

## 烟台故事

## “喜旺烧肉”的前世今生

贺冠敏

## 一

牟平林氏家族，祖籍福建省莆田县北螺村。清雍正十年（1732），林氏先祖林生澡背负叔伯父亲三人的牌位，携二子林肇龙、林肇凤，迁至山东省登州府宁海州蛤堆后村（今牟平区蛤堆后村）西大槐树下，并将该地命名为林家疃。从此，林氏一族在牟平落地生根、繁衍生息，逐渐发展成当地的大族、著族。

至19世纪中叶，牟平林氏家族已发展成烟台当地的名门望族，经营着船队、商行、酒楼等诸多产业。当时山东地区盛行闯关东，林氏家族所经营的船队从烟台出发，过大连，远至朝鲜、海参崴（今符拉迪沃斯托克），运输各类商品于商行内售卖。林氏家族经营的酒楼

“喜府”，不仅鲁菜做得地道，还兼容并蓄，推出了不少西洋菜式，深得来往客商、当地居民的喜爱。

1861年，烟台开埠，先后有英国、法国、美国等17国设领事馆，自此西风东渐。先是香肠、面包等西方饮食和西方香料、烹饪工具等陆续传入烟台，再是烟台后来具有代表性的水果——苹果、大樱桃，以及梨、海棠等，也陆续被引进。相对而言，当时的烟台百业较为兴旺，百姓生活较为富足，吃风颇盛，烹饪业店铺高峰时达五六百家，专业性酒菜馆和风味小吃店如“小洞天”“同顺馆”等盛极一时。喜旺维小肠的前身——彼得烤肠，也于此时登场。

## 二

1869年，一位名叫“彼得”的欧洲人来到烟台，带来了西方烤肠加工工艺。因地域差异，部分制作香肠的香料无法获得。彼得在寻找香料的过程中，与林氏商行老板、时任林氏家族掌舵人林天泰先生交流频繁，逐渐建立起深厚的友谊。

林天泰先生帮助彼得在保留基本风味的基础上，结合烟台当地所产香

料对香肠进行改制，并将其命名为“彼得烤肠”，于林氏的喜府酒楼内售卖。彼得烤肠肉质细腻、口感爽脆，一经推出就得到来华人士的认可，并渐渐为本地居民所接受，成为喜府酒楼内西式饮食的招牌菜。因“彼得烤肠”工艺来自维也纳，肠体纤细，大家又称其为“维小肠”。

在当时的烟台，流传着一句俗语：

“吃香的喝辣的。”“香”指的是猪头肉，“辣”则是牟平老白干。当时的烟台人认为，只有一等的人才可以吃上猪头肉，有肉有酒就被视为富足生活的象征。

喜府酒楼当时的中式饮食招牌菜就是卤猪头肉（又称喜府烧肉），而西式饮食招牌菜即彼得烤肠（又称维小肠）。

## 三

至19世纪末，因清廷无能、列强入侵、战乱不断等种种原因，林氏家族的生意已无力维持，船队、商行、酒楼陆续关闭。

新中国成立后，林氏家族继承人林运华，凭借出色的烧肉、烤肠制作技艺，被牟平县委招待所聘为特级厨师。林运华制作的烧肉、烤肠风味独特，渐渐在牟平积累起了良好的口碑，吸引了众

多食客慕名而来。

乘着改革开放的东风，1996年，烟台市喜旺食品有限公司宣告成立，最终将林氏烧肉和烤肠从家族世代传承的手艺，转变为规模化、现代化的生产方式。喜旺公司将林氏家族世代相传的制作工艺用药食同源的配方，以继承传统的方式进行加工，使得喜府烧肉、维小肠一经上市，便受到广大消费者的热

烈欢迎，喜旺柜台凌晨便开始排队，成为街头巷尾的美谈。

在维小肠的基础上，喜旺公司又开创了国内肉制品行业四根冷切肠的先河。为保证产品品质，喜旺公司采用国际连锁直营的销售模式，始终坚持不加盟、全直营运作。如今，连锁店已达2000多家，实现了山东市场的“无缝覆盖”，成为中国传统酱卤肉类肉制品单项冠军。

## 四

在此基础上，喜旺公司进一步加大开放步伐，不断引进国外先进的肉制品加工技术，持续加大科研投入，提升产品品质。喜旺公司先后承担、参与了国家“十一五”“十二五”“十三五”重点研发计划项目，以及科技部星火计划、农业部（今农村农业部）948项目等20余项省部级项目，授权专利190余项，主导或参与了《酱卤肉制品质量通则》《中式香肠质量通则》等近20项国家、行业标准，以及ISO《肉与肉制品 术语》等4

项国际标准的制修订。

后来成立的喜旺集团成为“农业产业化国家重点龙头企业”，研发中心被五部委认定为“国家企业技术中心”，被农业部（今农村农业部）认定为“国家猪肉加工技术研发专业分中心”，被山东省科技厅认定为“山东省中式肉制品加工工程技术研究中心”。

2004年，喜旺走出国门，在北美投资建厂，成为中国首家在海外建厂的肉制品企业。如今，其产品畅销于加拿

大、日本、美国、西班牙、墨西哥等国，以及众多国际知名的大型电商平台，深得各族裔消费者的欢迎。

喜旺品牌的成功，不仅推动了传统饮食文化与现代商业的融合与创新，为继承、发扬胶东饮食文化奠定了坚实的基础，更将中国品牌推向国际舞台，提高了中国品牌的国际影响力，向世界讲述中国故事！

