

赵香亭和他的清真羊肉馆

宋兴文

哈尔滨历史上的回民饭店多是由回族人所开,其中虽不乏汉族厨师,但却少有汉族掌柜。开业于20世纪30年代末,位于道外北二道街张包铺胡同里的清真羊肉馆却是个例外,不仅是汉族人所开,而且在哈尔滨回民饭店业中还有较高名望。



左侧二层楼房为清真羊肉馆旧址,后为老范记饺子馆。

20世纪三十年代
的赵香亭。

壹

父子来哈相继创办三家清真馆

历史上哈尔滨较为有名的回民饭店颇多,主要有老仁义、老郭家馆、北京馆、新同发、冀南村、镇兴馆、新发春、戴家馆、马家馆、蔡家馆、清真羊肉馆等。

开业于20世纪30年代末的清真羊肉馆是由河北人赵香亭创办,地址在现道外北二道街12号张包铺胡同路北“老范记饺子馆”处。开业时店名为清真楼,1947年改为清真羊肉馆。清真羊肉馆挂双蓝幌,包办酒席,除了溜炒菜,秋冬季还上市涮羊肉、烤肉,主食为烧麦、馅饼,1956年公私合营后停业。

清真羊肉馆是20世纪40年代哈尔滨比较有名的回民饭店之一,1946年《哈尔滨市饭店同业公会会员名簿》显示,它在回民饭店中排名前列,尽管开业时间在当时知名度很高的北京馆、冀南村、满记仁义馆、老仁义馆之后。

创始人赵香亭是汉族人,读过高中,是哈尔滨回民饭店店主中少有的文化人,他头脑灵活,素有“小诸葛”之称。在他的经营下,清真羊肉馆虽是后起之秀,却不逊于当时的一些清真老字号。

赵香亭自小就聪慧好学,1922年考入奉天(现沈阳市)的一所中学,父亲赵老连也随之来到奉天,并开了一家清真馆。高中毕业后,赵香亭留在父亲所开的饭馆帮忙,1935年赵氏父子来到哈尔滨。

赵香亭来哈后,先是落脚在道外南大六道街与丰润街交口处市场里的马记爆肚馆,利用在奉天自家饭店学到的手艺,用平锅烙牛肉火烧。马记爆肚馆由天津人马贯山所开,是哈尔滨历史上著名的爆肚馆,至今在哈尔滨还有回民饭店以“马记爆肚”为号。

1938年赵香亭创办了自己的饭店,先后开有三家。最早开办的叫香亭爆肚馆,位于道外富锦街的“大观园”正门西侧。赵香亭长子赵瑞光还清楚地记得,他家曾有一张老照片,是其

二爷出殡时众人在香亭爆肚馆前所照,当时他只有三四岁。另一家叫清香春,位于道外丰润六道街,清香春的字号是有渊源的,“清”是清真之意,“香”是指赵香亭所开,春则是赵香亭的长子赵瑞光的小名“春立”。

第三家就是最有名、经营时间最长的在1939年年末开业的清真羊肉馆,最初叫清真楼,1947年改名为清真羊肉馆。此店位于道外北二道街张包铺胡同,最初是平房,店面是租赁的。清真羊肉馆所在的张包铺胡同是哈尔滨著名的饭店一条街,原本为北二道街的一部分,后因哈尔滨有记载的第一家中餐馆张包铺创于此地而得名。据《哈尔滨市饮食服务业资料简编》记载,20世纪四五十年代,在这条街上有十余家饭店,清真羊肉馆便是其中之一。

1941年张包铺胡同发生火灾,清真羊肉馆所在的房屋都被烧毁。据赵香亭的好友、现年90岁的吴翼滨老人回忆,当时房东无力重建,就与清真羊肉馆、魁元阁、东海居等饭店的掌柜商量,让他们先垫付一部分资金进行房屋重建,之后用所垫资金冲抵租金。重建后这里是一栋“井”字形的二层楼房,清真羊肉馆位于整栋楼的西侧,门上方水泥砌筑的匾额上镶嵌着三个大字:清真楼。

