次进入燕喜堂是上世纪60年代初，我大学毕业参加工作领到工资，在同事多次夸耀燕喜堂的美味诱惑和鼓动下，首次踏进这座在一般人看来可望而不可即的高档饭馆，慕名来吃燕喜堂的打卤面。待我交纳了二两粮票和贰角五分钱后，片刻服务员把一碗热气腾腾的打卤面摆在我面前。我没有立刻动筷子而是细细端详一番：面条的上边是肥瘦兼备带皮的五花肉薄片、鲜笋片、黑木耳、鸡蛋(好似已经蒸熟的鸡蛋羹切片)，鲜美的骨头汤味道扑鼻而来。食欲大开的我，把各种卤料细嚼慢咽吞入口中，这碗面我足足吃了近二十分钟，直到同桌的食客纷纷离开，我才恍然大悟不该久待了，唇齿留香的美味依然搅动着味蕾……

从此，我与燕喜堂结下不再独享的缘分，常常邀上同事和好友相聚在古朴典雅的燕喜堂，共同品尝鲁菜系美食。有一次，友人点了一道“奶汤全家福”：乳白色鲜美无比的浓汤里，漂浮有上等的海参、蹄筋和皮肚等。飘香四溢的浓汤霎时间引来邻座食客的好奇目光，有说浓汤是肘子汤，也有猜想为鸡汤。我鼓起勇气询问服务员，她秘而不答微笑地说“镇店之宝藏制老汤”，引来大家的啧啧赞叹声。

改革开放把人的思想从禁锢中解放出来，人们的精神面貌活跃开来，穿衣戴帽追求时尚，亲朋好友的聚会也涌入高档饭店。燕喜堂兴旺发达起来，记得，由诗人臧克家先生题写的“燕喜堂”牌匾高悬在耀眼之处。有一年的岁末，久居外省的同窗学友回故土团聚，大家相邀来到久负盛名的老字号燕喜堂聚餐，在家乡亲近鲁菜别有一番滋味。

时过境迁，半个多世纪前与燕喜堂的打卤面初次相识，却给我留下铭记终生舌尖上的记忆，这正是老字号传统美食的魅力所在。时至今日我常常回味燕喜堂的过往，在品味美味佳肴的同时，思念乡愁之情铭记心间。



寻访老商埠

位于北方的济南不产茶叶，但并不妨碍济南人对茶叶的喜爱。在济南有众多的茶叶市场，张庄、黄台、七里堡、华龙路里每天都是人来人往，客流不断。济南的茶庄很多，在商埠区经二路纬三路路北，曾有个茶庄叫泉祥西号，这是商埠区有名的茶庄，生意非常兴隆。在济南，凡是以“祥”字命名的商铺，或多或少都与章丘的孟家有关系，而这个茶庄的老板，正是孟家的孟洛川。

泉祥茶庄，孟洛川打造的茶叶帝国

本报记者

朱文龙

其实，位于经二纬三的泉祥西号茶庄，是泉祥茶庄在商埠区开的分号，它的总部在估衣市街，也就是现在的共青团路。

泉祥茶庄建于1896年。泉祥刚成立的时候，主要经营杂货，兼做茶叶生意。在当时的济南，经营杂货的店铺非常多，市场竞争非常激烈，为了吸引客户，各个店铺大打价格战，真正能赚钱的商家并不多。经过几个月的经营后，孟洛川觉得不能再这么干了。他敏锐地发现，泉祥经营的副业茶叶销量非常好，而济南的茶叶市场正在逐渐发展且利润较大，于是他决定减少杂货，扩大茶叶经营，后转为专营茶叶。

泉祥背靠孟家，资金非常雄厚，它直接在南方各省产茶地区收购，就近加工成各种茶叶，所



>> 独特的经营之道

众所周知，孟洛川是名商界奇才，他一生所涉足的行业，鲜有失败，这与孟家对名下企业的独特管理制度有关。

刘德芝，估衣市街泉祥茶庄大掌柜，在泉祥茶庄工作了几十个年头，在他的回忆录中，他提到了泉祥茶庄的管理制度。据刘德芝的记载，泉祥茶庄的资东出资，但不亲自经营，一切业务均交由代理人，也就是经理负责。经理又有总理之称，总理之中又有分工专管南方业务的南方总理和专管天津、济南业务的北方总理。当时负责南方业务的经理叫李竹轩，常住福州南台制茶厂，指导收购、调运等事宜。李竹轩经验丰富，技术高超，在同行中久负盛名，经营上素有稳准的特点，从不脱销。另一经理马镇南对选购素茶还有丰富的审评经验和较

以成本低廉，货色纯正，运到济南之后，在零售和批发方面，均闯出了名号，生意非常兴隆。

泉祥茶庄投资人孟洛川，为了扩大祥字号在茶叶上的影响。在华北各大商埠都设立了分店，如在天津锅店街设泉祥鸿记店，英租界设泉祥鸿记分店，与天津百年老字号正兴德茶庄分庭抗礼。在北京设立了东鸿记茶庄、西鸿记茶庄两个商号，在经营上归北京瑞蚨祥绸缎店统一核算。在本省青岛市高密路设立了泉祥茶庄，烟台设鸿记栈茶庄，周村设泉祥茶庄。在济南，除西关估衣市街有泉祥茶庄老店外，还在院东大街设泉祥鸿记东号，经二路纬三路设泉祥鸿记西号，院西大街设鸿记茶栈(日伪时期迁移经二路纬五路，改称泉祥鸿记

