

## 盐梅舟楫市肆菜 (二)

杨庆昌

鱼翅“红烧海参”“余鲍鱼”“虾仁兰片”等，都需名师勺勺才能完成。

“胶辽菜”讲究原料质地优良，以盐提鲜，以汤壮鲜，调味讲求咸鲜纯正，突出本味。尤其是葱烧类的菜肴，更是以拥有浓郁的葱香为佳，菜肴的喂馅、爆锅、凉拌都少不了葱、姜、蒜。渤海、黄海之滨盛产海参、鱼翅、海贝和龙虾等，量多质优，鲜活者讲究原汁原味。虾、蟹、贝、蛤，多用姜醋佐食；燕窝、鱼翅、海参、干鲍、鱼皮等高档原料，必用高汤提鲜。烹调时，不论爆、炒、烧，都是以葱丝爆锅；扒、烤、炸等菜也同样借助葱香提味；烤鸭、干炸里脊等，多以葱段佐食。葱香提味，又有畅通顺气、疏散油腻、抑菌健胃的功效，老百姓将这种做法归类为“葱香菜”。

营口接受鲁菜，得益于山东半岛与辽东半岛相连。明朝时，“辽东都司”归“山东承宣布政使司”隔海管辖，辽东、山东“同属一省”。晚清近代，移民人口快速增加，将鲁菜带到东北，从而带动了整个餐饮业，包括始建于1929年的沈阳鹿鸣春饭店。

1861年，营口成了对外开放的商埠。来这经商的人既有欧美人，也有来自两广、三江、八闽、三晋、齐鲁、京、津以及东三省、内蒙的中国客商。他们把各自饮食习俗带到营口，赋予饮食文化丰富的内涵。当时，经商者大都在外面吃饭兼谈生意，营口餐饮业便兴盛起来。当时的140多家餐馆菜系也算齐全，大都坐落在大平康里，包办南北酒席，经营特色菜肴。

150多年前，被誉为“清代杜甫”的魏燮均，在他的《营川绝句》中这样描述营口：

歌台舞馆间青楼，万里争来贾客舟。  
也是娱人欢喜地，繁华何必说扬州。  
大贾开筵列鼎珍，朝朝宴客散千金。  
豪华相习成风俗，真个金钱没膝深。  
酒坊丝管日无休，更有燕姬劝客酬。

歌舞夜深犹未散，人人都醉入迷楼。  
泥人北里好烟花，争访桃源狭路斜。  
浪掷缠头全不惜，销魂夜夜莫愁家。  
波平如镜月如眉，风到黄昏静不吹。  
万点星光齐照水，家家船舫上灯时。

当时的“繁华”标准，大概也包括市肆菜的和羹调鼎技法。

粤商、徽商与晋商是中国历史“三大商帮”，这一带商人的饮食口味影响了本地餐饮，其菜系的特色风味逐渐被本地人接受。一些较有影响的细分菜系，如潮州菜，吴越的本帮菜、闽菜、晋菜、京津菜等，由于气候、地理、历史、物产及饮食风俗的不同，选料、切配、烹饪等技艺经过长期演变，具有鲜明的地方风味特色，形成一套自成体系的烹饪技艺和风味。或甜、或酸、或辣、或咸，为当地菜馆所接受，并为大众所公认，可见营口的包容性。

如淮扬菜的“砂锅狮子头”色泽美观，软嫩鲜香，最先被营口人所接受；福建的“佛跳墙”选用鲍鱼、海参、鱼唇、蹄筋、花菇、瑶柱等，加入高汤和老酒，文火慢制，在营口找到这些食材不难；“西湖醋鱼”也曾有人传过来，