除了临街的一楼门脸,二楼还有两个房间。一楼门脸就是现“老范记饺子馆”位置,室内为长条形,分前后两间屋子,面积63平方米,前堂划出四个小单间、三张散桌。一楼棚顶开了个天窗,二楼为雅座,有楼梯直通二楼。

贰

名厨掌灶 可做百种菜肴

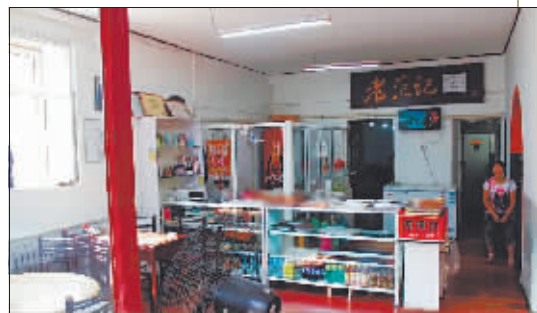
清真羊肉馆所聘请的灶、案、堂师傅也都是有名之人,曾请过的厨师有吴凤山、郭喜明、郭喜原、高希亮、何文治等;面案有张金榜、张志成等;跑堂有杨继纯、马顺成、田树林、洪万才、马彦章、杨瑞麟、张真、沙忠跃、沙贵宝、窦金生等。其中厨师吴凤山和跑堂马彦章在哈尔滨老回民饭店中尤其有名,一位是名厨,一位是名堂。1964年哈尔滨市首次评定技术职称,吴凤山为三级烹调师,是当时厨师中级别最高的,他也是唯一的一位回民饭店厨师;马彦章为三级服务师,也是唯一入选的回民饭店服务员。

很多知名人士都到清真羊肉馆吃过饭,清真羊肉馆的面案张志成来自北京,其制作的麻酱烧饼、红糖麻酱烧饼、光头烧饼三种烧饼很有名。1952年冬天,京剧大师马连良率剧团到东北巡演,在哈尔滨演出时,专门派人来买烧饼。

清真羊肉馆的菜单写在红纸上,贴在墙上,能做上百种菜肴。除了清真溜炒菜,还有应季的北京涮羊肉、吉林锅铁肉片、拌生鱼等。



清真羊肉馆旧址一楼门面。



清真羊肉馆旧址室内。



20世纪40年代“大观园”正门西侧的香亭爆肚馆。

叁

特色菜大卖 生意好到推不开门

清真羊肉馆20世纪40年代的生意很好,好到推不开门。曾从新疆购进每只重达50多公斤的活羊,还曾购进过500多公斤的活牛。饭店的锅铁肉片更是因其味道独特,吸引了众多食客,锅铁肉片的大概做法是:将大铁锅砸碎至四五块,把其中的一块放在木炭炉上,在上面煎烤生牛、羊肉片,烤熟后蘸调料吃。从其后的回忆中,可见这道未曾记载具体配料、做法的锅铁肉片是那个年代哈尔滨回民饭店的特色菜。

1946年赵香亭被选为道外饭店行业委员。长子赵瑞光当时在清真羊肉馆当账房,据他回忆,1953年至1956年,赵香亭不常在店里,经常外出开会。1956年清真羊肉馆公私合营后,赵香亭留店任私方经理,不久被调到道外景阳街上的吴记仁义馆任店主任。1966年因病去世。

赵香亭虽不是回族人,但其一生谨守清真,得到了回族人的尊重。赵香亭有九个子女,但没有人从事餐饮业。长子赵瑞光小学毕业后曾到父亲所开的清真馆管账,成年之后便从事其他工作。笔者2012年采访他时,他还住在张包铺胡同院内,也就是当年清真羊肉馆的二楼。

2016年5月道外区中华巴洛克棚改三期项目开始启动,赵瑞杰和在清真羊肉馆旧址经营的“老范记饺子馆”也搬离了张包铺胡同。如今,张包铺胡同的一些饭店已人去楼空,其曾经的繁华早已远去。

作者
简介

宋兴文 黑龙江省哈尔滨历史文化研究会会员、哈尔滨饮食历史研究者、哈尔滨城史文物收藏者。