

一个人与一座城的饭店印迹

□记者 张建群 王捷

自20世纪70年代末起,至今已过去了四十多年。袁氏水饺店、东街小笼包店、卫东饭店、运城饭店、银湖饭店……那些在老运城市民心中留下印痕的老店,早已沉入时光深处。作为这些老店的经营者、参与者、见证者之一,E有一段特殊的与运城国营餐饮史的故事。11月12日,记者走访了他。

一波三折的择业

E是安邑人,20世纪60年代初出生的他,出生时已有四个姐姐。父亲在老运城县饮食服务公司工作,爱子心切的父亲,退休前让高中毕业的儿子接班。

本来,E的梦想是当一名军人。但在那个物资匮乏的年代,能在饮食服务公司工作,也是一种幸福,E便幸福地走进了国营饭店。开始,相貌英俊的他跑堂,负责上菜、端盘子,但是时间不长,因为来了一名新同事,经理安排他去后厨洗盘子。

那时没有今天的洗碗机,没有洗洁精,甚至连热水都不那么方便,水需在铁质的水池子下边生木炭加热。木炭由洗碗工来烧,18岁的E对木炭生火技术一直掌握不了,火生不着,水也总是不热。油腻的盘子不用热水根本洗不干净,每天他都备受煎熬。

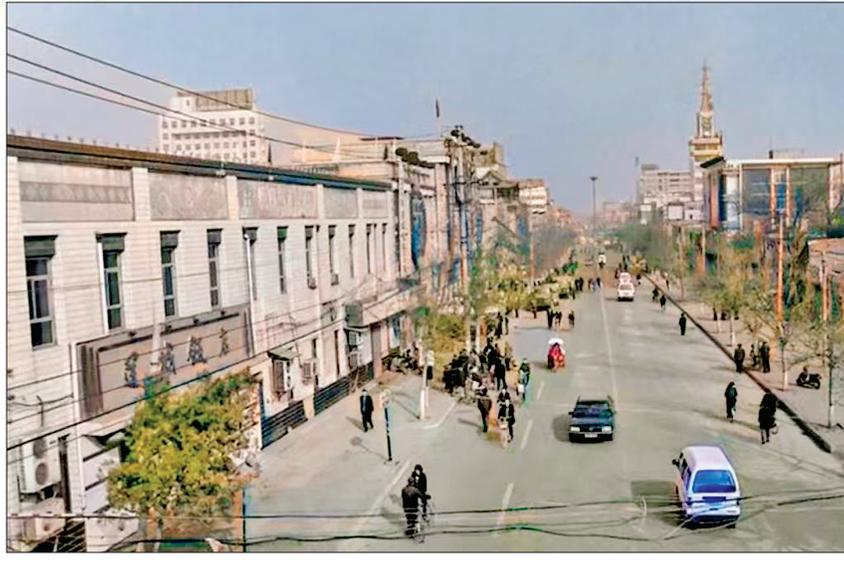
那时运城的国营饭店职工,准时来准时走,不迟到,不早退,当然也不加班。一天中午,不知什么原因,十二点顾客蜂拥而入,人特别多。很快,店内上菜上饭,收盘收碗,流水作业,大家各干各的,随后收工而去。E像往常一样走到水池前,准备洗碗,看着水池里堆得像小山一样的盘子和碗,看着空荡荡的饭店,年轻的E头一下子大了。眼泪在他的眼眶里打转转,全家人宠爱的他,从来没有感到过这样孤独和无助。他咬着牙洗了一池子的盘子和碗,回到家对父亲摊了牌——说什么都不去饭店洗碗了!

老父亲看儿子铁了心,无奈只得另做打算,托人找机会让儿子另谋他途,却一直没有找到合适机会。经历了找工作的起伏,E最终听从父亲的安排,又回到饭店洗起了盘子。心定了,办法也多了,他洗碗洗得也顺当了。E在饭店里成了大家都喜欢的一个小伙子,工作也从洗碗工调整为调料工。

五味俱全的职业

老运城的袁氏水饺店算是老字号了,当年的掌柜,每天炖一只鸡。碳火炉子从晚炖到早,调料是多年传承的秘方。面是手工和的,面里要加鸡蛋和少许的盐,这样和出来的面又光又筋道。然后拿擀面杖细细地擀,人的手有力度,还有温度,所以那手工面皮与现在的机器面皮是不可同日而语的。用手工面皮包的水饺,馅放得足,味调得正。没有什么味精、鸡精,传统调料调上,多少适量,煮出来的水饺吃起来有肉的原香。

面和料只是基础,袁氏水饺的秘诀在小火慢炖的那一锅鸡汤。同样是各种传统调料放好,汤好了后,鸡肉也很“烘”了。将鸡肉细细扯成鸡丝,原肉回原汤,所以那水饺准确地叫鸡丝水饺。这也不稀奇,稀奇的是水饺煮好后,汤里还要



▲位于解放南路的原运城饭店



▲位于运城火车站附近的银湖饭店旧貌 本版图片摄影 高志勇

配配料。先有鸡蛋摊成的金黄色的薄饼,特别薄,颜色也非常亮眼。把薄饼切成菱形的块,放在碗底,再配上葱和香菜,金黄翠绿,色彩诱人。

当时水饺店里擀皮的是一位姓王的大姐,她使两根擀面杖,一次擀两张面皮,面皮薄匀圆整,手艺出神入化,是正经手艺。她现在还在运城生活,八九十岁了,身体很好。

面好了,馅好了,汤好了,水饺也好了。每天早上一开门,饭店外头排着长队。店里头是万事俱备,只欠东风。E是那个为水饺碗里放底料的,鸡蛋片、香菜、葱、盐和调料面,全靠他的灵活掌握。

