

十数老字号趣事丰

10 义元生

王继祖
王琛

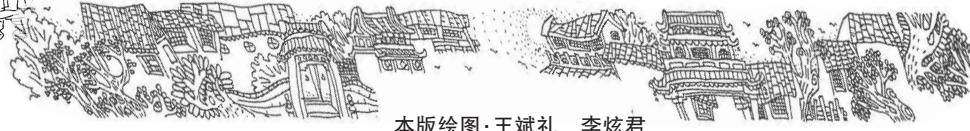
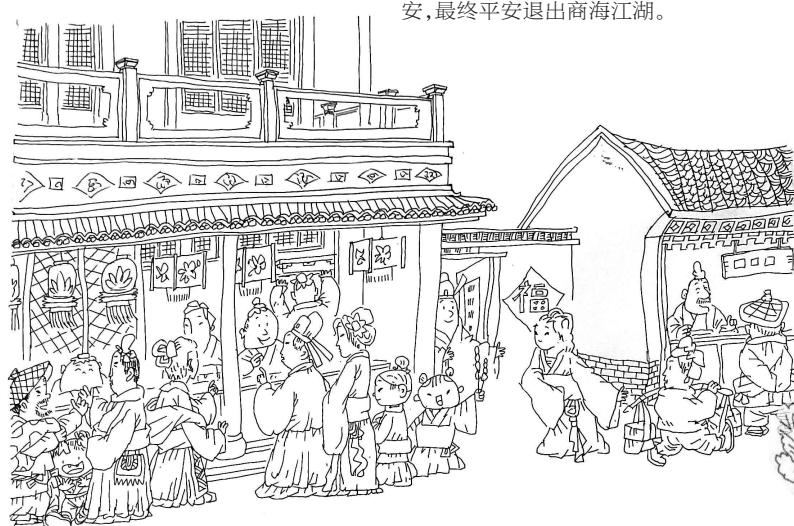
清朝末年,徐沟县清源乡人王捷三在河南开封开办成衣局商铺,认识了开封府专管兵勇服装的衙门官差、山西曲沃人仇砚田。因为是山西老乡,更因为一个是开成衣店的商人,一个是专管兵勇号衣的官差,所以,一来二往成为好朋友。

后来,仇砚田调太原府,仍是从事老行业,管理兵勇号衣采购。王捷三遂关掉开封字号,追随仇砚田回到太原,继续从事成衣制作。在老朋友仇砚田的关照下,王捷三生意兴隆,盛于开封时。未几,太原辛亥革命告捷,山西军政府成立,追随新军起义、成为革命党的仇砚田荣任军政府专管军需供应的处长。多年来在仇砚田呵护照顾下发家致富的王捷三执意报答仇砚田,遂请仇与自己合伙经营绸缎庄,给予报答。仇砚田是个爽快人,见王捷三真有报答之情,遂与王合资集股,在1914年初春,合资2500现大洋,在钟楼街上开办了“义元生”绸缎庄。

为什么要起名“义元生”呢?“义”是义气,江湖商海一向以“义”为第一,“元”是一、是大,把义作为首要的、最大的取向;“生”则是取“义元”之后就能生意兴隆,生生大发。“义元生”绸缎庄是太原绸缎业中创建较早的商号之一,由于资金足、雇员多、有官家背景,王捷三又精通经营,所以,初创之业,名望便广播于省城,成为钟楼街上的一家大字号。

店名虽为绸缎庄,王捷三却是以绸缎为主营,兼做棉布和京津沪广杂货,经营品种、项目很多。所以,义元生发展迅速,成为太原百年商市中的名店大号。极善经营、商情颇强的王捷三,虽店大、名高、资本厚,却在经营上时时处处颇用心机。义元生始终不店大欺客,而是讲信誉、标实价,办商谦谨,处事谦恭,童叟一视同仁,官民同眼看待。当然,商家最终之胜还是在货上,由于实力雄厚,经营品种繁多,花色丰富,而且很多商品直接采购于海外,别家商号根本竞争不过。为保持长久的竞争优势,义元生还在京津沪甚至日本大阪、名古屋常驻有代表,从事商品采购,兼做商业耳目。

1929年,义元生的买卖进入极盛的“黄金阶段”,成为全省之内颇有声誉的名号大铺,以致于当时的秧歌、晋曲《游省城》里有一段唱词经久传唱:“要穿好的义元生,要吃好的老香村,要买好鞋明华馨,要喝名茶鸿顺兴。”义元生绸缎庄在盛极之后平稳经营,虽发展速度减缓,但从未出现大的坎坷。精明的王捷三在仇砚田退出官场后,自知明哲保身,随遇而安,最终平安退出商海江湖。



本版绘图:王斌礼 李炫君

11 林香斋

太原林香斋饭馆是一家豫菜风格的著名餐馆,以河南中部黄河两岸的豫菜、风味小吃享誉山西省城太原。“林香斋”的创业人是河南杞县人许振江,所谓杞县,就是名典“杞国无事忧天倾”的那个地方。

