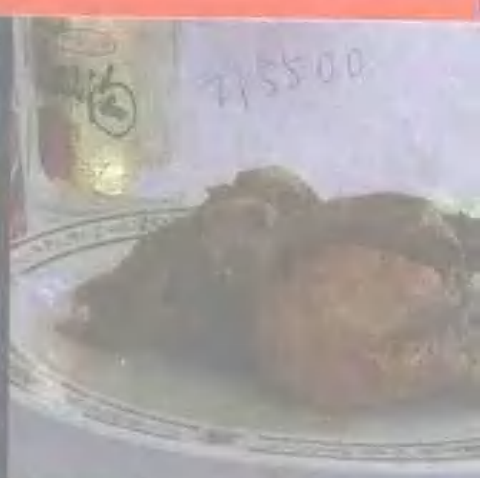




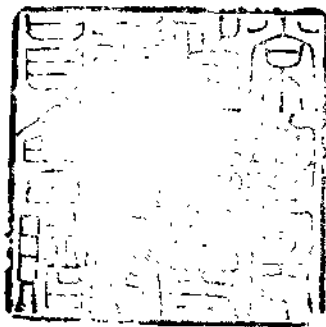
常熟名特优物产史



常熟名特优物产史

(常熟文史资料辑存第十八辑)

常熟市政协文史资料委员会 编



常熟出版社

前 言

常熟为江左历史文化古城，北滨长江，南近沪宁铁路线，气候温和，物产丰富，商业发达，经济繁荣，素称鱼米之乡。

常熟旧称勾吴，梁大同六年(公元540年)始称常熟。自仲雍、言偃开启东南文化，历代名人辈出，众多的文学家、书法家、画家、金石家、古琴家以及民间工艺杰出人物，为古城创造了宝贵的精神财富和物质财富。随着精神文化的不断发展，物质文化也日益昌盛，许多地方物产经过劳动人民一代又一代地锤炼提高，至清末民初，脍炙人口、经久不衰的名特优物产，种类之多，范围之广，达到了历史高峰，其中有：精美的手工艺品，可口的佳肴细点，造诣较深的园艺精品以及经济价值颇高的地方土特产。这些名特优物产既是精神文化的产物，也是常熟人民传统文化艺术的物质结晶。

解放以来，特别是党的十一届三中全会以后，经过挖掘、整理，地方传统产品又有了新的进展与提高，尤其是在工业、手工业方面，涌现出大量的新产品和优质产品，不仅享誉国内，而且远销欧美等几十个国家和地区。

本专辑以翔实的史料，比较系统地介绍了农、工、副、商等名特优物产的渊源和演变，以及其主要特点、经营特色和制作方法。我们期望通过介绍这些名特优物产，使人们更好地了解古城的悠久历史和灿烂文化，在改革、开放的洪流中，增强我们的主动性、积极性和创造性，为繁荣常熟经济，建设古城常熟，作出更大的贡献，这也是我们刊行本专辑的宗旨之一。

本专辑因征集、编印时间匆促，还有一些名特优物产未及列入。在征集、编印过程中得到了各单位及各界人士的热情支持，谨致谢忱。

政协常熟市第八届委员会文史资料委员会

主任 何瑞龙(兼)

副主任 钱文辉 吴正明 李炎铝

委员 (按姓氏笔划为序)

朱 琪 时 萌 宋以天 张振宁

金曾豪 高 鹏 陶玉霖 郭忠和

徐家骥 蔡树德 潘正言 瞿鸿烈

文史编辑室

主任 吴正明

编辑 宋以天 李炎铝(特约) 蒋元培

瞿鸿烈(特约)

