

烟台故事

诸留杨村走出俩“厨王”

杨淳

福山是鲁菜的发祥地,饮食文化源远流长,烟台乃至胶东地区素来就有“要想吃好饭,围着福山转”的俗语。即使普通家庭主妇,往往也能烧出一桌色香味俱佳的菜肴,可见烹饪文化在福山有着广泛的群众基础和深厚的底蕴。

福山人很早就把生意做到了全国很多城市乃至海外。在新中国成立前后的若干年里,福山人在北京、天津、上海、香港,以及东北三省的各大城市开办的饭店、酒楼星罗棋布,且生意红

“飞刀王”王传选

王传选(1916.9.20—2004.8.13),14岁就来到烟台(现芝罘区)饭馆学徒。一个尚未成年的孩子,每天起早贪黑在后厨干些择菜洗菜、杀鱼洗鱼、剔骨杀鸡的杂活,稍出差错,就会受到主厨斥责甚至打骂,辛苦程度可想而知。但他凭着对厨师工作的热爱和执着,硬是坚持了下来。

几年出徒之后,为了更好地发展,王传选辗转去了青岛,入职本村李万宾在青岛开办的“顺兴楼”,当上了一名厨师。“顺兴楼”是当年青岛规模最大、声誉最隆的饭馆,可同时开席160多桌,其职员有七八十人之多,其中光厨师就有几十人。在此期间,王传选除了灶上的技艺日臻成熟之外,墩子(红案)上的技艺也显露出与生俱来的灵气,再加上他刻苦练习,其刀工技法日臻炉火纯青,很快就成了“顺兴楼”墩子厨师的“领头羊”,深得掌柜李万宾青睐和器重。当时,放眼整个青岛餐饮业界,墩子上的刀法技艺无出其右者。在上世纪30年代末,20岁刚出头的王传选在青岛就有了“飞刀王”的美誉。

上世纪40年代初,王传选同本村曾在“顺兴楼”当灶的王传寿、王传璞一起回到烟台,共同创办了“松竹

烹饪大师王传璞

王传璞(1914.12.27—1980.6.11)与王传选的早期经历基本相同。同是十几岁到烟台饭馆学徒,同是出徒几年后辗转去了青岛“顺兴楼”。不同之处在于,王传选墩子刀法天赋异禀,又刻苦磨炼,很快就崭露头角;王传璞则对灶上烹饪情有独钟。他为人谦逊诚恳,虚心向同事请教学习,潜心揣摩研究食材调料的完美配制以及火候分寸的精准把握,很快就脱颖而出,坐上了“顺兴楼”当灶的头把交椅,同样受到掌柜李万宾的青睐与器重。

后来他同王传寿、王传选等回到烟台共同创办了“松竹楼”。在此期间,王传璞烹饪菜肴不断创新,技艺逐渐炉火纯青。他所烹制的美味佳肴,令食客们食之难忘,加之王传选“飞刀王”的名号,强强联合,“松竹楼”的生意很快火爆起来,驰名胶东,省内不少富商、达官贵人慕名前来“松竹楼”品尝美食,赞赏有加。

火,享有很高的声誉。这些饭店从掌柜到厨房的从业人员,几乎是清一色的“福山帮”,来自福山的上百个村庄。

曾经,在青岛和烟台的餐饮业界,门楼乡(现门楼镇)“诸留帮”有着极高的地位。一度是青岛最大饭馆的“顺兴楼”,掌柜李万宾就是诸留杨村人,他还兼任“青岛餐馆公会”会长;“共和楼”掌柜杨义宠,也是诸留杨村人;“聚福楼”掌柜高学增、“东兴楼”掌柜高培兴,均是诸留高家庄(现合并为诸留王村)人;“庆丰楼”掌柜

楼”。王传寿任掌柜,王传选任墩子厨师,“飞刀王”的名号也带到了烟台,王传璞任当灶厨师。因出色的刀工和色香味俱佳的菜品,“松竹楼”的名号很快就叫响了。

新中国成立后的1955年公私合营,私营企业从业人员重新统一分配。王传选被分到烟台商业局下属的烟台商校“中餐实习部”担任烹饪专业学生的实习教师。当年中餐实习部既对外营业,又指导学生实践,王传选既是墩子、当灶厨师,又要示范指导学生实际操作以及考核,带出了许多徒弟。他还参与了烟台商校出的《鲁菜大全》一书的编写,书中影印彩页上的菜谱实物均出自他手。

