京城深处的烟台身影

从宫廷御膳到京华烟火
福山鲁菜的时移流变

□燕台石



泰丰楼创立于清光绪二年(1876年),属老北京鲁菜“八大楼”之一,由烟台海阳孙氏创办,后兑给福山人孙永利和朱百平经营。民国时期,袁世凯、孙中山、宋庆龄、蒋介石、鲁迅、梅兰芳等著名人物都是这里的常客。

烟台人走到哪
里都深深怀恋着故乡,
工作生活在北京的烟台人则常
常聚在北京的鲁菜馆里,会乡亲、叙乡
情、慰乡愁。金秋十月的一个周末,应老友唐先生之约,八位烟台乡亲相聚在位于北京市西城区前门西大街2号的泰丰楼。我们在二楼高贵典雅的齐鲁厅落座,服务员将烩乌鱼蛋汤、葱烧海参、糟溜鱼片、芫爆肚丝及油爆双脆等鲁菜招牌菜品逐一献上。唐先生还特意为我们斟上从烟台老家带来的“燕台鲜薯酒”和张裕“龙谕葡萄酒”。一时间,亲切的乡音盈耳,浓浓的乡味扑鼻,恍若回到烟台故乡。

泰丰楼创立于清光绪二年(1876年。一说是清同治十三年),属老北京鲁菜“八大楼”之一,由烟台海阳孙氏创办,后兑给福山人孙永利和朱百平经营。民国时期,袁世凯、孙中山、宋庆龄、蒋介石、鲁迅、梅兰芳等著名人物都是这里的常客。解放后,泰丰楼关门歇业,1984年恢复老字号营业后,由原前门外煤市街1号迁至现址营业至今。恢复营业之后,招远籍康哲东从服务员做起,担任泰丰楼总经理、董事长近20年,为福山鲁菜传承出力。从泰丰楼的历史和现状来看,北京的福山鲁菜盛名也凝结了烟台各县市区及胶东地区匠人的参与和奉献。

华夏饮食文脉绵长,八大菜系之中,鲁菜独早扎根庙堂、浸润市井,承载着数千年中原饮食礼制与烟火智慧。而烟台福山,正是鲁菜的核心发祥地与官廷风味的源头活水。元至元年间(1264年—1294年),忽必烈定都燕京,欲以汉俗治国、以汉食润礼,摒弃游牧饮食粗粝之风,广征天下名厨扩充御膳房。各地厨子轮番献艺,皆难合帝王心意。时任福山县尹灵机一动,甄选六位福山名厨远赴大都。福山名厨临场献技,精工烹制葱烧海参、芙蓉鸡片、四喜丸子、红烧肘子等佳肴,清鲜醇厚、味正形雅,无繁复雕琢而尽得食材本真,忽必烈尝后龙颜大悦。自此,福山鲁菜正式扎根元朝御膳体系,打破了北方官廷饮食的单一格局。据胶东地方口述与餐饮史料,鼎盛时期,御膳房中有超过20位福山籍厨师担任要职,他们培养的徒子徒孙更是不计其数,形成了一套完整的技艺传承体系。

明代官廷承袭元制,大量留用山东籍御厨,福山烹饪技艺得以在深宫持续传承精进。相传隆庆年间(1567年—1572年),福山籍兵部尚书郭宗皋返乡省亲,将乡间名厨邹德福带入京城。邹德福奉旨主持御宴,精工烹制一道糟溜鱼片,穆宗食之难忘,赞叹不绝,此后常年令邹德福执掌御膳。后来帝王久病不食,唯念福山糟溜鱼片,特遣銮驾远赴福山传召告老还乡的老厨师入官烹制。邹德福的老家邹家庄由此更名为銮驾庄,沿用至今。经明代百年打磨,福山鲁菜彻底融入宫廷礼制,确立了清鲜脆嫩、原汁原味、火候精妙、形制端庄的官廷风味。

清代是福山鲁菜宫廷生涯的鼎盛时期,更是其兼容并蓄、大成于世的黄金年代。清初御膳房尚有少量满族厨子维系传统膳食,民间相传至康乾盛世,御膳房八成以上庖厨皆为福山、胶东籍匠人。他们形成子承父业、世代传艺的御厨传承体系,牢牢掌控着清宫膳食的主导权。

福山鲁菜将齐鲁饮食的庄重礼制与宫廷的尊贵气韵融为一体。其品类愈发丰富,囊括山珍海味、禽蔬面点、汤羹佳肴三大门类。相较于江南菜系的清甜婉约、川湘菜系的浓烈厚重,福山宫廷鲁菜咸鲜纯正、浓淡相宜,既适配皇家日常膳食,亦能支撑盛大国宴,包容性与正统性无可替代。