目 录

- 山景园与常熟叫化鸡……………王继琴 韩 新(1)
- 王四酒家·黄鸡白酒·山肴野蕨……………王化民(8)
- 熏腊名店马咏斋……………于文红 李炎辑(18)
- 附录: 马鸡、马肉、马蛋、肉松、野鸡脯的特色
和制作方法……………(29)
- 常熟名菜名点谱……………王继琴(32)
- 烹饪五十年回忆片断……………
……………温永涛 口述 李炎辑 于文红 整理(40)
- 桂花白酒与福贞酒……………常熟酒厂 供稿(50)
- 茶食两色
- 梅李饭菜糕……………温雪康 李炎辑(52)
- 桂花猪油水花糖……………常熟食品厂 供稿(52)
- 虞山绿茶……………朱振兴(54)
- 桂花栗子……………鲍世学(59)
- 宝岩杨梅……………鲍世学(63)
- 白云水蜜桃……………鲍世学 朱振兴(66)
- 蘑菇·平菇·香菇……………蔡瑞荣(69)
- 虞山山珍——松树蕈……………虞 松 张振宁(73)
- 东乡黄白萝卜……………蔡瑞荣(75)
- 常熟水芹……………张炳元(77)
- 消暑解渴品种繁多的香瓜……………苏 瓜(79)

- 常熟翠瓜……………常熟酿造厂 供稿(81)
- 秋深菱角香……………张振宇 苏 菱(82)
- 常熟“三竹”……………温雪康(84)
- 鲜嫩味美的虞山黄笋……………徐康保(89)
-
- 久负盛名的常熟白粳……………钱子春(92)
- “三湖牌”常熟大米……………朱国祥 施问连 赵芝原(99)
- “御米”鸭血糯……………蔡颖川(101)
- 常熟血糯来历小考……………蔡树德(103)
- 江南秋尽蟹正肥
- 阳澄湖大闸蟹及溱荡金爪蟹……………沈秋农(105)
- 长江“三鲜”……………陈德法(109)
- “猪中之国宝”——二花脸猪……………张顺和(111)
- “软宝石”湖羊羔皮……………王永楷(115)
-
- 常熟花边……………姚雪英(117)
- 常熟花边鼻祖季根仙……………王佐才 罗汾庆(123)
- 永不凋谢的金银花——常熟金属工艺品…周 雷 薛金元(126)
- 精雕细刻的红木家具……………徐文达(133)
- “白雪”冰箱国产之花……………顾一新(137)
- 秋艳茄克衫……………彭根华 陈金保(145)
- 万花丛中“双猫”俏……………李一靖 张 整(149)
- “通润”千斤顶……………彭根华 吕 敏(156)
- 为国争光的开牌碳酸钾……………王信达(161)
- 生产精制碳酸钾的艰辛历程……………杨乃栋(165)
-
- 园艺瑰宝——盆景……………方长怀(177)

杨圈“迁草”	王荷生 凌惠元 彭迈华(181)
红豆树	陈震云(183)
如翠似玉的虞山绿毛龟	金永林(186)

山景园与常熟叫化鸡

王继琴 韩 新

(一)

山景园菜馆，创建于清光绪十六年（公元1890年，一说创建于光绪九年，公元1883年），迄今已有百年历史。创始人黄培章，人称大坤司，勤奋好学，烹饪技艺高超，是随宦进京的家厨。黄在京时，又学得一手满菜制作和捏塑雕刻菜肴装饰技艺。自随主卸任归里后，与当地名厨钱少云、薛福林、朱浩蓉等等组菜馆，为迎合权贵的雅致，在虞山山麓原石梅场东侧的书院弄中，建造了一幢中西式两层楼房，取名“山景园”。房屋结构具欧化风格，门前半人高的矮墙，上砌一人高的铁栅，进栅两旁空地，种植花木多株，再拾级进大门，左侧为餐室，后面厨房，右侧为帐房间，正中弧形梯级，上楼为大餐厅。室内装饰均为彩色刻花玻璃相嵌的中西式花格门窗，沿街窗外还装有百叶窗。店堂设备，别具一格，颇有气派。黄培章是汉菜烹调好手，又学得满菜制作。开业时，以“承办满汉筵席”广为招徕，颇吸引顾客。开业后，宾客盈门，营业鼎盛。同、光间开设的菜馆，如长华馆、钱馆、如意馆、裘馆等均为之逊色。民国初年，山景园又扩大经营，翻建了与虞山辛峰亭遥遥相望的后楼餐厅，餐厅装置可拆卸的落地长窗，窗外的大阳台，为可置十余餐桌的露天餐厅。宾客在此叙宴，面对青山秀色，以景舒怀，举杯畅饮，无不心旷神怡。每当夏夜，更应接不暇，阳台

