

日前,省旅游部门公开招聘“鲁菜掌门”一事再次引起了众人对鲁菜的关注。作为本地传统鲁菜的代表,聚丰德、燕喜堂、汇泉楼曾是济南鲁菜的“三大名店”。然而,随着时代变迁以及鲁菜人才的缺失,“三大名店”有的勉强维持,有的则基本已成为历史。

聚丰德、燕喜堂、汇泉楼

寻访鲁菜“三大名店”的背影

本报记者 乔显佳

聚丰德

大厨曾专为总理服务 如今已难觅当年盛景

对于很多“老济南”来说,聚丰德、燕喜堂、汇泉楼这代表本地传统鲁菜的“三大名店”,可谓再熟悉不过了。以前,济南人迎接贵宾在此请客,结婚生子在此设宴,重要交际活动在此安排……可以说,它们见证了本城很多居民人生中最值得纪念和玩味的时刻。

近日,记者走街串巷,寻访“三大名店”的背影,却遗憾地发现,曾经名噪一时的它们,有的已基本退出历史舞台,有的虽还在勉强维持,但也只是“活着”而已。

9日下午,经五纬二路口的东北角,一座灰黑色的仿古小楼静静地矗立在那里。阳光透过楼前树木的枝叶打在门口的牌匾上,让上面“聚丰德”三个烫金大字显得更加闪亮。

“这是聚丰德的新店,原来的老店在经三纬三那儿。”看着似曾熟悉但又有些陌生的聚丰德,曾在这里工作过的老厨师、鲁菜专家孙一慰似乎有些失落。其实,早在今年夏天,聚丰德老店就已经被拆除,其旧址现在已是一片建筑工地。

据孙一慰介绍,聚丰德于1947年8月建成开业,由面案高手王丕有和李万禄,切工了得的王兴南,善于烹炒的程学祥,以及技术全面、熟知各道程序的程学礼和服务人员李长润等共同出资。程学礼出任聚丰德首任总经理,1956年酒店公私合营之后,又出任私方经理。

1963年元旦,聚丰德经装修重新开业时,著名国画家关有声亲笔题写了店名“聚丰德”,可惜真迹在文革期间被毁。院内圆门,则由我省近代名人、著名的爱国人士辛铸九先生题“悬镜通幽”。

“我是从1962年10月开始到聚丰德工作的,一直到1964年的春末夏初,当时一开始就是端盘子。”孙一慰说,当时正处于聚丰德发展最好的时期,很多名人经常光顾。他清楚地记得,1962年八九月份,上影剧团来山东演出,演员中有当时著名的王丹凤、康泰等。由省文化局负责在聚丰德接待全体演员。此外,“四大名旦”之一的尚小云也曾在此吃过饭,有关单位还专门派出了两辆沃尔沃加汽车负责接送。

此外,聚丰德还是当时济南对外的一个重要窗口。孙一慰记得,有一次,一位外国友人吃了这里的烤鸭后,啧啧称赞,认为比北京的烤鸭一点儿不差,并提出想看下烤鸭炉的

请求。因名声在外,聚丰德培养的大厨也备受国家重视,成为国家外交战线的一支“奇兵”。上世纪六十年代初,聚丰德大厨刘兆贤被调往北京前门饭店,厨师杨清泉被调外交部后赴我国驻日内瓦大使馆任厨师。1964年,聚丰德大厨安振常被调往人民大会堂,3年后到周恩来总理身边工作,1969年10月17日来到西花厅,成为周总理和邓颖超的厨师。

“文革”初期,聚丰德改名为“工农兵饭店”,取消了名菜、名吃,只经营烧饼、油条以及其他普通饭菜。上世纪80年代以后,聚丰德恢复了原名。1988年10月1日,聚丰德迁入现址后,贺敬之专门题词“惟有德丰能聚人”。然而,随着领导更迭,以及老厨师相继退休,鲁菜传人陷入了青黄不接的境地,聚丰德也开始走下坡路,虽然现在仍勉强维持,但境况已大不如前。

燕喜堂

臧克家亲题店名 奈何经营不善只得关门

“燕喜堂是由我爷爷赵子俊1932年3月创办的,时值南燕北归时节,便得了这个雅号。我父亲赵鑫荣1946年开始接手,当时父亲还在北大上学,爷爷身体有病,将他叫回继承家业,父亲经营饭店很有方法……”11月8日晚,芙蓉街金菊巷燕喜堂老宅,站在“燕喜堂”牌匾下,赵鑫荣的五子赵书元给记者讲起了燕喜堂的历史。



燕喜堂老宅由东西两座四合院组成,有两个比较高大的门楼。当年的燕喜堂,东面住人,西面搞经营,共有18间营业室,可同时容纳200人就餐。“实际上,居住区和经营区的划分没那么清晰,根据订餐者的要求,随时可以增加餐位,生意好的时候,经常增加至居住区。”赵书元说。

