

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”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要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,真是绝妙妙想,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、造型却不很讲究亦不太美的“酱肘子”。时光如水,逝者如斯。天福祖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弃,只有少部分老师傅还记忆犹新。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,遂潜心求恩师傅,传他将绝之技艺。老师傅见他勤快踏实,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,成为太原熟肉行业的龙头老大,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“大十字口”,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(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。”这纯纯粹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,遂在这家栈房认为同宗,合议集伙开店。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”食帐(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”食帐而使“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。