内外座无虚席。在此期间，山景园名厨朱阿二根据民间传说，创制了风味独特、脍炙人口的“叫化鸡”，品尝者交口称赞，使山景园更加声誉鹊起，名满江南。黄培章等名厨在此30余载的苦心经营中，赢得社会声誉，名至实归。

说起“叫化鸡”，还有一段饶有趣味的传说。据传清代在虞山之麓，有一求乞叫化，得鸡一只，既无炊具又无调料，无法煮食，遂以土法烤食，先将鸡宰杀，去其内脏带毛涂泥，拾得败枝残叶堆成火垛，随意将鸡烘烤后，他便睡觉了。一觉醒来，拨开火灰，余烬未灭，泥团表面已有裂缝，往地上一撮，鸡毛随泥壳而脱，香气四溢，便顾不得烫手就美美地饱餐了一顿。此事不久便传开了。后经山景园菜馆加以改进，佐以调料，仿以泥烤，鸡肉更为酥烂鲜香；试蘸甜面酱食之，其味更胜一筹。久而久之，“叫化鸡”这道制作特别的菜肴也就流传至今。如今常熟的大小菜馆几乎都在制作、供应“叫化鸡”，而且改进了烘烤技巧。（叫化鸡制作方法见本辑《常熟名菜名点谱》）

至1925年，从业米行的周润生，年少能干，颇有才华，刚过学年，已涉世道，又通财务。姑夫黄大，开设蛋行。与黄培章有远亲关系，又有业务往来。黄大见山景园鸿图大展，遂介绍其内侄进该店协助财务。周润生进店后，人事融洽，理财有方，深得黄培章的青睐。翌年，钱少云退股投资“鸿运楼”，周润生筹资垫股，成为股东。自此以后，毕生倾心于菜馆一业。周在店管货房、理财务，在外招徕业务，成了黄培章的得力助手。在“君子不近庖厨”的旧社会，即使你身怀绝技的名厨，总被鄙视为下九流的侍从庖丁，得不到社会尊重，更谈不上社会地位，接触不了上层人物。而周润生通文墨，爱书画，善社交，精明强干，结识了不少社会名流，起到了黄培章难以取得的作用，兼之，黄周之间，相得益彰，这为山景园的业务发展，

尤其为后期的基业创造了有利条件。

“鸿运楼”是在社会上文明结婚风靡之时，为适应社会需要，提供婚宴场所而开设。由当地大地主和巨商投资建造，实力雄厚，规模宏大，在县后街拔地而建三层中西式楼房。房屋结构，新型宽敞，辟有菜馆、旅馆和宽大的婚宴礼堂，设备用具，相当考究。当时，称雄业中，盛极一时。这对菜馆业，尤其是对山景园不能不说有一定的威胁。各菜馆相继效尤，纷纷扩建礼厅来扩大经营，争取业务。由此，业内竞争益烈，形成了菜馆业的全盛时期。

山景园面对劲敌，不甘示弱，业务虽受一定影响，但始终以质取胜，并于1930年在原址北侧，亦划地扩建大型礼厅，添置高档的银餐具和红木台凳，竞相争雄。事隔两年，“鸿运楼”经理钱少云去世，股东重金礼聘黄培章兼任经理，山景园业务则由周润生掌管。1937年，抗日战争爆发，兵荒马乱，“鸿运楼”昌盛十年，如昙花一现。加之管理混乱，帐目不清，股东离散，业务一落千丈。其时，常熟有长华馆、山景园、聚丰园、近芳园、惠乐园以及鸿运楼等六大菜馆（另有饭店帮，不计在内）。抗战后，长华馆迁往沪滨，惠乐园、聚丰园、近芳园业务日衰，先后歇业，鸿运楼气息奄奄，而山景园依然屹立，长盛不衰，尤其是汪精卫两度来常，均由山景园承办宴席，当时显赫业中。不久，黄培章、薛福林相继去世。抗战胜利后，周润生被评“汉奸”坐狱达10个月，先后以法币10亿元（折白米1000担）贿赂当局，才走出了班房，幸免以汉奸罪论处。而山景园已大伤元气，又值社会动荡纸币贬值，物价暴涨，菜馆业务难撑门庭，乃辟茶室、增面部、开书场聊以维持。