高的鉴别能力。他对茶叶春采或秋采，产地和茶质，一经观察和冲泡品尝，即可准确地确定。因为他是茶叶行里面的行家里手，孟洛川特意派他到茶叶重镇杭州负责收购，当地茶行经纪人不敢稍有欺骗。所以他选择的都是正路货色，价格也比较低廉。

此外，泉祥的各个分支店，在经营上采取共负盈亏、相互志愿、共同发展的策略。而这样做的最大好处，是能够抵御同行的商业竞争。

1930年经营汉口、天津、青岛谦祥益绸缎店、北京益和祥绸缎店、济南隆祥、谦祥益绸缎店的另一支孟氏家族的资东孟仰轩看到族叔孟洛川的泉祥茶庄生意非常红火，也想在济南茶叶市场分一杯羹。于是他投资六万元，在济南开设了鸿祥

茶庄第一支店)。以后，在经二路纬九路西购妥房产，准备再设纬九路分店，因“七七”事变发生而被搁置。

凭借雄厚的财力，孟洛川建立起了庞大的茶叶帝国。“七七”事变前，每年除去一切费用开支外，泉祥茶庄可得纯利3万一4万元。1928年，济南被日本出兵占领，发生了“五三惨案”，各行各业遭受了一次深重的灾难。泉祥茶庄和其他商号一样，均处在水深火热之中。直至1930年以后，市场才趋向稳定，经济逐渐恢复，城乡人民对茶叶的需求才有所增长，此时泉祥茶庄的销售量有了较大幅度的上升。几年之间，泉祥的业务经营日增，每年批发、零售量不下50万斤，在济南茶叶经营中形成垄断的趋势。

茶庄。

鸿祥茶庄坐落在济南城里西门大街路南，新建门市楼房五间，设计宽阔高大，布置富丽堂皇，货源丰富新颖，调配人员亦有相当的管理经验，开业伊始即有压倒泉祥之势。

当时济南泉祥茶庄的资东和经理人对鸿祥开业极为重视，从各地紧急调来了新货充实货源，准备在鸿祥开业揭幕时给以沉重打击。又运用丰富的经营经验，用东堵西截的地理形势(鸿祥茶庄西面有西关估衣市街泉祥老号，东面有院东大街的泉祥东号)，让鸿祥茶庄处于泉祥的包围中，同时又在鸿祥茶庄的对过开了一家鸿记茶栈，与其正面竞争，抢夺顾客，这些做法让鸿祥茶庄开业后，长期处于亏损状态，一直没有发展起来。

惨重。兼之日伪设立茶叶统制组合，限制南茶北销，货源减少，业务经营日趋萧条。国民党统治时期，货币恶性膨胀。物价一日数涨，苛捐杂税，多如牛毛。泉祥茶庄在这两个时期的十一年中，经济实力消耗殆尽，奄奄一息。

济南解放后，在人民政府保护民族工商业政策的扶植下，泉祥茶庄的业务才有了恢复，1956年纳入公私合营的轨道，在中茶公司的领导下，营业得到了正常发展。查阅资料了解到上个世纪八十年代，泉祥茶庄被个人承包，孟家的百年老店泉祥茶庄，就此作古。

虽说泉祥茶庄不在了，但是那清新浓郁的茉莉茶香却穿越了时空，永远留在了老济南的记忆中。

>> 茉莉花茶的幽香

不同地方的人嗜好不同的茶叶。

具体到济南，老济南人大多爱喝茉莉花茶，这一饮茶习惯由来已久。过去北方不种茶叶，但济南喝茶习惯特别浓厚，好多人早上一起床就离不开茶叶。北方气候干燥、雨水少，风沙大、黄河沿岸水质又不好，所以济南人格外口重，喝得最多的是花茶，有茉莉花茶、玉兰花茶、珠兰花茶、柚子花茶、玳玳花茶，后来又加了玫瑰花茶。计划经济时期，济南销售茉莉花茶、玉兰花茶和珠兰花茶，其中销量最大的是茉莉花茶，因为茉莉花香气清雅，而玉兰花的香味刺鼻，一放多了味道就很冲。而茉莉花茶，正是泉祥茶庄的拳头产品。

泉祥茶庄茉莉花茶的特点

是窈制时用的花量大，分次加工多。如一窨用花40斤，再窨用花30斤，三窨用花20斤。装箱时，再拌花5至8斤作为提窨，俗称“三窨一提”，或叫“四窨花茶”。这样窨出的花茶，香味浓厚纯正，久冲不淡。这种茶喝起来头遍香味已很大，但因香气不能立刻分解，冲到二遍香味才更浓，冲到三遍、四遍香味也不淡。另外，泉祥茶叶叶体整齐无末，货色始终如一，质量均衡不变，分量足斤足两，因此受到顾客欢迎，信誉久盛不衰。

最后再说说泉祥茶庄的最后结局，泉祥茶庄在日伪时期，曾被日方冻结了在银行的巨额存款，规定每星期只能提出500元的限额，这不仅使自有资金不能周转，且在物价不断上涨、货币逐步贬值的情况下，损失