赵书元告诉记者,燕喜堂自创建后,一直奉行童叟无欺的经营理念。另外,无论是穿长袍马褂的,还是一身短衣打扮的,服务员都不以貌取人;无论是做多么贵的大餐,还是做一两毛钱的鸡蛋汤,都正儿八经,一丝不苟。在烹饪技艺上,燕喜堂追求典型的老济南风味,以清汤、奶汤等汤菜见长,被人称为“历下风味”。

1952年,燕喜堂迁往泉城路北侧经营,位置在目前泉城路新华书店偏东一点,店面只有不到20平方米。1956年,燕喜堂实行公私合营,1958年迁至泉城路南,原卫巷北首,由政府出资,建成一座比较漂亮的三层楼。这座楼也成为当时泉城路一带,除了百货大楼外比较突出的地标性建筑。赵鑫荣作为有专业特长的私方经理,依然承担燕喜堂的经营。

文革中,燕喜堂曾改名“红星”饭店,1980年又改回“燕喜堂”。1986年新店装修时特意请臧克家题写了店名。同时,臧克家还特意题写了“鲁味天下重,名师调梅盐”送给燕喜堂。1990年,燕喜堂原址卖给了一家银行,曾红透老城半边天的饭庄开始日渐没落。几年前,因改造开发,位于泉城路上的燕喜堂旧址被拆除。

2000年以后,承载着一代鲁菜人梦想的燕喜堂品牌几度易手。然而,金字招牌非但没有被擦亮,反而日渐“暗淡”。2009年,因经营不善,位于刘长山路和芙蓉街上的燕喜堂门店相继关门。今年6月,已经78岁的“燕喜堂”品牌被舜和酒店集团以70万元拍得。

值得一提的是,燕喜堂的第二代传人赵鑫荣还是一位非常爱国的企业家。1956年公私合营时,有的业主想不通,有对抗情绪,赵鑫荣便带头参加公私合营,并积极

做同仁的思想工作,响应“举着红旗,迈着大步,走向社会主义”的政府号召。在他的带领下,燕喜堂不仅将店面和锅碗瓢盆等“固定资产”拿出来“合营”,就连猴头、燕窝等原本不属固定资产的珍贵菜肴,也被他捐给国家,一并合营。此后,赵鑫荣被选为政协委员,积极宣传党和政府的新政策。

汇泉楼

糖醋鲤鱼名天下 曾是济南最好的饭店

在济南鲁菜“三大名店”中,聚丰德和燕喜堂虽经营惨淡,但一直延续至今,只有汇泉楼现在已难觅踪迹。据对鲁菜颇有研究的“老济南”李敬介绍,汇泉楼原址位于共青团路关帝庙的东侧,五龙潭公园南门西侧。当时的汇泉楼为木结构,楼下就是有名的江家池子,店员以及食客可直接从泉水池中捞鱼,加工成美味。

据记载,汇泉楼饭庄已有百余年的经营历史。清光绪二十一年(1895年),历城县刘佩河、济南杜新山、长清县叶某3人,出资在江家池北畔,创办德胜楼饭庄。后因锦盛楼饭庄经营不善,于1927年被德胜楼饭庄兼并。从此,锦盛楼与德胜楼合并为一家饭庄,名德胜楼饭庄。

1937年,日寇侵华,时局不稳,德胜楼老板想关门歇业。店中从业人员刘兴钢等人出资买下了德胜楼,取名为汇泉楼饭庄。1941年,增盖池北畔二层楼,楼南临池墙壁上书写有“汇泉楼饭庄”5个正楷大红字。顾客上楼一面品尝酒菜,一面俯视池中游鱼,心旷神怡。

汇泉楼饭庄以经营糖醋活鲤鱼、红烧面筋、“活鱼三吃”闻名省内外,特别是名吃糖醋活鲤鱼盛入盘中,鱼头尾高翘,吱吱啦啦冒泡,呈跃龙门之状。食之香酥酸甜,外焦里嫩,鲜醇微咸,鱼肉嫩美。如食兴未尽,可把食剩之鱼做汤,济南人称“砸鱼汤”,让人食后回味无穷。

1955年,汇泉楼饭庄搬迁到估衣市街三元杂货铺旧址经营,1956年公私合营后,归济南市饮食公司管辖。1960年,汇泉楼迁回原址江家池子,1965年又迁到泺源桥东侧新建的五层楼内,改名汇泉饭店,还带旅馆,是当时济南市最好的饭店。同时,济南市饮食公司还从所属的聚丰德、燕喜堂等老店抽调骨干力量前去工作。上世纪80年代,汇泉饭店被三联集团收购。