

## 烟台故事

## 老黄县餐饮业的兴衰

郝祖涛

老黄县是胶东半岛饮食业比较发达的地区之一，发展历史颇为久远。据1987年出版的《烟台市商业志》记载，早在清朝末年，黄县境内流动食贩就活跃在集市、庙会等人员密集场所，“酒肆、饭

## 从流动饮食商贩到设店铺开餐馆

据康熙版《黄县志》记载，清朝年间，黄县县衙驻地设有食宿机构“寅宾馆”，用于接待各级公差人员。在登州古道黄县境内设立的龙山驿、黄山驿两所驿站，也为官差人员提供吃饭、住宿服务。但这些都是官办的餐饮场所，不是对外营业的餐饮食店。按照1985年内部资料《黄县饮食服务行志》(以下简称《行志》)记录，老黄县清末时期就有餐饮食店经营。

昔时老黄县商业“殆皆以县城为中心”，加之海陆通道“每极便利”，物流人流通畅，百姓勤勉崇商。在商业繁盛的影响带动下，早期一些以车载肩挑、驮筐提篮、穿梭经营的流动饮食商贩积累了一定的资本，陆续立字号、创门头、设店铺，由行商逐步向坐商转化。《行志》记录表明，清末黄县县城开设有6家坐商食店，包括主营炒菜、饭食、黄酒、2家餐馆，专营伙食、油条、面鱼、切面的4家店铺，开店地址集中在时年往来人员较多的后驿街和南关

## 餐企实力位居胶东前列

民国时期，老黄县餐饮食店经历了稳步发展、快速扩张的上升阶段，到1937年达到鼎盛时期。是年老黄县共有餐饮食店约130家，仅县城就有近70家。

龙口于1914年自辟为商埠后，商业日趋兴旺，至1917年，各类商户合计为234家，其中“洋广杂货商已有七十多家，客棧六十多家，粮行五十多家，行店十家，轮船行三家，钱庄银号四十多家，此外又有龙口银行”(上海《申报》，1917年7月20日)。1919年中国首座钢筋混凝土栈桥码头在龙口竣工后“海运益繁”，1930年前后商船已达200余艘，每年“经过龙口者100000人”(郑千里编纂《烟台要览》，1923年)。得益于港口繁荣、商流畅

## 筵宴饭店独领行业风骚

老黄县坐商食店发展的鼎盛时期，能够承办筵席的较大饭店超过20家，即使在日伪统治的上世纪40年代初期，维持营业的较大饭店也有10多家。这些餐饮企业一般铺面规模较大，雇佣店伙较多，接待能力较强，设有精美雅致的单间雅座和零点餐厅，配备技艺高超的名厨技师，山珍海味、高档食材应有尽有，既提供名菜佳肴、时鲜海味，又出售风味面点、地方名吃。

作为时年承办筵席为主、兼顾散客接待的筵宴饭店，除上述共性特点外，还各自有一些个性风格。比如在店铺类型方面，兴盛园等设有二层楼房，而庆丰居等则是门头平房、后院楼房；在营业用房方面，渤海春等均有20间以上，而规模较大的同福饭庄等有40间左右；在店伙雇员方面，同增福等用工

摊、闻名小吃，夙夜夜寐各具一市”。这一时期，黄县城内由行商食贩转行设立的坐商食店业已陆续开办经营。其后随着县城商区的持续繁荣，加之龙口开埠，老黄县饮食业得到迅速发展，呈现

街，餐馆店伙多的8到10人，一般店铺三五个人，多以餐饮类别或经营品种为店名字号。

作为老黄县早期开办的餐饮企业，这些食店秉持诚信友善的经营理念，坚守勤勉坚韧的进取精神，逐渐在当地饮食市场站稳了脚跟，并得以持续经营发展，其中营业时间最长的王家伙食铺一直开办到1949年，营业时间最短的富春居酒店也有近30年的历史。

老黄县历有“度岁必食饽饽，遇节必食包子，生辰必食汤饼”的习俗。饽饽即饺子，汤饼即面条。从《行志》记录看，清末县城专营食店除面条外，并没出现饽饽、包子等面食，而“城居者常食之”、外出劳工必携带的伙食类食品则有店铺经营。据1936年《黄县志》载述，旧时当地“产鸡亦不多”，“非筵席鲜用之”，因而饮食市场少见鸡肉类菜肴。但民间百姓常食的猪肉、鲜鱼、咸鱼、虾酱之类，餐馆都作为主要品种来