1964年,人民解放军开展了一场规模空前的全军大比武。各行各业相继掀起了大比武的热潮,餐饮业也不甘落后。山东省厨艺大赛的会场便设在济南珍珠泉礼堂。年近半百的王传选是烟台地区参赛的主力队员,参赛项目是他成名的拿手戏——墩子上的刀法。比赛中,他以娴熟的刀法、精湛的技艺力压各路选手,令评委和观众深深折服,最终毫无悬念地拔得头筹!“飞刀王”的名号

公私合营之后,王传选调任烟台商校中餐实习部教师,王传璞调任烟台交际处当灶厨师。王传选手艺好,且能言善道,为烟台培养了一大批烹饪人才,功不可没;王传璞技艺精湛,但不善言谈,口讷,分配到交际处能更好发挥他的特长,展示其身手。他的大儿媳、现年83岁的赵福华老人的话或许最能说明问题:“俺公爹做的菜,样式、口味就是不一样,好看更好吃。他会做但说不明白,茶壶煮饺子——有嘴倒(道)不出。”

众所周知,烟台地理位置优越,物产丰饶;气候宜人,夏天不太热,冬天不太冷。王传璞就职的烟台交际处依山傍海,环境幽雅,景色美丽,是当时烟台市外事活动、接待的主要场所。每年都会有各级领导以及外国友人到此疗养。因而,交际处也是当年烟台重要的对外窗口,交际处的工作代表和展示的是烟台的形象。

王传璞作为掌勺厨师,为首长和

李玉藻,诸留王村人。在烟台,驰名胶东的“松竹楼”以及后来的“松竹林”,从掌柜到厨师全是诸留杨村人。经粗略统计,在青岛和烟台的“诸留帮”厨师有几十人。据在诸留杨村做过多年党支部书记、现年86岁的王传清老人介绍,当年只有69个门牌(户)的诸留杨村,就有近20个厨师。在“诸留帮”众多的厨师中,诸留杨村的王传选和王传璞,在新中国成立后的烟台烹饪史上写下了浓墨重彩的一笔,堪称“厨王”。

在整个山东省餐饮界也叫响了。

据王传选的孙子王涛说,他爷爷在世的时候,常常讲述当初在济南珍珠泉礼堂大比武的情景:第一场比赛是“剔鸡”。要求参赛选手把一只杀好褪毛之后的整鸡骨肉分离,时间要求3分钟,根据速度与骨肉分离的情况决定名次。结果王传选只用了1分30秒,且肉不带骨,骨不沾肉,骨肉分别码放齐整,赢得评委与观众一片掌声。第二场比赛是切肉。每个参赛选手眼前案板上放一块白布,白布之上放一大小份量完全相同的肉块,要求3分钟之内将其切成肉片,且不得切碎白布。王传选别出心裁,将白布和肉块置于左小臂之上。比赛号令一下达,他运刀如飞,仅用了2分37秒,就将肉块切成大小相同、厚薄均匀的薄薄的肉片,肉块似乎还是原来的样子,动则肉片散开,毫无粘连,手臂和白布毫发无伤。现场评委和观众看得眼花缭乱,目瞪口呆。王涛说,爷爷每每讲到这些,自豪之情总是溢于言表。“飞刀王”确也名不虚传。

王传选退休之后,受聘于一家部队医院,掌勺食堂小灶,并带徒传艺,发挥余光余热。

国际友人烹制菜肴,安全、美味是重中之重。王传璞凭着高度的责任感、造诣颇深的厨艺,工作十分出色,直至1974年退休,近20年的时间,没有过任何失误。他精心烹制的美味佳肴,每每受到贵宾们的高度评价和赞赏,为烟台贡献着他的一份力量。

有时候,贵宾们还会同包括王传璞在内的交际处工作人员合影留念。至今,王传璞儿子家中还珍藏着好几帧照片,其中有两帧弥足珍贵,一帧是与时任国家副主席董必武的合照,另一帧是与叶剑英元帅的合照。