1949年春解放后，山景园得到人民政府的扶植，绝处逢生。1956年被批准为“公私合营”企业，传统的经营特色和菜肴

品种得到恢复和发展,业务重现兴旺。

1966年,山景园房屋因年久失修,作为危房迁址营业。时值“文革”开始,未考虑到山景园原址的历史性,而将房屋全部拆除,重建于寺前街,改名为“人民饭店”。为了保持百年老店的声誉,1984年仍恢复为“山景园”牌号。

(二)

创业维艰,成名更难。常言说得好:“诚招天下客,客从誉中来”。山景园在解放前,在长达60余年的苦心经营中,能立足社会,赢得声誉的确不易。前30多年由黄培章以独特的烹调技术、严格的厨房管理以及殷勤周到的服务,在行业竞争中,赢得顾客,挫败同业,称誉社会,为山景园奠定了扎实的基础。在后20多年经营中,周润生虽未从师烹饪,然他山之石,可以攻玉,他长年累月,出入厨房,耳濡目染,悉心钻研,成了行家里手,且积累了丰富的经营管理经验。山景园所以能成为同业中的佼佼者,归其一点,重视菜肴质量和服务质量,实为其成功的关键。

山景园用料考究,制作精湛,对货源选购有一定的规格要求。采购干货:如鱼翅、海参、干贝、开洋以及三菇六耳等,均选自产地的上乘品种;收购活鲜,如家禽须肥壮,鱼虾水产须鲜活,水产按日销量收购,力争天天新鲜;即使辅料用的蔬菜类亦择优采购。厨房管理极为严格。有干货涨发,禽鱼宰杀,蔬菜切削以及大灶、砧墩、炉灶等工种,各有分工。其中砧墩和炉灶是保证菜肴质量的关键,均由名师主持。砧墩负责切配,炉灶负责烹调。砧墩分工尤细,有大菜师傅、补作师傅、冷作师傅,各司其职,大菜师傅掌握整桌筵席的配菜平衡,注重大菜、主菜的变换。补作师傅掌握配菜。对菜肴原料

的选择，极为讲究，根据原料的不同部位、性能，（嫩、老、肥、瘦）应料做菜，做到物尽其用。如新鸡宜炒，陈鸡宜蒸，鸡脯档宜炒，鸡背宜斩块装盆，鸡脚鸡翅、鱼头鱼尾亦不轻易处理。鸡脚煮成“清炖凤爪”或“凤爪蹄筋”。鱼头鱼尾煮成“川糟头尾”等颇得顾客赞美。此外，还得根据季节时令、菜肴色泽、形态及口味的多变配菜。冷作师傅掌握冷盆的装配。重刀工，切肉片刀不连块，斩鸡块刀不连骨，并须做到粗细大小整齐均匀，还得做好盆面造型。烹调重调味和火候，要达到菜肴的色、香、味、形的要求。所谓色，即菜肴的色泽，如“清炒虾仁”，晶莹光亮、洁白似玉，再辅以少许嫩青豆，似白似青，呈玉中翡翠，赏心悦目，味美绝伦。又如“一品罗汉菜”，以嫩鸡片、火腿片、蛋片、海参、蹄筋等18个品种精配而成，以原鸡汁清炖，色泽素雅，其味鲜洁无比，食者赞口不绝、齿颊留香。香、味：主要根据菜肴不同的烹制方法，掌握佐料调味和火候的适度。形：则是厨师造型艺术的技巧。如享有盛名的夏令佳肴“西瓜鸡”，系将西瓜剖开，去其子和瓤肉，瓜皮上精工雕刻各种图案后，置入煮好的全鸡和原汁，隔水蒸煮，使鸡瓜两味相融，待安放盆中时，周围配以水粉捏成淡黄色的雏鸡数只，别有情趣。又如“荷叶鸡”，取新鲜嫩荷叶一片，铺设盆中，上置蒸透鲜嫩的壮鸡，以水粉捏成的小青蛙作伴，造型逼真的粉红色荷花为衬，给人以清凉秀美之感。菜肴鲜美，再施点缀，烘云托月，栩栩如生，未动箸已感菜味之美。这是山景园厨师独具的一绝，为同业所不及。山景园以炒、烧、炸、焖、炖、蒸、煨等不同的烹制方法，创制的珍馐佳肴，不胜枚举，无不脍炙人口，有口皆碑。