民以食为天。饭店里负责掌勺的人,位置特别,遇上熟人,多舀上些鸡汤,外人看不出来,吃饭和盛饭的人却心知肚明。物资匮乏年代,在饭店里工作,尤其是掌勺的师傅,有一种自带的光环。年轻的E就亲眼见过,老运城县几位有头有脸的人物,到饭店里来吃饭,常常面带微笑,是要给掌勺的大师傅递上一支烟的。

一言难尽的创业

在水饺店里站住了脚,运城县饮食服务公司的老总挺欣赏这个机灵肯干的年轻人,安排E去东街小笼包店给那里的经理做帮手。

E到了小笼包店后,发现那里生意冷清。那个年代,还没有广告这个行业。但这难不倒E,每天早上,他走出店门,站在门外热情地喊:小笼包——小笼包,

热腾腾的小笼包!没想到,这一喊,还真招来了不少顾客,但过了两天,客人慢慢又少了起来。

E左思右想,又想出了招数,他每天给来吃小笼包的顾客每人免费赠送一碗高汤。这样,人们吃了包子,喝了汤,获得感倍增,一传十、十传百,店里的生意越来越红火火了。

效益好了,E的工资也高了,但因为人际关系上的一件小事,E向总经理提出辞职,换到了当年的卫东饭店。卫东饭店位于河东街与人民路交会处的西南角,生意不错,E协助管理,干得也不错。但是不久,他又离开了。

许多老运城人心中,可能都记得位于老东街与解放路交会处曾经的解放路饭店。20世纪80年代,那饭店也是国营性质,以路而名,就叫解放路饭店。不知道什么原因,生意一直不行。解放路饭店成了烫手山芋,谁都知道那里的活不好干,不愿意去。就这样,饭店关门停业了好几个月。看到E,老总忽然眼前一亮说,你去解放路饭店试试。

就这样,走进饭店后,从盘大灶开始,E请了运城最好的盘灶师傅,先把饭店的龙头工程灶火安排到位。后来,公司又支持了一笔装修资金,安排专人对饭店进行了装修。

费了九牛二虎之力,饭店总算开门营业了,但生意还是不红火。有一次,E去西安办事,发现那里有一家饺子馆生意很好,他决定在店里卖饺子,还模仿人家的做法,把饺子两个字写在了饭店的牌子上。就这样,解放路饭店的招牌变成

了——解放路饭店饺子。这样一来,过路的客人还真的进来不少,加上E带领饭店员工合力提高饺子的品质,店里生意慢慢地好了起来。

在E的心中,这样的效果还不是最好的,他的梦想是把解放路饺子馆办成和西安饺子宴一样的名饭店、大饭店。

风生水起的事业

向公司汇报后,老总决定带着E还有公司其他几个人一起去西安取经。那家每天顾客盈门的西安饺子宴饭店,总经理姓姚,是临猗人。凭这点老乡情分,一行人动身了。西安与运城,如今听起来很近,很快就能到,尤其是坐高铁,也就是一个多小时的路程。但是在20世纪七八十年代,风陵渡黄河大桥还没有开通,人通过时要在渡口坐船,这样费的时间就很长了,所以,E一行人一早出发,赶到西安时日头都偏西了。

去西安饺子宴拜访那位老乡,也不知道人家太忙,还是因为找的人太多,反正,一行人见到这位老乡时,这位老乡很是淡然。

老总他们有别的事离开了,E留下来,静等机会再去与经理深谈。西安饺子宴,光饺子就有一百多种,不仅供应平时的散客,而且还承接大型宴会。饭店从装修风格到菜品调配、服务人员管理,都有自己的一套方法。想把这些全部学到手,当然不是那么容易。E到楼下,买了些小礼品,再进经理办公室。经理对E说,学我们饭店的模式和经验可不那么容易,各种费用……一二三四五,他掰着手指头算了一番,需要八千多元钱。这个数字在当时是惊人的,相当于几个人一年的工资总和。E拿不出这么多钱,他想了想笑着说,钱没问题,咱现在没有,将来饭店赚了利,加倍奉还。

可能是经理看眼前这个年轻人眼神清澈,态度诚恳,他终于答应让运城人来学习了。达成协议,E返回运城。运城这边去了几个年轻人,在西安饺子宴跟班学习。菜品、饺子馅调制、操作工艺流程、人员管理……经过一段时间的学习,大家终于掌握了西安饺子宴的经营模式,取经归来,打鼓升堂,要让运城的饺子宴盛装面世了。

公司那边为E提供了装修门面的支持,让解放路饭店,也是未来的运城饭店、运城西安饺子宴盛装面世。

开业的紧张筹备,自然是一言难尽。小到葱胡子蒜皮,大到饭店布置,都得E操心,但运城饺子宴总算开业了。

从省会城市学来的模式,菜品和饺子一出场就赢得一片喝彩声,食客奔走相告,运城终于有了一座气度不凡的大饭店了。而运城饭店,在继承老运城水饺、小笼包等精细调制的名吃的传统上,又完成了大规模、多品种的华丽升级,满足人们不断增加的口味、品类需求。用现代的热词表达,E在20世纪80年代,经过一番苦苦的打拼,参与了运城餐饮行业、国营饭店建设的创造性转化、创新性发展。运城饭店从此在运城餐饮界独领风骚二十余年,为运城人留下了多彩的记忆、青春的味道,还有那么多人生的重要节点、盛大仪式。后来,因为解放路拓宽改造,运城饭店退出了人们的视线,而见证了运城国营饭店发展的E去了另一座饭店——银湖饭店,那是另一段故事。