

钟楼街史话之

十数老号趣事丰

② 六味斋

王继祖 王 琛

1938年，北平“天福号酱肘鸡鸭店”盛东家派其弟盛展清，本家、酱肉名师盛仁广来山西省会城太原市开办分号。盛家叔侄来到太原，初来乍到，人生地不熟，遂选址达达巷17号临街一片民宅，办起了“福记”酱肉铺。何为“福记”？祖店“天福号”之分店的标记，这是商家铺号源流关系的文化符号，如何敢忘。中国人做什么事都讲究文化，而传统文化中有一个很大的特色就是看重传承，明确源流，源是根是祖，流是支是脉。一个“福记”，道明太原六味斋源自北平“天福号”，来太原发展是祖号盛东家的决策。没有这个决策，何来后来之太原“六味斋”。

说起北平“天福号酱肘鸡鸭店”，那可小觑不得，从乾隆三年(1738)立号开办，选址皇城根，紫禁城西华门到西单的繁华闹市“西四牌楼”之下，以一个拿手的技艺“酱”字独步京师，无家匹敌。初开张，“酱肘、酱鸡、酱鸭”，这个当时北京人所称的“酱三件”，即香冠京师，创出牌子。时传，乾隆军机处大臣刘墉最好“酱肘花”这一口，并以此孝敬老丈人。老丈人一吃便上瘾，常藏袖囊之中，随时尝上一口。这老头是皇家两代老臣，尤被乾隆看重，日久天长，便知其嗜好。某日君臣私下交往，更闻其袖内飘香，遂命其取出，于是，连皇上也知晓了“天福号”的酱肘花，于是，“天福号”之“酱肘花”成了皇家御膳中的一品。

长话短说。逮同治年间，皇太后慈禧也喜好上“酱肘花”这一口。某日传膳，要品其香。皇家御膳，颇为庄重，慈禧膳食之讲究更过皇帝，琼浆玉液，凤胆龙髓，何时少过百种。凡喜食者不过一口，品过即撤。然而，待尝过“酱肘花”之后，还要再用。再用之后，传膳太监照例要撤。在此

当口，忽闻老佛爷御口轻开：“搁着！”从未经过此阵势的太监一个愣神，赶忙停撤，留酱肘之碟于太后之侧。自此之后，“天福号”得到入宫腰牌，随传随到，送货紫禁城。于是，天福号的酱肘花风靡皇宫内外、京师上下，成为北京城官家、百姓人人之喜好，演绎为北京民俗中“贴秋膘”的一款必食之品。

“福记”酱肉店落脚太原后，京城佳品，撼动太原，不论贫富官民，不论商家工肆，但凡一次食过，口感难忘，舌蕾全开，很快盛传全城，成为晋人喜好之食。此时，“福记”酱肉店方才打出京师之招牌，正式布告市民“福记六味斋酱肘鸡鸭店”，简称“六味斋”。自古只有“酸、甜、苦、辣、咸”五味之说，何来六味？原来智慧的六味斋人在五味之后加出一味香来，招徕顾客，遂以五味加一味“香”取名“六味斋”。“六味”加一个“文雅妥帖”的“斋”字，真是绝思妙想，自此，“六味斋”“味压三晋，香冠群芳”，饮誉太原，享誉全省。

太原六味斋的灵魂人物是盛仁广，此君熟谙“天福号”各种酱制技艺。在北京时，人勤好思，学艺颇为上心。当是之时，天福号酱肘子盛名广播，需求量极大，所以，因货好而供不应求，于是，省掉了原来制作过程中必不可少的“卷”“镇”两个环节，这样，造型奇美的“酱肘花”变成了味仍美、造型却很讲究亦不太美的“酱肘子”。时光如水，逝者如斯。天福号特有的酱肘技艺沦落为一般的酱肉工艺。盛仁广在随师学艺时，“卷”“镇”技艺已被大部分师傅丢却，只有少部分师傅还记忆犹新。盛

仁广偶听老师傅讲到“卷”“镇”特技，心想不能因货好不缺买家，就丢掉老祖宗的特殊技艺，遂潜心求恳师傅，传他将绝之技艺。师傅见他勤快踏实，孺子可教，遂暗传技艺。于是，才有“卷”“镇”技艺传承一脉。