通、人员繁庶，龙口饮食业颇有后起直追的发展趋势。

这一时期，老黄县餐饮食店的营业收入也达到了很高的水准。以当时商业“并滋繁荣”的威海、黄县两地为例，根据上世纪30年代的统计记载(胶济铁路管理局车务处编《胶济铁路经济调查报告总编》，1933年)，时年烟威地区纳入调查的有可比口径的10个县(包括威海特区在内)中，饭馆超过20家的有6个县(特区)，威海以45家的数量居第四位，黄县以25家的数量居第五位。统计之内的饭馆营业收入按最低购买力测算，威海每年大致相当于现在的1080万元，黄县则为1164万元，营业收入总额超过威海；而在店均营业收入方面，威海平均每家饭店每年营业收

数超过20人，雇员较多的振兴昌等则有30人左右；在接待能力方面，隆生园、公顺居等可同时接待150余位食客就餐。

老黄县是鲁菜胶东风味的重要组成部分，擅长各种海鲜、猪下货、禽畜肉品的制作，口味偏于平和清淡、突出咸鲜，烹饪方法以炒、炸、焖、熘、蒸、爆、烩、煮、炖等为主。当地历代厨师除传承胶东既有风味外，还注重开发利用资源，丰富饮食文化内涵，黄县肉盒、炸里脊、炒肉拉皮等都是地方特色鲜明的风味佳肴。尤其是宴用点心制作细腻精美，为老黄县之特产，“远客多喜食之”。

老黄县民众“人多秉礼”，热情好客，“凡遇宴集，礼度甚严”。旧俗宴客标准一般是“四四席”(四中碗、四大碗)，其后是“四八席”(四凉碟、四中碗、

出网点星罗棋布、风味种类繁多、市场兴旺繁荣的景象。然而，1938年日寇占领烟台至1949年新中国成立前，老黄县餐饮食店出现大面积萎缩，不少老店铺倒闭歇业，新开设店铺数量很少。

经营，像白菜炒肉丝、白菜炒肉片、白菜烩酥肉、白菜烩酥鱼、白菜粉条炖肉、爆炒肉片、炸里脊、烧熘肉、熘肉片、炒肉拉皮、红焖加吉鱼、红焖鲈鱼、红焖鲳鱼、家常炖梭鱼、家常炖鲈鱼、萝卜蒸虾酱、咸鱼片片等。

老黄县居民对于到餐饮食店消费，起初似乎比较排斥，认为“市肴尤劣不堪食”，虽然居家“常饘亦不甚求精”，但在家里无论吃好吃劣，总感觉到舒服。随着民众风化渐开，加之人口“生齿日繁”，经济“渐臻殷繁”，民俗“渐习奢华”，固有保守的消费观念逐步改变，餐饮食店适应市场需求，提高技艺，增加品种，完善服务，居民外出饮食消费渐成常态，促进了饮食市场的繁荣发展。到1919年间，老黄县各类餐饮食店增加到近40家，新开设的餐企有能承办酒席的较大饭店，如隆生园、瑞兴和、公顺居、义顺居等，还有经营肉盒的丰聚园、宝顺馆，经营着肉的增盛馆、杨家肴铺，以及包子、馄饨店铺等。

人为24万元，黄县则达到46.6万元，不仅是前者的近2倍，而且也是当年所有调查县(特区)中平均数最高的，足见当地饮食市场的消费能力以及餐饮企业的经营水平。

1938年日寇占领老黄县后，物价上涨，苛捐杂税繁多，加之日伪统治者时常骚扰、敲诈勒索、白吃白喝，一些餐饮食店陆续倒闭歇业，新开设店铺数量很少，即便开门营业的也是时开时关，勉强生存。至日本投降前的1944年，共有餐饮食店110余家，新增食店仅有10家左右，基本由老业户支撑维持。1947年国民党部队进攻胶东后，整体继续趋于大幅度萎缩状态。截止到1949年，共有餐饮食店60余家，比1944年降幅高达45.5%。