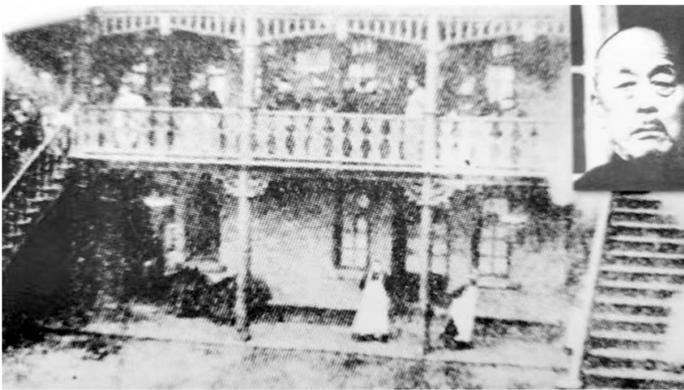
用草鱼、鲈鱼和鳊鱼等制作不得其味但得技法，醋鱼酸中带咸有一丝丝甜味，入口后还能吃出口蟹的鲜味；广东的“手撕盐焗鸡”“潮汕卤鹅”用料精细，注重味道；江苏的“水晶肴肉”肉红皮白，犹如水晶；还有晋菜的“过油肉”、安徽的“臭鳊鱼”、京津的“炸虾段”、松江府的“红烧蹄膀”、河北的“锅包肘子”等菜肴，都先后登陆营口，有的菜口味被食客适应后得到传承，有的菜因不被认可而退出了筵席。

“若作和羹，尔惟盐梅。”营口的市肆菜经过反复的和羹调鼎，逐渐成熟，成了适合当地人的“营口菜”，这便是以鲁菜为根基，融合东北菜和借鉴川、鲁、苏、粤菜系烹饪口味和技法的“营口菜”。

像盐和梅的调和、舟和楫的配合一样，营口的烹饪历史真的很神奇。

(全文完)

### 文化遗产



任岐山(右上)与汇海楼旧貌。



昔日的杏花楼吸引了各界名流前来捧场。

昔日的营口除了“六国饭店”外，还有牛庄饭店、东海楼、富海楼等。在大、小平康里还有太白楼、杏花楼、华盛园、万福居等一些专营市肆菜的中型饭店就有七八家。到了1908年，又有了任岐山开设的汇海楼饭庄。

大平康里临街的杏花楼，以晋菜为主。它以鲁菜为主的汇海楼都曾是驰名东北的酒楼。杏花楼的存在，说明晋商在晚清时已成为国内势力雄厚的商帮。而以葱香菜为主的汇海楼，代表着鲁菜不仅主导皇官御膳房，还通过闯关东的移民将风味带到了东北，成为营口这座商埠城市餐饮的主力军，形成了“胶辽菜系”雏形。“胶辽菜”以烹制各种海产品见长，注重保持主料原味，用料广泛，风味繁复而微妙。通过炸、溜、爆、炒等烹饪技艺，使得菜肴在色、香、味、形等方面并重。并在保持鲁菜特点基础上，融入西餐一些技法，新创了不少菜肴。如“清蒸加吉鱼”“软炸里脊”“蹄筋扒海参”“红烧三丝鱼翅”“芙蓉干贝”“余海螺”“酱爆鸡丁”“蜇头炆肉片”“炸虾段”“炒虾仁”“油爆大蛤”等。

在一众酒幌食肆间，汇海楼是营口当时级别最高的酒楼。它为临街三面相联的两层楼房，有雅座，有散台，大型

宴会可打通包房隔扇，同时摆40桌酒席，二楼有外廊。汇海楼最初只做西餐，后改为以中餐为主，兼营西餐。出出进进的都是穿着长衫戴着礼帽的达官显贵，陪同就餐的是大冬天穿着旗袍，围着披肩，腿上围着“俄国毯子”，乘人力车来的女人，他们端庄而骄傲地踏进这里，让人感受到这里的气势不凡、雍容华贵，吃顿饭也充满仪式感。

1913年客居营口的天津诗人赵元礼，曾在汇海楼席上即席赋诗：  
一曲当筵欲荡尘，笙歌四起画楼新。  
飞笺速客人携手，角饮传杯酒没唇。  
如此消息真放诞，有人隔座忽悲辛。  
连青酒炙纷纷甚，谁忆穷檐忍饥民。

汇海楼从山东聘请了中餐名师王玉堂、腾恩祥、刘海田掌勺，经营南北名菜，以海产品为主，真正体现了营口地域的饮食风味，成为东北最著名的饭店之一。渐渐地，中国南北方的各种饮食在营口汇聚，口味融合，营口成为八方美食文化的聚集地。