山景园在经营上肯下本钱，用周润生的话来说，叫做“小钱不去，大钱不来”。例如他不满足于传统菜肴的供应，不断

创新品种，经常带领厨师去江南一带名菜馆，不惜代价，品尝当地的特色菜肴，兼收并蓄，扬长避短，来增加菜肴花色，故山景园菜肴品种独多。不少传统名菜，被编入《中国菜谱》，同业望尘莫及。周对当地有财势的权贵，奉承备至。逢时逢节，如春节、重阳、中秋等，备足厚礼，登门馈送。彼等平时上馆小宴，均款以上乘菜肴，而收费甚微，即使亏本，在所不惜。化这些“小钱”，目的赢得他们的大生意，即婚丧喜庆的大宴，得以承办，则混水摸鱼，大大赚一票。对广告宣传，亦不吝啬。周润生广交新闻界人士，待如上宾。平日，山景园广告常见诸报端，如有创新菜肴品种，先邀新闻界品尝，再由报社为之撰文宣传。有一年，山景园登广告征求菜名，投函应征者有150余人，命名200多种，遂邀请新闻界权威前往评定，被邀者借此饱餐一顿佳肴，还得一份厚礼。得人好处，当为效力。在各大报纸上为之大肆吹捧。山景园的经营手法，亦颇考究。在企业管理方面，不仅“三房”（货房、厨房、帐房）管理极为严格，对店堂管理，亦不忽视。要做到餐厅整洁，窗明几净，台凳整齐，台布洁白。服务员（旧时称堂倌）训练有素，真正做到笑脸相迎，礼貌待客，高兴而来，满意而去。顾客进门，首先问好，引进餐室，说声“请坐，请坐”。顾客餐毕，出门道别，说声：“慢走，慢走”。席间侍候在侧，酒凉可重温，菜冷可重炒，剩菜还可加料重烧。且递巾送菜，殷勤备至，因此，宾至如归。服务员还起到顾客与厨房之间的媒介作用。每道菜肴上桌，倾听顾客对菜肴的评价，是褒是贬，均反馈厨房，以便厨师能及时改进，使菜肴质量不断提高。

优质的菜肴特色，热情的服务态度，灵活的经营措施，持之以恒，数十年如一日，因而山景园始终能盛而不衰，成为历史悠久的名菜馆。

(三)

近几年随着改革开放，山景园对百年来经营特色和传统品种，请老辈厨师挖掘整理，菜肴品种从“文革”间的20多个增加到170多个，大大丰富了人们的物质享受。为适应社会各界和海外宾客的需求，市饮食服务公司还先后投资30多万元，把山景园的大小餐厅装饰一新，保持名店特色。走进山景园，楼下店堂宽敞明亮，整洁美观，供应快餐便饭。楼上雅座舒适清雅，尤其是红木餐厅古色古香，更为雅致。在这里即席雅叙，虞山景色遥遥可望，实为宴宾朋、品佳肴的理想所在。