王传璞因为当年工作岗位的特殊性,没有机会参加业界的各种赛事,也就没有获得奖项、头衔的机会,但他的技艺在业界是有口皆碑的。

2015年前后,烟台一处海滨设置了一座王传璞的青铜塑像,底座上镌刻着“烹饪大师王传璞”七个大字,这是烟台市对他的高超厨艺和突出贡献的褒奖。

方言撷趣

摘网嘞爬虾,鲜

王东超

“摘(zhāi)”,本义指采摘,摘取花、果、叶等,泛指取下高处的、戴着的、挂着的东西。《新唐书·承天皇帝倓传》:“种瓜黄台下,瓜熟子离离。一摘使瓜好,再摘令瓜稀。”

“摘桃子”原指在桃树上摘桃子,因为果大树矮,在各种水果中属采摘难度比较小的,故又暗讽有人想坐享其成,不出力就想收获成果实。如果用“摘樱桃”来形容此类行为,就名不符实了,因为“樱桃好吃果难摘”。

在黄县话里,“摘”读作zǎi,“掰”“白”“百”“拆”“麦”“脉”“迈”“窄”“宅”“侧(侧棱)”“翟”的韵母ai都读作e,这里面的音韵规律值得研究。

黄县话里“摘”的摘取义用得很多,比如:你上园儿里去摘点菜儿;他上同学家帮儿摘梨去喽;你把眼镜摘下来。打篮球时,跳起来从别人的头上把球抢走,称作“摘篮板”。牙坏了拔掉叫“摘牙”。把门卸下来叫“把门摘下”。

虾蛄为虾蛄科口虾蛄属底栖穴居虾类,因其在海里以爬为主,以游为辅,故名“爬虾”,又名“虾爬儿”,通常叫法是“皮皮虾”。早些年是用底拖网作业时顺带捕上来的,渔民嫌其多刺,且长相丑恶,多是碾碎做腥肥。现在鱼类资源减少,爬虾倒是得到更多的生存空间,数量剧增,成为海边的当家海鲜之一。因为底拖网会破坏海底环境,现已不允许使用,捕爬虾用的是细而透明的尼龙丝织的流刺网,利用爬虾体侧和颚足、尾肢多刺的特点,只要扎到网上就再也挣脱不了。这种专捕爬虾的流刺网属于一次性网具,一片一片连在一起,根据渔情一片网会捕几斤或十几斤爬虾不等,渔船收网后为节省时间,都是连网带虾一起拉回来,码头上有雇的人快速把爬虾从网上面摘下来,全须全尾、活蹦乱跳的,卖给贩子,打氧贩往各地。有些掉头的和受伤气息奄奄的,要挑拣出来,便宜处理,这称为“摘网嘞爬虾”。这些爬虾和那些活力四射的同伴差不多是同时触网的,新鲜度没有区别,吃起来口感也差不多,但价钱至少要腰斩。

“摘”又特指选取、摘录文字,李贺《南园十三首》:“寻章摘句老雕虫。”摘抄、摘编、文摘、摘登、摘译、摘引等用的都是此义。“摘”有选取之义,这与“择”容易造成混淆。“择(zé)”口语中读作zhái,有选、区别之意,“择(zhái)菜”指把蔬菜中不能吃的部分剔除,留下可以吃的部分;而“摘(zhāi)菜”是指采摘获取蔬菜。“择”重在选择和区分,而“摘”的选取义一般只用在文字方面。在黄县话里,“择”只有zé一个读音,这又容易与“摘(zǎi)”造成另外一种混淆,“摘(zǎi)要”一是指摘录要点,如摘要发表。二是指摘录下来的要点,如《新闻和报纸摘要》,是中央人民广播电台于1950年开播至今的一档早间新闻节目。“择(zé)要”指选择重点的,郭沫若《羽书集·后方民众的责任》:“前方的情形想来是各位所关心的,因此我想择要地向各位报告一下。”

“摘”还有指斥之意,《说文·手部》:“摘,指近之也。”王筠句读:“近,疑当作斥,指斥即指摘也。”

“摘”在黄县话还有一种特殊用法,就是专门指小孩子断奶(黄县话又称“隔奶”),比如:孩儿都两岁半喽,早该儿摘奶喽;都这么大喽还没摘奶儿;这两天摘奶,孩儿跟俺婆婆睡。“摘奶”比“断奶”“隔奶”更有即视感:小孩子吸附在乳头上,要将其“摘”下来才能使之不再吃奶。