通过几页汇海楼的菜谱，我们可以领略当年的奢华与讲究。如一道“干烧筋山参鸽翅”，选用的原料是鹿筋、山鸡脯、虾和海参等；另一道“海狗八宝脱骨鸡”，则选用了小公鸡、海参、冬菇、冬笋、金华火腿、肉丸、鱼丸等十多种原材料。汇海楼的特色炒菜“通天

## 评书大师袁阔成在营口的黄金时代 (六)

本报记者 丁海林

### 挑战播讲《封神演义》 传统评书再度爆火

1978年，辽宁省委恢复，袁阔成当选为省曲协副主席。1979年9月，沈阳曲艺团带着相声和鼓曲等作品进京，袁阔成成为此次献礼表演的是《水浒传》片段《桃花庄》。表演获得一等奖，得到国务院和文化部的嘉奖。

当时，国内掀起一股评书热，随着《杨家将》《隋唐演义》等传统书目火爆，传统书目引起听众极大兴趣。虽然一直侧重于说新书，可评书世家出身的袁阔成心里不服输，也在酝酿着讲一部传统书目。而且，还要讲别人未曾讲过的、具有一定挑战性的书目。思虑良久，袁阔成想起年少时学过的长篇评书《封神演义》。当年学此书的目的是练童子功，出道的初也曾说过。但因该书是神怪类题材，建国后从未播讲。在传统评书热的当下，如此新颖的题材，必定让听众新鲜感十足！

1980年，袁阔成投入巨大心血改编、播讲的长篇评书《封神演义》在营口广播电台播出，再一次大获成功。观众称赞道：“袁阔成真是不得了，说现代新书走在前头，说传统古书更是行家，不愧是评书大家，实在令人佩服。”

说到播讲传统书目的话题，就不得不提到袁阔成的一项特殊技能。

袁阔成说书，秉承传统评书艺人的风格和习惯。传统评书艺人文化水平低，很多甚至是文盲。师徒授业靠的是口口相传，一两百回的书目听师傅说完，就得用脑子记下来，比拼的是记忆力。袁阔成在解放前读过几天私塾，后来经过多年不断学习，笔墨创作不成问题。但他在播讲评书时，依然沿袭传统，只将播讲书目的关键情节提纲记在一张卡片上，然后在播音室内即兴开讲，书中的人物、情节、景物等各种元素按部就班地储存在脑海中，说起书来洋洋洒洒，酣畅淋漓，一气呵成，甚至可以做到整段评书一字不错。

### “评”“说”《三国》彰显功力 改编创作重在“新”

播讲《封神演义》再次取得轰动，但袁阔成依然觉得不过瘾。《封神演义》的艺术成就与他心中的艺术高度，还有着不小的差距。

1981年9月，在全国中长篇评书座谈会上，袁阔成有了改编、播讲传统评书《三国演义》的想法。

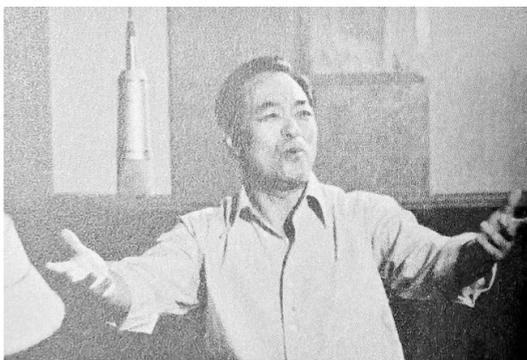
对评书艺术有所了解的听众都知道——《三国演义》难讲！第一，《三国演义》的谋篇布局气势恢宏，场景宏大，情节跌宕起伏，人物几百个，大小战役几百次，播讲难度大。第



《碧河大战》剧照。



袁阔成与袁枫(左)、李程(中)两位编辑录制《三国演义》。



袁阔成在录制《三国演义》。

二，作为一部历史评书作品，《三国演义》的评书版本已趋成熟完善，不少前辈名家都曾说过，想在此基础上突破，尤为困难。第三，时代的变迁，如何以历史唯物主义的观点评价历史与《三国演义》中的人物，需要在不改变原著轮廓的基础上进行“大手术”般的改编，无疑也是评书创作中的难点。