大名鼎鼎的北京丰泽园饭店,与福山浒口村人栾学堂分不开。

清代中叶至民国初期,福山厨师在北京餐饮界的领先地位和美誉度达到巅峰。随着“闯京城”的福山人日益增多,以烹饪技艺谋生者形成了颇具规模的“福山帮”。这一群体与“济南帮”共同构成了北京鲁菜的两大支柱,但前者以擅长烹制海味而独树一帜。史料记载,鼎盛时期,前门外大栅栏一带的餐馆中,七成以上的掌灶师傅都来自福山,他们以清鲜脆嫩、原汁原味的烹饪风格征服了京城食客的味蕾。清王朝落幕之后,官廷饮食的森严壁垒随之打破,藏在深宫数百年的福山御膳技艺走出宫墙、流入民间,开启了饮食文化的市井新生。大批福山匠人扎根京城,创办名楼、开设饭庄,缔造了近代京华餐饮的鼎盛格局。至上世纪20年代前后,北京的大饭馆大多是“福山帮”的人掌勺。张友鸾先生(1904年—1990年)在为《中国烹饪》撰写的文章中说:“五六十年前,在北京有名的大饭庄,比如什么堂、楼、园、居、春之类,从掌柜到伙计,十之七八是山东人。厨房里的大师傅,更是一片胶东口音。”

创建于清末民初的京城赫赫有名的鲁菜名店“八大楼”,即东兴楼、泰丰楼、致美楼、鸿兴楼、正阳楼、庆云楼、新丰楼、春华楼均由八旗子弟暗中出资,山东籍经营者操办,后厨匠人、掌勺师傅多为福山籍,传承的是宫廷御膳技艺。其中,东兴楼掌柜安树塘是福山西关人,新丰楼掌柜王恩甫是福山门楼人,致美楼掌柜王东普是福山兜余人。除八大楼外,还有“八大堂”“八大居”的会贤堂、福寿堂、庆和堂、同和居、福兴居、阳春居以及金华馆、丰泽园等知名饭庄,也均由福山人创办或经营。京城东华门外的金华馆,相传创建于清朝嘉庆年间(约1810年),由福山史家庄史氏合族投资,1900年前的五任掌柜都是史氏人,最后一任是史泗滨。他将御膳烧鸡打造成盒子铺福山烧鸡,深得北京朝野青睐,而且在八国联军攻入北京、金华馆被迫停业后,回故乡开办烧鸡店,让福山烧鸡在民间广为传播。

北京如今鼎鼎大名的丰泽园饭店,与福山浒口村人栾学堂分不开。栾学堂,字鲤庭,外号“栾蒲包”,是个鲁菜传奇人物。他于1930年在同德银号经理姚泽圣等人的扶持下创办了丰泽园饭店。丰泽园饭店当时的名气有多大,一首民谣足以说明:吃菜丰泽园,抓药同仁堂,酱菜六必居,穿鞋内联升。他本人曾当选为北平饭庄同业公会会长。1942年,他兼任萃华楼饭庄总经理,并邀请福山留公村的吕洪涛、马松山担任常务经理主理日常业务。新中国成立后,丰泽园饭店成为国家领导人举行公务宴请外宾活动的重要场所之一。电视剧《传奇大掌柜》就是以栾学堂为原型拍摄的。当代鲁菜泰斗、中国十大名厨之一王义均,也是栾学堂引荐到丰泽园的。王义均1933年出生于福山河北村。1946年,13岁的他经栾学堂介绍到丰泽园饭庄学艺,后任丰泽园技术总监,弟子遍布全国。2026年10月26日,“王义均鲁菜传承工作室”在北京隆重挂牌。这些福山籍名店、名师,逐渐打造了兼容宫廷雅致与市井烟火的福山风味体系。

数百年宫廷沉浮、市井流转,福山鲁菜历经时代淬炼,既保留了皇家御膳的正统气韵、严谨技法,又沉淀了民间烟火的温润包容,成为中华饮食文化的重要瑰宝。如今,鲁菜烹饪技艺被列入山东省省级非物质文化遗产名录,福山为这一技艺的核心传承地,千年技艺代代相传、生生不息。回望来路,从元廷初入深宫的崭露头角,到明清执掌御膳的鼎盛辉煌,再到清末赋能京华餐饮、孕育京菜新生[京菜以鲁菜(含福山、济南两支)作为正餐主体与技术根基,吸纳清真、宫廷及各地风味融合而成],福山鲁菜始终以匠心守正统、以包容纳百川。当下,福山鲁菜正在深挖其宫廷历史故事和名菜源流,将匠人精神与文化内涵相结合,与北京餐饮名店联手,以文旅融合、技艺传习、品牌打造为抓手,让藏在史书里的御膳文脉、飘在市井中的千年乡馔,永驻京都、辐射全国、走向世界,让这道源自烟台山海、光耀千年宫廷的人间至味,在新时代焕发全新的烟火生机与文化魅力。

