

烟台故事

老烟台的一流餐企“中兴楼”

郝祖涛 冷永超 撰文/供图

在现今的芝罘区广东街中部路东19号门牌位置，有一幢约建于1920年，已被列为“省级文物保护单位”的中西合璧风格建筑。该建筑坐东向西，双层砖石结构，建筑面积1460平方米。这就是20世纪中期享誉烟台数十年的餐饮名店——中兴楼饭庄的旧址。

逆势开饭庄 选址有讲究

这家餐饮店于1938年下半年开始动议筹备，采取时年超前的隐名合伙方式，通过有实力的隐名合伙人出资，由出名营业人代持出资主导经营，并按隐名合伙合同约定分享营业利益，承担亏损责任。1939年春节过后的正月初十，筹备处时任出名营业人于维作主持，召开第一次股东大会，会商内部章程一切事务。1939年3月4日起，于维作因故辞去出名营业人身份后，筹备处继任出名营业人钟毓理于1939年3月12日主持召开第一次成立大会。1939年4月10日，该饭庄完成工商企业登记。《中兴楼饭庄隐名合伙出资收据》显示，商号注册名称为烟台中兴楼饭庄，总股本国币22000元，经理钟毓理。

中兴楼饭庄创办的年代，正是日伪统治烟台的时期，物价飞涨，苛捐杂税繁多，民不聊生。以百姓日常生活

初起供中餐 继而添西味

根据民国时期《鲁东日报》刊载的广告，中兴楼饭庄开业的准确日期为1939年4月13日，而非有书载述的1939年4月22日。至于后人所谓“这是京津餐饮企业首户在芝罘设立”“以经营京菜为主”的说法，也是模糊存疑，有待商榷。民国年间，烟台餐饮老店名店如东海楼、德宾楼、正阳楼、新新饭店等为号召食客、招揽生意，都不惜重金从平津特聘过“超等厨师”或“高等技师”司职烹饪，外发公告均无所雇厨师（技师）专以平津风味、天津风味或平津风味的前缀标示。而从目前中兴楼饭庄营业十余载的已知广告中，也未见到其标榜自身为“平津风味”的关联内容，仅出现过针对定向群体供应“广东便餐”的字眼。

在当时，中兴楼饭庄是烟台具备

择时又顺势 灵活擅营销

中兴楼饭庄作为当年烟台后起的餐饮名店，在其十余载的发展历程中，并不拘泥于既定的经营策略，而是以市场变化、贴近消费需求为导向，因时因势调整思路，灵活实施营销对策。比如在时令供餐方面，春季经营包卷有韭菜炒肉丝的麦面春饼，或用鸡蛋皮裹卷滑炒肉丝、整根韭菜炸制的春卷；秋季增加熟火锅，缀加白菊花瓣的称为菊花锅，原料多为各种肉片、鱼片、粉丝、菠菜等，配带葱姜蒜末佐餐；冬季则新添生火锅，也称涮锅，主料及菜蔬均为加工改刀的生鲜食品，或主打胶东海鲜，或侧重牛羊肉类，或突出家禽野味，用豆腐乳、韭花酱、蒜末调兑蘸料佐食。

物品和餐企高档食材价格为例，1939年上半年市场供应的煤炭、鸡肉、蔬菜、花生油，以及鱼翅、海参、干贝、鲍鱼、鱼肚等的价格“无不加倍”，其中鲍鱼的价格比上年提高1.5倍，干贝的价格上涨2倍，鱼肚的价格则增加3倍。再加之这期间工商各界、贫富阶级“莫不厉行节俭”，除特殊应酬外多“节制口腹”消费，餐饮企业营业清淡，即便上等饭馆顾客也是“寥若疏星”，埠内老资格的公和楼、东坡楼、鹿鸣园、松竹楼、芝罘第一楼、大罗天、渤海番菜馆等名店，“亦莫不同具寥落之叹”维持运营。烟台餐饮业处于自开埠后由盛至衰的低潮期。

面对餐饮市场这种客观环境，中兴楼合伙人筹备伊始就深谋远虑，在诸如店址选择、消费定位、营销模式、风味流派等方面周密筹划。比如选择在广东街设店，即体现了该饭庄合

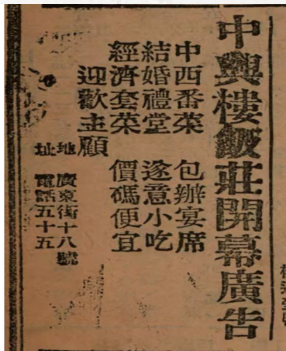
伙人择“地利”之优的商业头脑。全长约270米的广东街，始建于烟台开埠初期，来烟经商的广东商人簇居于此。其南通北大街，东接朝阳街，北与顺泰街、海关码头相连，地理位置十分优越，是清末以降烟台重要的商业区域之一。在此街上升办的工商企业、文化场所、管理机构、服务单位很多，先后有政记轮船总公司、会仙茶（戏）园、鹿鸣园番菜馆、庆春堂澡堂（同乐会）、东北同乡会、果业公会、万国储蓄会、保安客栈、裕长栈、袖东医院、同益兴丝绸行、恒信昌、烟酒事务局、香园饭馆、丰义盛行店，以及报关行的太和昌、洪旭兴、德盛兴，工业药品行的隆泰福、瑞华等等，店铺林立、人员熙攘。这里有优越的地理位置、众多的商家店铺、丰沛的客户资源，在这里做餐饮生意是较理想的选择。

