

街面忆往

街道大妈创制了东陞灌浆包

高守莲/撰文 丛培军/供图

前不久，丛培军先生提供给我一张珍贵的照片，照片上是上世纪70年代中期，烟台市东陞灌浆包员工参加全市饮食行业面点比赛的情景。虽然只有顾秀英大妈的镜头比较清晰，其他人离镜头较远，分不清具体是哪位大妈，但那头戴白色工作帽、身穿白色工作服、在简易案前聚精会神地擀面皮、包包子的场景，还是让我不由自主地想起了东陞街居委会主任董传兰。当年，正是她带领街道7位大妈和1位大爷创办了东陞灌浆包子铺。

居委会组织开办包子铺

那时我家住在张裕公司（现张裕博物馆）正门对面，我在太平街菜店做蔬菜售货员，每天上下班都要经过与悦来街北口和解放路西端交会的东陞街。进入东陞街要上一个五六级台阶的小短坡，短坡南面是一幢沿坡而建的二层木质小洋楼，一楼与悦来街北口相连，门朝东开，实用面积七八十平方米，二楼的面积只有一楼的一半。小楼的正面朝北，与东陞街入口最后一级台阶持平。进门靠西是约一人宽的窄木楼梯，稍胖点儿的人需侧身上下楼。往下四五级通一楼，往上八九级通二楼，门牌为东陞街1号。这幢

街道大妈的手艺一炮打响

在那个年代，很多家庭都有五六个孩子，少的也有三四个，三代同堂很普遍。七八口人的大家庭，做饭用的大铁锅按口径以印计算，6印锅算小的，一般都用7印或8印的大铁锅。胶东的家庭主妇们凭着自己的聪明和勤劳，除了做各种面食如馒头、片片等，还有把各种“大路菜”包成多种荤、素麦穗发面包、半月烫面包的技能。虽然包包子繁琐，却也能在缺油少菜的年代，让一家人主食副食一块儿吃。有老人和小孩的家庭，还经常包馄饨、擀面条，春节更是要吃上肉菜（寓意有财）饺子。可以说，每个家庭主妇都有做面食的好手艺。董传兰主任组织这7位家庭主妇拿出各自包包子、包馄饨、包饺子的看家本领，先从各自的家里带着最拿手的包子、饺子、馄饨到居委会一起品尝，挑出公认的

东陞灌浆包子铺的变迁

在肉、油定量供应的时期，人们肚内普遍缺油水，一般青壮年吃30个灌浆包轻而易举，可又感觉太奢侈，包子铺兼营的烤饼就成了最好的补充。“烤饼大爷”是东陞灌浆包子铺里的唯一男性，他烙的烤饼也是包子铺的抢手货，舍不得买灌浆包的，就买俩热乎乎的烤饼吃，渐渐地，“烤饼大爷”取代了他的姓名。大爷大妈考虑到吃烤饼干噎噎的，就加上了兼营馄饨。馄饨也用老汤，一两粮票一毛多钱一碗，再加上个烤饼，连汤带水，别提多享受了。一到饭口，包子铺门前就大排长龙，大妈大爷们干劲十足。他们每天凌晨3点就进店忙活，发面、剁馅，做好包子、馄饨、烤饼的各项准备。

我们太平街菜店负责按上级批准的计划供应包子铺的猪肉、花生油等副食品食材。过去，不列计划的猪骨头随剔随卖。自东陞灌浆包子铺开业

后，猪肉组会把最适宜熬老汤的大腿棒攥起来留给包子铺；鱼组则按计划专门到水产供销公司西沙旺的仓库选金钩海米供应包子铺；蔬菜组看到包包子的大妈们很辛苦，利用空闲时间把高质量的大葱、圆葱、大白菜用三轮车送到包子铺，顺便跟大妈们学学包16个褶的包子手艺。

7位大妈和1位大爷经营的“东陞灌浆包”很快声名远扬，灌浆包、馄饨甚至还成了烟台山医院的病号饭。60平方米的店面显然太小了，8名员工再辛劳也满足不了消费者购买的需要。于是，东陞街居委会协调大马路居委会，把张裕公司西门旁沿街的二层楼一层租给东陞灌浆包子铺进行扩张经营。这个地方的楼房本来就是做买卖的，楼层高，可搭建隔断放东西，比东陞街1号老店铺气派多了。东风机械厂的技工们继续承担包子铺搬迁

女就业。姚淑琴夫妇毫不犹豫地答应了，一家4口从一楼挤上了二楼。房子腾出后，拥有许多能工巧匠的街办东风机械厂（后改为空压机厂）派出了多个行当的技工师傅，承担了为包子铺装门头、开窗垒墙、粉刷墙壁、拉电线、装电闸、盘炉灶（烧煤）、安鼓风机、架案板等基础工作。

在技工师傅紧锣密鼓地为包子铺搞基建的同时，居委会主任董传兰组织顾秀英、刘福娥、苗润华、尹林邦、赵桂兰大妈和被称为大眼张婶及小刁会计的7位家庭主妇，开始紧张忙碌地研发包子铺的主打品种。

