

老济南西餐的三个“第一”

据记载,明天启二年,德国传教士汤若望在京居住期间,曾用“蜜面和以鸡卵”制成“西洋饼”来招待中国官员,食者皆“诧为殊味”,这或许是早期西餐在中国的一次小展示。1840年之后,“番菜”正式进入中国。清光绪年间,上海、北京、广州、天津等地出现了一批西餐厅,当时称为“番菜馆”。国内关于西餐较早的文字记载,始见于晚清徐珂编的《清稗类钞》一书。晚清时,西餐被称为“番菜”,清末至民国初期称为“洋饭”,民国中后期开始称为“西餐”。

济南第一家西餐饭店——石泰岩,开办于1904年;济南第一家由中国人开设的大型高档西餐饭店——式燕番菜馆,于1912年开业;新中国成立后济南第一家西餐厅——聚丰德饭店西餐厅,于1963年开业。

□孙一慰

石泰岩： 济南第一家西餐饭店

随着1904年胶济铁路通车,外籍商人尤其是德商、德侨相继而来。这年春天,德国商人Schidain在济南经一纬二路东北角开办了近代济南第一家集住宿、西餐于一体的饭店,中国人根据Schidain的发音,将其译成“石泰岩”,这是济南有史以来的第一家西餐饭店。

石泰岩是当时济南最高档的饭店,其广告词称:“器具陈设,富丽堂皇;水汀浴室,各备其长;中西大菜,选择精良;侍役招待,勤慎周详。”

1927年出版的《济南快览》记载:“德人石泰岩所设之旅馆,完全为西洋式,兼营餐馆及牛肉之贩卖,每日房金自八元至四元。旅济之西洋人多寓于此,盖得言语习惯之便利,中人鲜有入者。平时宴客,须先日通知,当日就食,须按定时,否则不备也。”

开始阶段,石泰岩饭店主要提供住宿,餐厅作为附设,仅为住店客人提供餐饮服务。饭店主营德式西餐,突出德式风味,“擅长煮、炖、烤,其名菜有煎牛排、红炖牛肉、咖喱牛肉、铁扒鸡、鸡茸鲍鱼汤、牛尾汤等。”凉菜则有沙拉、奶油栗子粉等。石泰岩有很多招牌菜,红炖牛肉较为有名,这道菜可以免费续添两至三次。石泰岩饭店的大厨最拿手的是制作玫瑰色的德国黑森林火腿肠。

石泰岩饭店位置优越,离火车站近,出行方便,当时许多名人来济南多选择住在此处。

1919年12月24日和1921年7月11日,美国知名学者杜威先后两次来济南,都住在石泰岩饭店。

1924年4月22日,印度诗人泰戈尔来济南时先住在1909年建成、位于馆驿街西头的津浦宾馆,后移至石泰岩饭店。

陪泰戈尔来济南的徐志摩、林徽因,陪杜威来济南的胡适,及柳亚子、何思源、刘半农、王献唐等多位名人都曾在石泰岩饭店住宿及就餐。

因《拉贝日记》而闻名的德国人约翰·拉贝1937年9月6日来到济南,就住在石泰岩饭店。他在《拉贝日记》中记有:

“这家旅馆以其美味的香肠而闻名,那里的人唱道:香肠香肠好香肠,济南府有好香肠;牛肉牛肉小牛肉,济南府有好牛肉……”

1934年春天,著名文人柳亚子与母亲、夫人一行游北京后,转道济南时也住在石泰岩饭店。其间,柳亚子游趵突泉、赏大明湖、登千佛山、住石泰岩,赋诗赞曰:“一树棠梨红正酣,紫丁香发趁春暄。明窗净几堪容我,暂解行滕石泰岩。”

1945年,二战结束,石泰岩饭店的德国经理、司账、厨子被遣返回国,开办四十多年的石泰岩饭店就此歇业。

1956年之后,济南市在原地并南延创建了济南无线电一厂。这家国营企业是济南市后来18家无线电厂的母厂。

式燕番菜馆： 济南第一家中国人开设的高档西餐饭店

据式燕番菜馆经理雍少泉之女雍琦回忆,雍少泉(本名雍文清,少泉是他的号),系山东平度冷戈庄(现属平度市仁兆镇)人,在青岛经商失利,来济南寻找出路。因当时西餐馆在青岛已经随处可见,且效益可观,而济南只有石泰岩饭店一家西餐饭店,雍少泉和他的朋友便萌生了开一家西餐饭店的想法,地点选在济南经三路小纬六路萃卖场二楼。雍少泉的一位精通诗书的朋友根据《诗经·小雅·鹿鸣》篇中诗句“我有旨酒,嘉宾式燕以敖”,取“式燕”二字为饭店之名,全称是“式燕番菜馆”。雍少泉和朋友每人出资100银元,以股份制集资筹建,公推时年39岁的雍少泉担任经理。

经过紧锣密鼓的筹备,1912年,济南第一家由中国人开办的大型高档西餐饭店——式燕番菜馆正式开业,一举改变了石泰岩一家独大的局面,在其后相当长的时间里,这是济南唯一可以与石泰岩饭店分庭抗礼的西餐饭店。

萃卖场二楼全部是式燕番菜馆,正门在小纬六路东的一个大门内,有一处比较宽敞的院落,有锅炉房、储藏室、员工宿舍、厕所,还可停放十多辆人力车。二楼有账房、厨房、前台,共有大小12个房间,走廊以北为大房间,最东边两个大房间就在中山公园西侧,凭窗远眺,园中景色尽收眼底;南边一排小房间小巧雅致。12个房间总共可以容纳百余人同时就餐。

