



共和春如今建成炸酱面博物馆。刘旭 摄



仁川中华街上的山东厨房。薛明升 摄

【齐鲁风物】

漂洋过海的山东风味

山东与朝鲜半岛隔黄海相望，两地间自古以来交往频繁。据《汉书》记载，远在春秋战国时代，齐国都城（今山东淄博临淄）就有来自朝鲜半岛的皮货商人。

9世纪上半叶，朝鲜半岛中南部新罗治下的百姓来到今山东、苏北沿海一带侨居，并设有多处新罗坊（馆）。唐宪宗元和二年（807），新罗人张保皋与好友郑年入唐，参加大唐军队，其武艺高强，骁勇善战，屡建战功。后来他在山东半岛最东端赤山浦（今威海荣成石岛镇）建立赤山禅院，世称“赤山法华院”。此后很长一段时间内，这里成为新罗人往返大唐的重要驿站。唐开成四年（839），入唐求法的日本圆仁法师曾寄住赤山法华院，其所著《入唐求法巡礼行记》记载：“寄住赤山新罗院，过一冬。”他发现，这里居住的新罗人立冬之后就开始收蔓菁（又称芜菁，俗称扁萝卜）和萝卜，估计用此做“菹（酸菜）”。据研究，汉、唐传统食品加工之“菹”和“鮓（腌鱼）”，对朝鲜族饮食习俗形成与发展影响深远。

1883年仁川港开埠后，因仁川距山东威海仅90多海里，来自胶东地区等地的华人来到仁川，在善隣洞一带建起中华街，开设中餐馆，其中很多系山东人所为。最有名的山东馆子是“二春”。

“第一春”指的是共和春餐馆。1908年，22岁的山东小伙子鸿章（一说于希光）在仁川中华街山东会馆推出中高档次的山东菜，如糖醋肉、油焖大虾、海参汤、拌三丝（拌海蜇）等名菜。该店的炸酱面更是拿手，成为顾客必选。1912年，餐馆正式命名为“共和春”。

早年间，山东华侨大多推着小车售卖炸酱面、打卤面和炒码面。最初炸酱面只是山东人自己的“口粮”，开始只是在仁川港的中国码头工人间传播，有多余者便成为买卖，后来渐渐被当地人认可并广为传播。

做炸酱面最初是用山东传统甜面酱。1948年，“共和春”的山东厨师王松山把朝鲜族传统的焦糖酱放入甜面酱中，更加适合当地人口味，甜度增加的同时，酱色也更深。经过“勾兑”的酱料被称作

春酱。制作炸酱面时，将蒜末、葱花、五花肉丁、土豆丁、胡萝卜丁、西葫芦丁、洋葱丁、卷心菜等煸炒熟，也有另加豆腐、鱿鱼、扇贝等辅料的，然后将事先煸炒好的春酱下锅，加适量水煮开，拌上面条，撒上黄瓜丝、白芝麻等，一碗好吃、实惠的炸酱面就完成了。

在上世纪60年代的韩国，没有收入的学生们只能在生日、入学和毕业典礼时才能到山东面馆中享用炸酱面。后来，很多上班族的午餐几乎都是一碗分量足、味道好、价格便宜的炸酱面。

“共和春”被公认为韩国第一家以“炸酱面”为名售卖这道中华美食的餐厅。如今，通高两层、青砖垒砌、红砖点缀、建筑风格中西合璧的“共和春”原址，被建成炸酱面博物馆，设五个展厅，展示炸酱面在韩国的起源与流变，以及华侨在韩国的生活变迁，早先那块黑底黄字的“共和春”匾额也陈列其中。大门上方还悬挂着黄底红字、简约大气的牌匾，上书“包办会席”“特等料理”，彰显着山东人率真、朴素的促销意识。

“第二春”则是指复来春食物店，其专营甜脆包，实为糖火烧。韩国人的主食以米饭为主，但受山东人影响，面食也令他们心仪。中餐馆中的水饺、蒸饺、煎饺、包子、锅贴、馒头等在韩国拥趸很多，各色烧饼也备受青睐。上世纪20年代，汉城有烧饼（火烧）铺200余家，主要集中在太平路二街、明洞、钟路五街、西小门洞、义城路、芝支路四街、五街等处，绝大部分都是山东人经营的字号。韩国人遵从中国古意，将带馅的面食统称为“馒头”，不带馅的则统称为“饼”。