四大碗)。民国时期随着各界交流频繁，加之殷富阶层追求奢侈，助推宴享之风极为盛行，筵宴档次顺势提升。时年承办筵席的较大饭店，借机开发的筵席档次很高。据民国版《黄县志》记载，有主打燕窝、鱼翅的“四四八八席”(四大件、四凉碟、八中碗、八大碗)、“二四八八席”(二大件、四凉碟、八中碗、八大碗)，此又称为“燕席”或“翅席”。另外还有“四八八席”(四凉碟、八中碗、八大碗)，也叫“大席”。宴用高级面点均为“油酥面”。山珍海味食材，排序为燕菜、翅菜和海参菜。那时候老黄县盛行的“燕席”“翅席”，即便放眼胶东半岛乃至省城，也不失为一流的高规格标准。要知道，清末民国时期饮食业极为发达的开埠城市烟台，其时虽有“燕菜”之名，但无“燕席”之名，档次高的“以翅席为上，海参席次之”。

## 风味食店构成市场主体

清末以降至民国年间，老黄县的饮食业形成了风味多样、布局错落、种类比较完整的饮食市场特色，经营领域遍及城区繁华地带。县城以西关街为最多，其次是东圩子、南关街、东关街、北巷子街等。在龙口的餐馆起初设址多在和平街，之后则集中在颇受商家青睐的宝善街以及福善街、鱼市街、中盛街等。综合梳理，老黄县风味食店除筵宴饭店外，作为饮食市场的构成主体，大致还有以下类别：

常餐馆：突出散客接待，兼顾服务桌客的食店，经营家常炒菜、风味面食。县城有富春居酒店、安记饭店、天来福饭店、凤泉源酒店等；龙口有公和园、天兴馆、吉昇馆、云海园等。

伙食铺：专以经营各种风味伙食的食店，主要品种有锅饼、肉火烧、酥伙食、杠子头等。县城有同顺祥以及以姓氏为铺名的老曲、周家、邱家伙食铺等；龙口有同顺义以及以姓氏为铺名的杜家、刘家、李家伙食铺等。

肴肉铺：专以经营肴肉食品的食店，县城有增盛馆以及以姓氏为铺名的杨家、糕家肴肉铺等；龙口有以姓氏为铺名的老寇、毕家肴肉铺等。

包子铺：专以经营各色风味包子的食店，主要品种有大葱肉馅包子、羊肉包子、菜蔬肉丁包子等。县城有增顺馆、义兴馆、西门里、槐树底下包子铺等；龙口有同兴包子铺、王家羊肉包子铺等。

羊肉馆：专以经营系列羊肉菜肴、羊汤、面食的食店，县城有以姓氏为铺名的贾家、杨家羊肉馆等；龙口有专营羊肉的民生饭店等。

油炸铺：专以经营炸制油条、面食的食店，县城有刘家油炸滚铺、王家面鱼棚子；龙口有程家油条铺等。

小饭铺：属于综合经营各种面食、小吃的食店，县城有赵家饭馆等；龙口有复兴永、同春园、玉玺饭铺、忠盛饭铺等。

面条铺：专以经营各种风味面码的切面食店，以卤面为主，县城有邹记饭棚以及王家、陈家面条铺等；龙口有栾家、王家、杨家面条铺等。

馒头铺：专以经营馒头面食的食店，县城有于家、徐家、孙家馒头铺等；龙口有李子温馒头铺、李太馒头铺等。

馄饨铺：专以经营馄饨的食店，县城有崔家、贾家、陆(路)家馄饨铺等。

肉盒铺：以主营肉盒、兼营包子面食的食店，县城有丰聚园、宝顺馆、松竹园、宝盛园肉盒铺等，其中宝盛园肉盒铺在1944年改称为三盛园肉盒铺。

肉架子铺：以主营生肉、兼营包子、肴肉生熟食品的食店，县城有以姓氏为铺名的杨家、郝家、刘家肉架子铺等。

小酒馆：以经营烧酒黄酒、兼营凉菜小食的食店，县城有盛记烧酒铺、零酒小铺等。

此外，黄县县城还有专营油粉的食店，龙口还有专营煎饼、粽子、汤子的食店。