许振江家贫而多难,早失父母,年仅11岁便因连年灾荒离乡背井,逃奔开封求生,在河南开封的“德意楼”饭庄打小工、做零工,拜师学艺“厨行”。学徒期满,手艺还行,留德意楼为菜案厨师,后来被有钱人雇佣做家厨。在闯荡江湖的数年中,许振江闻听山西太原好养穷人,遂在1913年涉足太原,抱着试试的心态,先后在山西首邑阳曲县衙门、山西省军政府署、省财政厅署为公务人员经营包餐、包饭。略有积累后,便打算开一家饭馆,自谋出路。1919年,他见钟楼街上商家字号一家靠着一家,饭铺、餐馆却零零落落,遂在钟楼街路北的26号院临街的房铺中开了一家小饭铺,取名“林香斋”。

许振江为什么要给自己开办的饭馆起个“林香斋”的名字呢?据当年给林香斋打工的师傅说,许掌柜曾和他们讲,当年到太原,坐不起火车、汽车,全靠两条腿走到太原。从开封到郑州、洛阳的路上,有一段路印象特别深。记得刚走出一个小城镇,驿道两边树林成荫,行客、小贩、赶路之人,走累了便在林间路旁的茶棚里喝茶、饭铺中吃饭,偶有稍多余钱的人则沽酒、吃肉,一时间香味四溢扑鼻而来。于是他也在那里打尖、休息。这个地方给他留下的印象太深了,绿树,饭香,总有一种故乡的感觉,于是他给自己新开的饭店取下了“林香斋”的名字。这实际上是一种寻找和回忆“乡愁”的人生感悟。

山西自古非美食之地,在省城太原除了面食和当地风味小吃之外,风行的是京味、鲁味、豫味。林香斋开业后,以河南豫中菜肴及开封风味小吃为特色,起初主打馄饨、锅贴等,后来逐渐增加了面条、米饭、包子、烙饼以及家常炒菜。当年,林香斋店门上挂有“林香斋”店匾,匾下门框上,左右两边各挂长条小牌,一边是“家常便饭”,一边是“随意小吃”,就是一副言简意赅的小铺食联。既是商幌招牌,也是开宗名义,告诉食客:小店小销,不营大餐,随意可口,即来即便。

小饭铺的经营就是价廉利薄,为大众填饱肚子,留下饭香可口的记忆,以后再来。林香斋专为大众服务,利虽薄但食客多,薄利多销,没过几年,资本逐渐厚实,店员增至二十多人,大部分是河南人、河北人。饭菜口味以豫为主,兼顾晋、陕、冀,很适合北方人的口味,也能被南方人接受,尤其是主食锅贴、馄饨、炒饼、炒面、炒米等,味兼南北,颇受食客欢迎。至于炒菜,厨师菜案基本是河南人,也有一些河北人,也曾有过山西人,但推行的都是中州菜艺,冠名豫中口味。所以,无论是煎、炸、蒸、煮,做出来的鸡、鱼、猪、羊,乃至河鲜、海味,均是汤厚汁清,适合黄淮汾渭漳诸流域的多方食客口味,很是招徕食客。

20世纪30年代,林香斋改良的晋味“十大碗”饮誉整个太原城,很有名气。所谓“十大碗”,以荤菜为主,品名就是米粉肉、红烧肉、酱梅(焖)肉、腐乳肉(或腐乳肘子)、黄焖鸡、江米甜肉、红烧鱼段、红烧牛肉、坛子肉以及八宝饭(粥)等十道“扣碗菜”。这十道菜名噪一时,得经常备着,想要哪道随时蒸熟,每遇婚嫁、大寿都是食客必选之肴。尤其是其中的“米粉肉”“红烧肉”“酱梅肉”,常常是必备仍不够用,特别受太原城乡居民欢迎。后来,艺技外传,几乎成为太原人家会做之菜。

林香斋的炒菜也有几十个种类,煎、炒、烹、炸,样样都有,猪、羊、牛、鸡、鸭,种种不缺。说到河鲜、海味,林香斋所制也毫不含糊,鱼虾、海参、鱿鱼、干贝,时令海鲜,干鲜齐备。说到酱肉冷炙,林香斋更是技高一筹,酱猪、酱牛、酱鸡、酱兔、酱山鸡,只有你说不出来的,没有林香斋酱不出来的。“酱肘花”自古就是太原名吃,林香斋在太原开铺,酱肘花自太原。此外,酱肝、水晶肘子、酥鱼、肥肠、卤心……味香、色美,好吃、好看。

林香斋全盛期时,营业面积达1400平方米,同时可容500人就餐。除早已出名的“十大碗”外,汴京烤鸭、被面鲤鱼、糖醋鲤鱼、灌汤包子、铁锅豆等豫菜名肴全都上市。每天清晨三四点开工,五六点开门,直到深夜十一二点关不了张。每天周围几家戏园、影院,夜间场散之后,都要卖几堂“满座”,直到食客酒足饭饱散去,街上几无行人,才能硬性“止座”“打烊”。白天的客人如鲫,就更不要说了。当时,太原已经非常时兴“订餐”“送餐”,有些散客只是送一两道菜,有些则是整桌的订,整桌外送,虽然能多有进项,但常常把店员累得人仰马翻,生意之兴隆,无需再费笔墨。