燕台石赞:馔饮齐烟绕御宫,刀砧火候百年工。薪传更借东风力,鲜美新炊嘉誉隆。

(本文特向史继明、唐锡彤两位老友提供的宝贵意见和珍贵资料致谢!)

传家宝

□柳君

现今,生活富足,家家都留有一些宝贝,而我父母留下的却是几件不寻常的遗物,我视作珍宝,像“红灯”一样的传家宝。

军大衣

父亲的军大衣,一挂就是几十年。在我刚刚参加工作时,父亲将这件军大衣送给了我。它跟了父亲一辈子,我又穿了近30年,直到上世纪90年代中期,我才把它作为纪念品收藏,挂进老屋的大柜里。它是用藏青色的呢料做的,虽已微微泛旧,边角磨出了柔和的毛边,却依旧平整挺括、肩线笔直,像极了父亲一辈子挺直的脊梁。父亲在的时候,每年除夕夜,总会郑重地穿上它。呢料摩擦的沙沙声,仿佛在低声诉说着一段峥嵘岁月。

父亲年轻时在胶东军区参军,是驻守长山岛海防一线的营级参谋。这件军大衣陪他熬过无数个风雪交加的夜晚。大衣有个暗袋,上面缝着一个泛黄的布条,部队番号已经看不清楚了,边缘也已发脆,钢笔书写的字迹被岁月洇开,“务必死守”四个字却依旧力透纸背,带着沉甸甸的分量。这件军大衣记录的是父亲在战场上英勇无畏、坚守边防的军旅生活。

父亲是1920年8月生人。当时爷爷家里很穷,孩子多,父亲最小,全家省吃俭用供父亲上学读书。父亲学习用功,成绩也好,中学毕业后参了军。由于工作出色,1945年7月他加入了中国共产党,逐步晋升为团部作战参谋,负责保管全团干部档案和武器装备。在一次敌机轰炸中,为保护档案资料,他光荣负伤,脖子及胸部被烧伤,评定为二等甲级革命伤残军人,转到地方工作,1982年离休。

旧军鞋

与军大衣相伴的,是一双黑色单皮鞋。我参加工作时,父亲将它送给了我。那时,鞋面的皮革早已失去光泽,鞋帮上的铜扣也氧化发黑,却依旧结实耐穿。鞋底上有一道横贯的划痕格外醒目,那是父亲巡逻时被山上的铁丝网钩出的印记。父亲总说,这道划痕是“国土的皱纹”,上面刻着边防的风霜,也刻着军人的坚守。他常给我讲巡逻查哨的故事,讲暴风雪里寸步不离的哨兵,讲冻得通红的双手,讲战友们并肩守护家国的赤诚。军大衣挡过凛冽寒风,皮鞋踏过海岛冻土,见证了父亲的青春与担当,我把它和军大衣一同收藏。

红皮箱

父亲留给我的这个枣红皮箱大约有120厘米长、30厘米高、50厘米宽。红皮箱外面扎着两根皮带,中间有一个扣子锁,四边已经磨起毛了,显示出很深的年代感。这个皮箱的来历我也不清楚,父亲没讲。他是一个不愿意多说话的人,但对子女从来都是严格要求。

参加工作时,这个红皮箱便跟了我。第一次打开它时,上盖里面的布袋里有一封信,信里写着父亲对我的期望和要求:孩子,你长大了,是个可以独当一面的大人了。参加工作后,任何事情都要三思而后行,体力活要多干,凡事要多留心,少说多干,团结同志,努力工作。平时要多学业务技术,增强本领,不要想家……满满的告诫、满满的嘱托,体现了一个父亲对孩子的牵挂和期望。这封信,我一直收藏着,常常拿出来看。它是父亲留下的唯一一封手写信。