但袁阔成就是袁阔成，他一出手，必然不同凡响！

首先，袁阔成不断充实自己，努力让自己成为一名学富五车、能用独特思维视角和见解剖析《三国演义》的“说书先生”。虽然只读过几天私塾，但袁阔成恪守的信条，就是几十年如一日，坚持不懈地读书，永无休止地往头脑里装东西。袁阔成读书涉猎广泛，他说：“说书人的肚子应该是个‘杂货铺’，什么东西都得有。”为啥说书人被称为“说书先生”？就是因为说书人知道的东西多，观众通过听书能学到知识，明白事理。如果知之不多，孤陋寡闻，说得驴唇不对马嘴，车轱辘话没完没了，“先生”二字你还配当吗？

刚来营口时，袁阔成除了简单的行装外，只有几本书。几年过去，他家里几乎成了图书馆，床上、地下、书架上、椅子上……哪哪都是书。上世纪60年代，别人有机会去北京，都是大包小裹地往回带挂面、糖酒之类的东西，而袁阔成带回来的几乎都是书，像是给书店搬家一样。

评书，不仅仅是叙述历史人物和事件的“说书”，如何“点评”这些事件和人物，才更考验说书人的功力。为了更好地用历史唯物主义观点评价书中人物，让“评书”的精彩与“史实”的真实并重，袁阔成在改编创作过程中，花费半年多时间，去成都、白帝城、宜昌、汉中、五丈原等地访察，核对古今地名、人文风俗、地貌等。在认真阅读原著外，还查阅了《三国志》《三国演义》《三国故事》《三国纵横谈》等资料。

谈起《三国演义》的改编过程，袁阔成说：“过去的评书注重用情节抓人，功夫花在制造悬念上。但《三国演义》的故事情节大家都熟悉，如果还是照过去那样做，就不会有新的突破。我把着眼点放在刻画人物上，注意挖掘人物的内心世界。”

袁阔成独辟蹊径，用文白相兼的语言，发挥评书“评”和“说”的特点，评人、评事、评理，拉近评书内容和听众的距离，起到直接交流的作用。所以，听袁阔成的《三国演义》，感觉就是一个字——新！不仅内容新、形式新、观点新，而且让人回味无穷……

(未完待续)

### 唐、辽、金时期本境民族——契丹族

契丹族系东胡族系的鲜卑族。鲜卑族分为慕容等部后，留在西拉木伦河、老哈河流域的鲜卑人逐渐演化为契丹族、库莫奚族。慕容部强盛时，契丹族曾参与反对慕容部的宇文和段部联盟。晋元帝太兴二年(319年)慕容部击败联盟时，契丹族东走至和龙北。据《魏书·契丹传》载：“太和三年(479年)南徒白狼水(今大凌河)东。”公元9世纪末，契丹族迭剌部耶律阿保机成为契丹领袖。晚唐时，唐室衰弱。阿保机领导的契丹族得到扩展，907年统一契丹各部，909年进入辽东地区，契丹族也随之进入本地区。

### 唐、辽、金时期本境民族——渤海族

渤海族属秽貊族系的靺鞨族。唐初靺鞨分为黑水靺鞨和粟末靺鞨。713年(唐开元元年)，粟末靺鞨领袖大祚荣受唐封为渤海郡王。从此，他们便以渤海自称。720年(唐开元八年)大武艺即位渤海王，开拓四境，占有高丽族除辽东以外的原属地，后扩展到大同江流域，成为海东盛国。此时，渤海国已尽得扶余、沃沮和弁韩之地。置五京十五府六十一州。925年，辽灭渤海。

契丹族以掠夺为业，常以抢夺的土地、人口为“诸王、外戚、大臣及从征者置天下军州”。契丹灭渤海后，将渤海国整州、整县的居民迁徙到本境建立头下军州。将渤海国的中京显德府、卢州迁至熊岳镇，置卢州，领彰县。迁徙渤海国的铁州于安市，置铁州，领汤池县。迁椒州于耀州，领岩渊县。为了镇压渤海人反抗，又于今盖州市置辰州奉国军节度使，驻兵四千。1011年，辽伐高丽，将所俘之渤海人置于归州。辽共迁来本地区的渤海人有五千户，二万余人。他们两汉人混居于本地区。

(未完待续)

## 营口地区历史上曾有过哪些民族? (五)

于阜民

### 曲苑撷萃

### 历史寻踪