珍馐须得巧手烹，佳肴味美需艺精。现在，山景园有高、中级烹调师近10名，能做各种菜肴300多种。特级厨师黄建华，具有60年烹饪经验，普通的原料一经他手，便会变成令人惊叹的美味珍馐。八宝南枣、出骨刀鱼球、脱壳桂鱼等均是他的拿手菜。制作叫化鸡为山景园拿手名肴，年供应最高达4000多只，来者无不交口称誉。日前，青年厨师已成为山景园的骨干力量，这些后起之秀使山景园的烹调技艺代代相传，传统名菜更加绚丽多彩。

山景园历经百年沧桑，当年周润生苦心经营，几经波折，多次陷入困境。喜看今日山景园，每年接待顾客近10万人次，年营业额名列业中前茅，门庭若市，宾朋满座，觥筹交错，酒肴飘香。

王四酒家·黄鸡白酒·山肴野蕨

王化民

常熟市政协文史资料委员会，要编写《常熟名特优物产史》，让我写王四酒家的有关内容。我虽然是王四酒家的后裔，但没有继承祖业继续经营，更缺乏这个店的早期历史资料，因此，知之不多。只能从父辈传说中以及有些自己的亲身经历、耳闻目睹的事实中，择其要者，凑集成文，雪泥鸿爪，留迹后来，尚望知者、识者给予匡正。

——笔者

以经营“黄鸡白酒，山肴野蕨”而著称的常熟王四酒家，因其风味独特，引得很多文人雅士、社会名流、海外侨胞以至外国友人纷至沓来，登楼品尝。1947年金秋，还迎来了宋氏姊妹的光临，王四酒家的名声更传遍全国。

王四酒家，原是座落在常熟虞山北麓兴福街北段的一爿小酒店，开始于清光绪年间，由我的祖父王祖康经营。当时，这爿小店，取名“王万兴酒店”。三间门面，主要顾客是当地乡民。老顾客中，有些人是在春秋季节为城里富有人家出游时抬轿为生的，这些人对这爿小店很有感情，常把客人接到这里来品茗、饮酒。小店的環境也还不差，空地上满种树木花草，店面

朝虞山，旁边还有小桥流水，颇有山村情趣。

在清末民初时的顾客中，有一位大家称他为“二老爷”的老先生，春秋佳日，常与友人来此饮酒。这位老人，就是《续孽海花》的作者张鸿。张老十分欣赏这里的桂花酒，畅饮之后，往往还要带回几斤。当时此地乡间也有土制桂花酒，只是在秋季开桂花时将花朵摘采下来和酒药同时拌入原料内酿制的，香味不浓。我的祖父改进了这种办法，他用寒露桂（在寒露季节开的桂花，又名青花）先拌和在面粉里风干，然后同酒药拌入原料中酿制。这种酒，桂花香味比较浓郁，而且除秋季开桂花时能酿制之外，其他酿酒季节也可以酿制，这个改进，他是常引为自豪的。

祖父对张鸿老先生的来到，招待得特别殷勤，总是要选择亲自酿制的上等陈桂花酒供客，质量最优的油鸡（燻鸡）上席，博得了张老的好感。日久之后，主顾感情渐笃，甚至我的祖父晚年病危时，张老曾两次延请名医来治疗，后因因病难医，不治而逝。

张老北门郊游，总是到这里来饮酒小憩，还带了一些亲友一起来，亲友又带亲友，相互牵带，顾客便渐增多。小酒店除供应桂花酒之外还供应一些现成的熟菜，如油鸡、香豆腐干、燻螺蛳、盐金豆等等。以后由于春秋季节里来的游客愈来愈多，对菜肴的要求也愈来愈高，仅以原有一些现成菜肴，已经不能满足顾客的要求了，在这种情况下，就不得不去请临时性的厨师临堂烹调熟菜。由于这里地近虞山，山野物产甚多，店中除了烹调一般的菜肴之外，山肴野蔌，渐成了这店的主菜。日久之后，通过不断在烹调上的改进，便形成了这里的特色风味。

张鸿老先生是一位博学多才的人，对于燻鸡香料的配制颇