旧照片

母亲生于1930年。1945年7月,16岁的母亲经栖霞早期地下党员李芝英介绍入党,与父亲结婚后在莱阳专署工作。1958年,她响应号召,从莱阳专署调回老家栖霞从事幼儿园、小学教学管理并兼任村里的妇女主任。在工作间隙,她带领妇女挖沟、修渠、整地、开山、平地,和男劳力一样干活。1959年,经县委推荐、地委同意、省委同意,她参加了“全省妇女劳动模范表彰大会”(栖霞只一人参加)。会后,全体人员拍了一张合影,母亲格外珍惜,我们家几次搬家,母亲总小心翼翼地将它挂在客厅里。照片的木框已经很旧了,漆面磨损,原先的木纹几乎看不见,但是母亲仍将它擦得光亮。

照片里,29岁出头的母亲站在第三排左数第三个位置,梳着乌黑的披肩发,胸戴鲜红的布条,眉眼间满是青春的朝气与坚毅。

年老后,母亲总爱坐在炕头上,给我们讲当年的故事,讲妇女们天不亮就下地干活,天黑了才收工,手上磨出了血泡,肩膀压出了红印,却没有一个人叫苦叫累……

2020年,90岁的老母亲离开了人世。

小半柜

这个楸木小半柜,现在仍然摆在老屋的正中,古朴又敦实。它是姥爷年轻时做的,榫卯结构严丝合缝,没有一颗铁钉,历经数十年岁月,依旧稳固如初。凑近闻一闻,榫卯接缝处还能嗅到淡淡的楸木清香,那是木头最本真的味道。

母亲说,当年兵荒马乱,她把陪嫁的银镯子藏在这个抽屉的最深处,躲过了敌人的搜查。后来母亲把它当作陪嫁送给了我的姨妈。楸木柜里的旧账本、老算盘,记录了姥爷的一生,更传递了踏实做人、诚信做事的家风。

旧账本

楸木半柜抽屉里的旧算盘,有年头了。算盘下面压着一个旧账本,上面写着的“赊王掌柜桐油二两”“购小麦2.5斤,秋天付清”“卖粮五斗,换布三尺”等,记录着那个年代普通人家的烟火生活。中间的抽屉里放着一枚民国银元,边缘已经磨损。姥爷曾是地下党员,党员们曾在姥爷家的地窝子里开会。开会时,母亲在门口放风、站岗。姥爷的公开身份是牟氏家族分支的账房先生,他用三副治病的汤药方子换回了这枚银元,说是要留个念想。后来,在新中国成立前的对敌斗争中,姥爷为保护一面党旗被反动派杀害了。

一年又一年,阳光透过老屋的窗棂照在炕上,楸木柜里飘出淡淡的烟味,还有包党旗的油布的香味,这都是红色的遗产。它们没有昂贵的价值,却承载着三代人的精神底色。它们让我们懂得,品格、奋斗、家风是最珍贵的资产,永远是红色的遗产。

三百岁,几何长

□刘学刚

“凤彩山前阅昊苍,一砖一瓦历炎凉。夙初耕读铭家训,业盛田畴接远荒。三百岁,几何长?中途隐忍耐寒霜。老来翻作通明卷,笑看游人入画堂。”一阕《鹧鸪天·牟氏庄园》,清点了我的一生。我从雍正元年走到今天,整整三百岁了,我才明白,什么叫艺术地活着,什么是活着的艺术。

如今,我被冠以“民间小故宫”的称号。我不只是建筑群,更是文化宝库。每一块青砖黛瓦,都蕴藏着胶东农耕文明的底色,也承载着民俗风情和历史记忆。



牟氏庄园

夙初·放下

我诞生于雍正元年的古镇都村。奠基我的牟之仪,承袭的是牟国珑罢官归乡后立下的耕读遗训。牟国珑44岁中进士,53岁做南宫知县,为官清正,却被诬贪赃,冤情得雪仍被罢官。归乡后,他在县城郊外购数十亩荒地,营建“悦心亭”,开启牟家在栖霞基业。

他没有寄情山水,而是“田可耕兮书可读,半为耕者半为儒”。在人人挤破头考功名的年代,他选择逆流而上——不是被迫归隐,而是清醒放下仕途,把家族的根扎进泥土。他信“官宦钱,如云烟;买卖钱,三百年;庄稼钱,万万年”。从此,大门刻下“耕读世业,勤俭家风”,不是不读书,是不为做官而读书;不是不进取,是把进取的根扎在土里,改变了牟家前几代人“读书取士”的理念。后来,十二世孙牟之仪离开“悦心亭”,来到城北古镇都村另起炉灶,建起牟氏庄园第一幢住宅。这位奠基人,正是为我冠名的主人牟墨林的祖父。康熙五十二年,牟国珑辞世,有地不过百亩。罢官归乡是我最初的觉醒——知道自己要什么,不难;知道自己不要什么,才难。