大型接待能力的餐企之一，整幢建筑除却前后过道，计有70间正房厢房，东西两端底楼一层配有前堂服务、菜点厨房、原料加工、商品储藏等接待、厨务、后勤场所，而用作宴请聚餐的50余间厅房，隔离分设有八仙单桌、双桌雅座包间和能容纳8桌规模的中等宴会厅，可同时开办筵席40多桌、接待食客300余人，经营旺季店伙有30人左右。饭庄经理钟毓理，堂头主持姜守太、潘士伦，领班大厨钟培植、王志成等，都是彼时业界的行家里手。其中，钟毓理曾在赫赫有名的大罗天中西菜馆掌管厅堂，1950年初还是烟台在册的饭业分会主任委员，其见多识广，餐企阅历丰富。

中兴楼饭庄初起专以承办“喜寿宴会”、政商餐会以及各类酒席，经营

采购活鸭自己设场圈养，育肥后批量送店候用，根据食客点选现杀烤烹。制作菜肴所需甲鱼也是在院内筑池培养，由顾客挑选后直接杀烹。

此外，中兴楼饭庄还善于吸纳外部有“卖点”的菜品风味，通过改良优化推向市场。像前面提到的熟火锅食法，就引自钟毓理之前任职的大罗天中西菜馆，变化之处是底汤改用清汤，粉丝由水发改为油炸，意在改善口感观感。再有春饼卷菜这道小吃，就借鉴了蓬黄民间传统的时令食俗，择取“四熟”配菜之一的韭菜炒肉丝，主料改用通脊肉，而春饼加工则由烙制改为蒸制，成品柔软细腻，质感清新鲜嫩。



中兴楼饭庄的广告



中兴楼饭庄旧址 冷永超 画

外事礼节筵 美味飨宾客

中兴楼饭庄旧址院落在上世纪70年代之前是二进四合院式样，经改造成为一进四合院天井布局。经过正门过道后，居左设有连接二层的半隐跃式拐角楼梯，居右设有供应开水的茶水房，正前约5米处矗立着齐于一层房檐的照壁墙，两侧开有进出院门，顶部建有贯通南北二层厢房的露天走廊。穿过照壁墙进入内院，居中露天跃层楼梯直达二层正房宴会礼堂，并与同层环形外廊、露天走廊相连接，在方便客人上下楼的同时，也作为跑堂传送菜肴、撤换器具的通道使用。

中兴楼饭庄属于当年烟台街上的一流餐企，具有中西风味兼备、餐品种类丰富、专业团队雄厚、店面华丽精致的风格特征。在日常保持窗几明净、设备雅洁、服务周到的同时，注重改善食客追求新求美、舒适敞亮的就餐环境期待，适时斥资对硬件设施进行改造，其中开业之后重新装修的“喜寿宴会”礼堂，就给人以“屋宇清雅”“特别齐整”的感受。

通过多措并举，该饭庄一举成为承办政要、绅商以及外事宴飨活动的重要“打卡”场所。其中最具影响的接待任务莫过于1945年10月，在阻止美军企图登陆烟台而进行的中美谈判期间，时任烟台外事特派员兼代市长于谷莺、烟台党政军民统一行政委员会书记兼烟台警备区政委仲曦东、胶东军区东海分区副司令兼烟台警备区司令于得水，出于礼尚往来的外交礼节，就曾在中兴楼饭庄宴请过美方少将赛特、上校希克斯和福克尔等人。

现存资料表明，当年中方宴请美方人员的筵席应是安排在东二楼礼堂举行，餐桌选用西式布置，进餐仿照西例，菜品人手一份，参与人员至少12人。但彼时筵席采用了何种规格，安排了哪些菜品，尚无直接证据。不过依照既往的外事接待惯例，彰显中餐文化、选料山珍海错、菜肴中西兼备的礼节特征是不能少的，席面择定时流行的以四干果碟、四水果碟、八冷荤碟、两大件、八小碗组成的“伴桌头席”也是必需的。就宴用菜肴安排而言，“鸡茸珍珠笋”当为首选品种之一。这道风味是中兴楼饭庄增设西餐后自主创新研发的中西合璧菜，选用连籽带穗完整的玉米笋，改刀后裹以鸡泥余烩烹制，成品汤汁较宽，质地特别细嫩，口味很是鲜美。对于在军舰上吃腻了午餐肉罐头的美国军官来说，在这类美食的诱惑下一时间觥筹交错、把酒言欢，应是很惬意的享受。

尽管中兴楼饭庄已消失七十余载，但其曾经有过的辉煌瞬间，将在烟台餐饮发展史上留下深深的印记。

参考资料：

《中兴楼饭庄隐名合伙出资收据》（陈永曾先生提供），《鲁东日报》《烟台日报》《烟台文史资料》《芝罘区商业志》等。