大圆鼓鼓、一个包子16个褶的灌浆包，装入竹笼屉，等包子“醒”好了，把多层竹笼屉放到烧开了水的大铁锅上，开锅15分钟停火，受热的老汤冻化成的灌浆早已香气四溢。刚出锅的灌浆包，品相晶莹剔透油嘟嘟，咬一口鲜溜溜汤汁溅，面皮硬软适中，深受顾客喜爱。

1972年市区流动人口极少，消费者多来自周边的居民和机关、企业、学校、医院等。劳动节开业时，东陞灌浆包子铺门前排成了长龙，一番买卖兴隆的景象。一两粮票三毛钱买3个灌浆包，半斤粮票买15个，一般家庭尝鲜足够了。

街坊邻居争相来购买，都想品尝品尝街道大妈的手艺，虽然买的数量不多，但尝鲜后，那独特的鲜美味道就留在了味蕾中，忘也忘不了。

东陞灌浆包子铺搬迁到张裕公司西边的马路边上，门头大了，招牌也醒目了，尤其是店面扩大了一倍多，不仅厨房宽敞了，还有了顾客餐厅，天天顾客盈门。店铺的销售窗口前，继续长龙不断。“东陞灌浆包”成了烟台街最受欢迎的“平民美食”，在烟台市举办的饮食行业面食比赛中，紧随百年老店蓬莱春（第一名）之后，获得第二名。

随着北马路的拓宽，东陞灌浆包子铺不得已又进行了搬迁，创造“东陞灌浆包”的第一代大妈大爷也陆续退出了历史舞台。但注册的“东陞灌浆包”品牌已在社会上开枝散叶，继续向人们提供着“平民美食”。



东陞灌浆包子铺创业员工参加烟台市面点比赛



人民音乐家陈志昂

姚玉安

陈志昂，1927年5月生，山东省黄县（今龙口市）东莱街道大线徐家村人。他是我国著名的音乐艺术家，抗战歌曲《解放区的天》的曲作者。曾任中国音乐家协会理事，《人民音乐》编委。一生专注于歌曲、诗词、戏剧、影视创作及诗词、音乐史研究与评论，在我国光辉灿烂的文化艺术史上留下了浓墨重彩的一笔。

陈志昂的父亲陈文其，是黄县历史上第一位共产党员。1925年，陈文其在青岛经邓恩铭介绍加入中国共产党，为胶东北海银行的创始人之一。受父亲的影响，陈志昂于1938年7月参加革命，1939年春入胶东抗日军政干部学校学习，7月加入中国共产党，1940年入鲁迅艺术学校戏剧音乐系学习。

1942年，陈志昂开始从事音乐创作。1943年，当刘西林根据冀鲁民歌创作了歌曲《解放区的天》（又名《解放区的天是明朗的天》）的歌词时，陈志昂便对这首歌词产生了浓厚的创作欲望，迅速全身心投入到谱曲工作中，他谱写的优美动听、慷慨激昂的旋律，使《解放区的天》这首解放区抗战名歌，瞬间唱响祖国的大江南北、长城内外。

1949年之后，陈志昂任军委空政文工团创作研究室主任、艺术指导。1957年之后，他在艰苦的条件下创作了长诗《奔腾的激流》、剧本《绿衣传》《血海深仇》《针锋相对》、歌曲《一心把塞北变江南》《永远晴朗的天空》等以及《毛泽东诗词大合唱》的34首歌曲。同时还参加了集体创作的大型歌舞《壮志山河》《焦裕禄》等作品。

1979年，陈志昂恢复工作后，任北京人民广播电台副台长兼文艺部主任。1983年10月调任中央电视台台长助理兼文艺部主任、艺术指导、高级编辑。

鉴于陈志昂的突出贡献，他被聘为中国电视艺术委员会委员兼研究员，并被选为中国音乐家协会理事兼表演艺术委员会副主任，他是《人民音乐》编委，《中流》杂志社副主编，“电子艺术丛书”主编。

从1942年起，他共创作歌曲600多首，以及歌剧、歌舞剧、混声合唱等多部作品；编写了大量的诗词作品及评论文章，其中有诗歌300余首，出版了抒情诗选《竖琴》，叙事长诗《春雷》《激流》；创作的歌曲及其他音乐作品由中央电视台录制成专题片《妈妈，请看着我》。他还创作了交响合唱《太行红旗颂》《万岁，伟大光荣正确的中国共产党》《向四化进军》及歌剧《在森林中》等剧目。他是享受国务院政府津贴的文化艺术界名人，为繁荣我国的文化艺术事业作出了贡献。

陈志昂先生一生收藏了许多线装书，学界朋友和文化名人的书画、稿件，以及自己的手稿、日记等，共计1万多件，全部捐献给烟台市博物馆。

陈志昂先生一生为革命而写作，为人民而歌唱，他用勤奋的双手，创作出了一部部真实生动、感人至深的优秀戏剧，谱写出了一首首扣人心弦、美丽动听的乐章，他是名副其实的人民音乐家。