业盛·耕耘

后来,我遇见了第十四世主人牟墨林,当地人叫他“牟二黑子”。可若只记得绰号,便把他看轻了。他信守“守祖宗一脉真传,克勤克俭;教子孙两条正路,唯读唯耕”,造就了国内现存最大的地主庄园,被称为“中国北方第一大财主”。他常年放饭救济灾民,当地相传,庄园不蓄家丁,却少有匪患滋扰。

道光十六年,栖霞连续三年大灾,饿殍遍地。他开仓,以地易粮——起初一斗粮换一晌地,以后几升粮换一亩地,最后一升粮换一亩地。灾民跪在门前喊“活菩萨”,也有人背地里叫他“牟二黑”。同一举动,生出截然不同的名字。有人说他吃人不吐骨头,有人说没他那粮,多少人得饿死;还有人说我的每一块砖,都是灾年的田契垒成的。三百年后,我渐渐懂得:把种子交给土地,收获的不只是粮食,还有别人的评判。

他创造新的土地经营模式,土地所有权归牟家,农民保留耕种权。至其去世前,牟家已有土地4万多亩,四乡粮仓20多处,骡马驮粮往返佃户村间,铃铛从早响到晚。

那是我的壮盛之年,田畴接远荒,骡铃响四方。我坐北朝南、依山傍水,占地两万余平方米,六院串联、层叠递进,厅堂楼厢错落有致。我没有皇家宫殿的富丽华贵,却有北方民居的敦实厚重。

“三雕”“六怪”“九绝”,每处精彩的背后都是几年、十几年光阴的积累。抱鼓石匠人凿了三年,虎皮墙用河卵石垒砌,青砖灰瓦百年不酥是因用豆浆浸泡,连合瓦下都铺了木炭防潮吸湿。烟囱凌空托在山墙之外,造型精巧别致,是匠人的倔强,也是牟家人的讲究。

清华大学的一位教授说,我的珍贵在于“生长性”——不同于皇家建筑一次性建成,我历经数代人、两百余年不断增建,却始终严守中轴线对称,每一代新建都与整体和谐,从未“违章搭建”。我听了只是笑笑,哪有什么规划自觉,不过一代又一代人,守着同一个念想。

老来·通明

三百岁了,我老了,却老出优雅,老出新生,我活出了本命年里的“梅开二度”。

如今,我走出沉寂,褪去时代标签,化作传承文脉、滋养一方的文旅瑰宝。昔日的封建庄园,成为回望农耕文明、品读百年历史、研究石木建筑的窗口。游人穿汉服走过廊檐,在“牟家喜事”的锣鼓声里笑作一团,在“一犁开春”里认农具、用农具,在“小庄主理财记”里学记账、打算盘、量升斗、诵诗书、读家训。花饽饽的蒸汽重新在磨坊旁升起,剪纸红屑落在当年晒地契的石阶上,棒槌花边的线在阳光下轻挑慢拈,把三百年断裂的往事一针一线穿织起来。孩子们蹲在石毯上,踩石钱,踏石蝠,嘻嘻哈哈。历史与当下,在此悄然相逢。

中国社科院的一位专家说:牟氏家族的兴衰轨迹与中国传统乡土社会转型几乎同步。崛起,依托的是明清小农经济繁荣;鼎盛,得益于精耕细作农业积累;衰落,对应近代工商业对传统农业的侵蚀和革命浪潮对封建土地制度的摧毁。读懂我,就能读懂19世纪末到20世纪中期中国乡村社会发生的一切。

有些人来了就走,走了又来。来来回回,才读懂我的内涵,听懂我的故事。文化遗产最深层的意义,从来不是被消费,而是被反复理解。

活成艺术·活成哲学

三百岁,在历史长河里,我不老;在人的一生里,我不年轻。这是哲学的辩证,也是辩证的哲学。

我是一座庄园,当暮色落在斑驳的门簪上,我恍惚回到从前。我不再述说,但每一个走过庭院的人,脚下踩着的,都是三百年的春天。

三百岁,几何长?不过是一个人弯下腰,把种子交给土地,然后等——等风调雨顺,等春种秋收,等一代人把一个庄园的故事,讲给下一代人听。

我这一辈子,少年学会放下,壮盛学会耕耘,中途学会默守,老来学会通明。放得下,才扎得下根;耕得深,才立得住身;隐忍得住,才熬得过寒冬;通明了,才迎得来春天。

青山依旧在,几度夕阳红。庄园虽老,耕读不辍;薪火虽微,代代相传。

这,便是一个三百岁的老者,最想对后人说的话。