待盛仁广遵祖店之命来太原开设分号并当上了掌柜的，遂施展绝技，把酱肘子技艺恢复到当初，凡六味斋所制酱肘，一律重增“卷”“镇”技艺和工序，并恢复当初之名“酱肘花”。太原六味斋由于产品货真价实，风味独特，不费多少时日，便赢得太原食众的首肯，一时间声名大振。盛仁广再费心思，在酱肝、酱肚上大下功夫，不大的店铺，从传统的“酱三件”——酱肘鸡鸭三个产品，陆续增至六七个、八九个、十来个，成为太原熟肉行业龙头老大，店铺也从偏于一隅的达达巷迁到百年商市钟楼街与柳巷、桥头街丁字相交的最繁华处——“大丁字口”。

太原全城商家集伙成市，自明清至民国以来，先后有几个“口”非常厉害，一是“大丁字口”，以粮米油盐为主的营销闹市，东西称“东米市”“西米市”，南北称“南市”“旧马市”；一是“西四牌楼口”，东西称“东羊市”“西羊市”，南北称“大南市”“活牛市”“麻市”；再一个就是“大丁字口”，口北是柳巷，仅次于钟楼街闹市，主街柳巷虽不亚于钟楼街，但缺少钟楼街上的“开化市场”“大中市场”“中和市场”“土货商场”，缺少钟楼街上的南北诸巷——通顺巷、帽儿巷、柴市巷、靴巷这样商铺麇集的小巷，于是输一筹于钟楼街。“大丁字口”的东边是桥头街，虽然也是城中闹市，但比柳巷已逊色不少，又怎能与钟楼街比肩争锋。“大丁字口”的西边便是钟楼街。当年没有“柳巷南路”这条街，大丁字口的平口处便是省城最著名的“上海亨得利钟表眼镜行”太原分店“亨得利”，号称省城太原钟表行的唯一。其旁便是方兴未艾

的六味斋。用太原人的话说，六味斋是大地方来的，由于买卖好，盈利快，资金积累迅速，到1943年，便从达达巷搬出，把店开在了“亨得利”的旁边，成为“大丁字口”与“亨得利”比肩、敢顶风水上说的“天煞”的硬店。用阴阳家的话说，叫做软了必灭，硬了则迎风开花。于是，六味斋成为钟楼街百年商市的后起之秀，后来居上，唱红晋省会城太原。

那个时候的“六味斋”店大吗？不算大，传统的中国作坊式店铺，前店后作坊，现做现卖，店面只有三间，员工不过20，难怪当时有顺口溜传：“店小名声大，全要味当家。不信尝一口，酱香人人夸。”这纯粹是老百姓信口编写的“打油诗”。其实，六味斋的祖店虽然在北京天子脚下，但顺着其主打的商品“酱肉、酱肘花”追根溯源，探寻下去与太原千丝万缕。就连北京祖店“天福号”的店名，也与太原的历史文化脉脉相连。

乾隆三年(1738)，天福号酱肘鸡鸭店的开山之祖是两个刘姓之人，一个是山西太原人，一个是山东掖县人。二人素昧平生，却很有缘，同住于北京一家客栈。同是外出谋生，偶住一店，互相盘桓，颇为投缘，遂在这家客栈认为同宗，合伙集伙开店。听起来此事似乎有些唐突，原来，两人在无意间说起自己的家世时，方知：太原刘氏识文断字，有家

传厨艺“酱肘花”工精艺绝味美，并知晓此佳肴源自唐代“烧尾宴”，有食谱见载《清异录》流传后世，款名叫做“缠花云梦肉”；山东刘则是明代洪洞移民，后流落于山东掖县，以庖厨为生，酱一手上好之鸡鸭。于是，才有互认同宗、两厢情愿、合伙开店之后事。

终于，此店开办于乾隆三年(1738)，以“天福”为店名，全称为“天福号酱肘鸡鸭店”，习称为“福记”酱肉店。这个“天福”之名，其实是五代后晋创业皇帝开基太原的石敬瑭的建元年号。太原刘为什么要取“天福号”为名呢？简略述之，其家传“酱肘花”，初名“吊肘子”，后进入唐代官场“烧尾宴”，雅称“缠花云梦肉”。五代时陶谷有幸收到“烧尾宴”食谱，编入《清异录》，传承至今。陶谷者，本姓唐，乃北朝以来太原大姓旺族，是唐末名人唐颜谦之孙。因避后晋帝石敬瑭之讳，改姓陶。因陶谷曾为五代后晋皇帝石敬瑭之“仓都郎中”，熟悉当时皇家膳食之事，时为石氏天福年间。于是，太原刘便以“天福”年号为店名，以示不忘陶谷天福年传“烧尾宴”食谱而使“缠花云梦肉”传名于后，传承了“酱肘花”如此悠久之历史，如此深厚之文化。至今想来，太原刘氏用心之长、用心之远令人赞叹。这就是太原六味斋的一段传奇史话，今记之于书，以志不忘。