

清江浦稻香村食品店1913年创立于清江浦城内东大街,后迁至西大街,1993年店面房屋因淮阴第一个旧城改造项目华城小区的建设而被拆除。



清江浦稻香村的故事

清江浦稻香村食品店1913年创立于清江浦城内东大街,后迁至西大街,1993年店面房屋因淮阴第一个旧城改造项目华城小区的建设而被拆除。据台湾淮阴同乡会编辑的《淮阴文献》的主编邢祖援老先生撰文称,清江浦稻香村是清江浦所在的淮阴地区,乃至苏北地区的名店。稻香村的名气与我的祖母李永年是分不开的。随着时代的变迁,稻香村有过鼎盛时期,也有逐步走向衰退的过程。 ○ 陈景来/文

创业 清江城最有名的食品店

早在1913年,祖父母白手起家,用扎风筝出售赚的钱在东大街租下原瑞奎菜馆,创立了敏记稻香村食品店,后来又迁到西大街。解放前,稻香村食品店在清江城里是最有名的食品店,兴旺的景象我没看到,但根据遗留的设施、设备、各种生产工具及招牌、商标可推知当时的盛景。

稻香村食品店的规模是十二间平房,临街三间是门面,后边还有一个院子和两个天井。后边的房子是生产作坊和居所。在西大街多年来,稻香村一直是租用隔壁赵家房屋开店。清江城二次解放后,祖父母穷尽所有积蓄,用2000块银元买了西边12间平房。

上世纪五十年代初,清江城主干道东西大街进行拓宽改造,前面六间拆除后建成楼上下六间房屋。门牌地址为西大街

6号(也编过西大街9号和11号)，“文革”时期改为东风大街317号。门面中间通道上方悬挂“蔬果交流”四个金色大字的门匾,柜台后方立着一块“敏记稻香村”的招牌,“敏记”是小字,店招牌是鎏金大字,墨绿底色。据伯父讲,店面场景像电影《林家铺子》。

稻香村经营的食品主要是各种苏式糕点、糖果、调味品,也自己制作香肠、火腿、熏鱼、肉松、腊肉等。经销各类罐头食品,其中有少量自行加工的红烧肉一类的罐头。据祖母讲,罐头盒子是从上海进的货,红烧肉什么的都是自己做,消毒就用蒸笼,罐头盒上留一条缝,罐头放在蒸笼中蒸好后立即用焊锡将罐头封好就行了。除此之外,还自行配制汽水出售,家里曾遗留汽水瓶的封口机,用的是圆形锯齿状的瓶盖。

上世纪三十年代,清江浦城内没有电,更没有电冰箱,无法生产冰淇淋。祖母在后院挖了一口水井,冰淇淋做好后就用篮子将它吊在井中,客人来了就从井中取出来出售,使当时的淮阴人不到大城市也能享受到现代生活。祖母还会制作饴糖、炒米、糯米酒酿和糯米甜酒。六十年代我们曾从后院的地下挖出一坛米酒,黄褐色,酒浓得如蜂蜜一般稠,香味扑鼻,入口甘醇。

当年家里还存有大批方木盒子,底板是木栅格,是做豆腐卤的设施。稻香村除生产、销售各类食品外,还代售美丽牌香烟,香烟是存放在大白铁皮箱子中,以防霉变。解放前,因稻香村的食品品种丰富、口味好、名气大,淮阴人改善生活、请客送礼,都要从稻香村购买食品。

方糕

薄如手绢,点火能燃,清江一绝



祖母不但每年去苏州、上海进货,同时学习新技术、新产品,还不断改革创新产品和设备,除了发明了烧木柴的砖结构的烘烤炉外,还发明了制作方糕的切片机。祖母有祖传木雕技艺,她用食材制作一个形似仙女的方糕的芯子,加工方糕时在芯子边上撒些红绿丝,就成了天女散花的方糕。因为方糕体积小,不好切,祖母就仿照木工刨木头的原理,发明了方糕切片机。机器上边是一个像木工用的大刨子,大刨子下边有一放置方糕的通道,方糕下边有弹簧顶着。这样刨出来的方糕薄如手绢,点火能燃,深得广大顾客的赞誉。这种方糕当时除清江浦稻香村外,无他人能造,直至今天我也没有看到这样的产品,算是清江浦稻香村的一绝。

我是1949年出生的,那时的稻香村也正是红火的时候,我年龄小,也没什么印象。只记得国家在1956年实行对私改造的政策,清江市的茶食业实行合作化生产、分开销售。记得有东大街的二三家茶食店都到我们家来生产产品,然后将产品运回各店自行销售。

到1958年这种合作方式就停止了。清江市成立食品厂,厂址就在和平路电影院附近的清江市蔬菜公司院内,基督教堂东边。记得我十岁生日那天,自己跑到厂里,祖母带我到工厂食堂美餐了一顿。我们家的生产工具都投入到工厂。祖母和母亲都进厂当工人了。

祖传 手艺为我人生添加了乐趣

后来因我家老少八九口人,父母残疾,二人所得工资不能养活一家人,祖母和母亲便辞退了工作,回家不干了。六十年代初,国家又允许个体经营,祖母在家又开始做茶食出售。刚开始因没有资金,就用以前留下的制作鸡蛋卷、鸡蛋饼的工具,放在煤炭炉子上加工,家门口出售。因我是在祖母身边长大的孙子,十多岁便跟随祖母外出到自由市场采购米、面、油、糖等原料,回家后跟随祖母一同加工各类食品,做些下手事。那时都是做些普通的食品,有大京果、小京果、小麻花、鸡蛋糕、鸡蛋卷、条酥、杏仁酥、云片糕、馓子、金刚脐、饼干、月饼、肉松等产品。当时我一放学回家就



帮忙做事,也略知其中的一些道道。大概1964年前后,国家对粮油食品实行控制,不允许进行自由交易,我们家的生意也就停了。

我是在祖母身边长大的,祖母自强自立,勇于改革创新,吃苦耐劳,不断进取的精神深深地

影响了我一生,祖母做茶食的手艺也为我的生活和工作添加了乐趣。我在插队农村期间,曾利用糯米面加工小京果改善生活。在淮阴农校工作期间也曾到食堂亲手操作加工鸡蛋糕和大京果,向炊事员传授技艺。

巧手

祖母的淮阴风筝,送国外参展

俗话说:“荒年饿不死手艺人”,是祖母用她勤劳、智慧的双手养活我们全家八口人,也充分展现了她的艺术天分,除了在食品行业的业绩外,还表现在制作风筝、泥玩具和花圈等方面。

祖母做的风筝有硬翘、软翘和立体的龙风筝三类。制作风筝要经过扎、糊、绘三道工序。祖母共制作了近二十件风筝,以硬翘风筝为主,其中有孙悟空、猪八戒、关公、赵云、时迁等历史名人的造型;软翘风筝有何仙姑造型的,也有蝴蝶、蜻蜓、小燕子等造型;立体龙是由多个小段用线联结在一起,前面是龙头,后边有龙尾。为了顺应当时的社会潮流,祖母特意创作了一只世界和平的软翘风筝。祖母所制作的风筝与北京、山东的风筝有所不同,具有淮阴民间的特色,精致小巧,朴实典雅、生动逼真、色彩鲜而不艳。

祖母辛苦制作的风筝送北京展览后,又被选送至前苏联参加“中国民间玩具艺术展”。

(请本版未署名图片作者与本报联系)