店内从装饰到各种用具摆放都经过精心设计,桌椅统一定制,整齐划一,高档的窗帘、名贵的壁画,配以各色灯饰,处处显得高雅华贵,且冬有暖气、夏有电扇,使客人无酷暑严寒之虑。店内共有员工三十余人,服务人员都经过一定礼仪训练,统一着装,摆台者穿白布大褂,熨烫平整,一日一换。厨房设备以及各种用具包括刀、叉、碗、盘,均购自国外,各种罐头、洋酒、咖啡、奶油、炼乳、巧克力及烹调原料都选用世界名牌。

最初的厨师是从亚细亚石油公司请来的,厨艺精湛;后聘请的王鹤文师傅,烹调技术好,名气大,所烹制的各种菜品色香味俱全。如烤小鸡,选用半斤以内的小鸡,烤得外皮黄中透红,色调鲜艳,外脆里软,肉嫩骨酥,一刀切开,浓香扑鼻。再如炸大虾,通红的虾与翠绿的生菜相配,看上去像一幅美丽的图画。还有鸡茸鲍鱼汤、牛尾汤、芦笋汤等,皆浓淡适宜,口味绝佳。另有烘烤的各种点心,非常适合中国人的口味。

经理雍少泉自开业到1948年去世,在长达36年的时间里,一直苦心孤诣地经营着式燕番菜馆,始终保持着“以诚待人,取信于人”的经营作风,这也是他一生做人恪守不渝的信条。雍少泉对店中员工一视同仁,从不以店主自居,自己艰苦朴素,对员工慷慨有加,从来没发生过什么劳资纠纷,店内就像和谐团结的大家庭。这对式燕番菜馆的兴旺发达起了举足轻重的作用。正因为如此,式燕番菜馆每晚都是顾客盈门,座无虚席。

“七七事变”后,济南百业凋零,式燕番菜馆亦难维持。这一时期,为减少店内伙食开支,凡在济南有家的老员工平时不来上班,每当有大的宴请时才来。大厨主动离职,以减轻店里负担,处处节约开支。后来,饭店已不能维持正常经营,全靠变卖设备、家具、刀叉等度日。在极不景气的情况下,饭店曾短期出租给胡某、李世铭经营。

1948年初,雍少泉去世。1949年,因萃卖场房主张紫衡卖掉房子,式燕番菜馆最终宣告歇业。

随着石泰岩、式燕番菜馆在济南开业并经营红火,上世纪30年代,西餐饭店在济南相继出现,有经六路纬一路口的新亚大菜馆、普利门外经二路北的美记西餐馆、经二路纬一路北的同利食堂、经三路小纬六路西南角的西来兴食堂,“五大牧场”除

在经三小纬六路开设西餐部外,又在西关估衣市街和老城內院西大街开设了西餐部。

由罗腾霄编撰的《1934·济南大观》一书中记有“西餐菜蔬”名单:“烤鸭鸭、烤对虾、烤牛肉、烧山鸡、烧竹鸡、猪排、羊排、牛排、火腿蛋、童子鸡、烩白鸽、烩鱼、炸鱼、烧鱼、咖喱鸡、番茄烩鸡、红白烩鸡、面条桂鱼、牛奶布丁、香蕉布丁、四米布丁、虾仁汤、葱头蘑菇汤、青豆蘑菇汤、鲍鱼汤、鸡丝汤、牛尾汤、番茄汤、细米粥、玫瑰冻、车厘冻、牛奶冻、咖啡多士茶、曲古多士茶、牛奶多士茶。”这份菜单记录了当时济南西餐饭店制作、出售的35种西餐菜品及甜点等,真实反映了当时的西餐水平。

聚丰德饭店西餐厅： 新中国成立后 济南第一家西餐厅

上世纪50年代,济南没有西餐馆存在。直到1963年元旦,由著名书画家关友声先生题写店名的聚丰德饭店新店开业。这家饭店的西餐厅是新中国成立后济南第一家西餐厅。

在聚丰德进门大厅迎面正中是小卖部,东侧是楼梯,西侧有通向后院的门。后院有一圆形拱门,上有辛铸九题写的“悬镜通幽”。大厅东边为中餐厅,西边为西餐厅。西餐厅面积约50平方米,北面有两个窗户,周边是8张小型长条桌,中间是一张大型长条桌。营业厅中有一个很小的地窖,用以储藏香糟。

在营业厅西侧偏北有一小门进去,便是西餐厨房,面积15平方米左右,南边有一后门。厨房东边是菜案,西边盘了一个西餐炉灶,炉灶的北边是烤箱,南边是炒菜的炉灶。西餐主厨许世顺师傅,新中国成立前在西郊飞机场干过西餐厨师。他爱清洁,厨房内安排得井井有条,餐厨用具摆放齐整,整理得干净利落。后因其一个人干有些单薄,有时忙不过来,就把中餐菜组的杨猷安调过去,跟许师傅学着干。当时主要菜品有烤小鸡、煎猪排、炸板鱼、沙拉、牛尾汤等,主食为面包。后因顾客较少,西餐部撤销了。

鉴于消费观念和习惯、市场基础和竞争、地理位置和客流量、文化因素等原因,当时济南习惯吃西餐的人不多。

(作者为原烹饪专业中学高级教师)