“复来春”店主曲海玉，祖籍山东烟台，20世纪初，其祖父在仁川华侨学校门前创办该店，只卖糖火烧。有意思的是，这种圆溜溜、鼓膨膨的糖火烧空心、无馅，其甜味是和面时加的糖，口感酥脆香甜，用掌击之，会四分五裂，“甜脆包”因此得名。曲氏开店后效仿者众多，但其他店家的甜脆包放上一夜便不再酥脆，而“复来春”似乎有独门绝技，其火烧两三天后口感依然如初。

前些年，仁川政府将中华街更新打造，每年都举行炸酱面制作大赛，举办中国文化体验活动。每到春节、元宵、中秋等中国传统节日，这里都举行中国传统音乐表演、月饼制作、关公巡游等。街上现有的四十多家中餐馆，除鲁菜之外，各色菜品应有尽有，如北京烤鸭、东坡肉、干烹鸡以及各种中国传统点心等。

除小吃外，鲁菜经典菜品也随着山东人的足迹流传开来。1907年，山东福山（今属烟台）人徐庆宾在汉城开办了高级餐馆雅叙园餐厅，专营山东风味菜肴。另外，还有曾任汉城华侨协会会长、车丕恺的中美饭店、李世仁的仁和永饭店、王维芹的德成楼饭店、孙善德的景川餐馆等等，皆以高档宴会套餐为主，像油爆大蛤、芙蓉干贝、葱烧海参、水晶肘子、油爆双脆、油焖大虾、熘三丝、抓炒肉、芫爆乌鱼花等，都是鲁菜看家菜。这几家餐馆的当家人，也都是清一色的福山人。

山东风味漂洋过海，经历了因地制宜、在地化改良的过程，以适应当地餐饮市场需求。所谓糖醋肉，山东人最初用的主料是猪里脊，故名糖醋里脊，如今，里脊肉大多由猪肘肉替代，香气更加浓郁，菜名自然也做了相应修改。所谓三丝鱼翅是一款高档海味，在韩国换成廉价海鲜为食材，沿用鲁菜特有的“熘”法，制作成熘三丝，也同样受到食客青睐。

（本文作者为山东省文化旅游联合会副会长、文化旅游学者）

【行走笔记】

老家有座“旧金山”

□李绍增

今年春节档电影《唐探1900》，凭借其独特的艺术魅力，票房收入紧追《哪吒之魔童闹海》，突破30亿元，荣膺亚军。

你可知晓这部场景仿若原地的电影是在哪儿拍摄的？假如做一个问卷调查，你会不会在“美国旧金山”一栏里画上“√”呢？我来告诉你：它的拍摄地是乐陵影视城，位于我的老家乐陵。

乐陵汉时设县，地处京津冀和山东半岛蓝色经济区的交会处，作为齐燕交融之地，有着丰厚的历史、自然和红色文化底蕴。近几年来，当地据此确立并实施了“文旅兴市”的发展战略。当了解到80%的影视公司聚集在与此相距只有二百多公里的北京，影视产业开始外溢的情况后，乐陵抢抓机遇打造了江北最大的影视城，一时间，“南有横店，北有乐陵”的声名传播开来。

2023年7月，《唐探1900》剧组闻讯来到乐陵，双方携手，按照“影视+文旅”的思路和定位，在影视城内建起了一座“旧金山”。旧金山，又译三藩市，位于美国加利福尼亚州太平洋沿岸，是世界著名的旅游城市。

今年夏初，正是万物繁茂时节，我携家人专程奔赴老家，邂逅这座位于乐陵的“旧金山”。

随着熙熙攘攘的游客，我们来到影视城内的中心广场，向右转身没几步，就到了“旧金山”城外。站在中央大街的街口，20多年前的一段记忆走片式地浮现出来：2004年秋天，我曾走进位于美国旧金山的斯坦福大学，徜徉在旧金山中央大道（又名三藩市大道）、欧洲街、唐人街上，留下了快乐的印记。

美国旧金山是座“丘城”，道路平时凸。当年，步入中央大道后，一段高约15米、长约400米的坡路引起了我们的兴趣。导游姑娘是华裔美籍人，指着脚下的坡路，操着很不标准的汉语，笑容满面地给我们出了一个谜语，谜面是“旧金山的坡路”，打一城市名。大家一时兴奋起来，纷纷抢着亮出谜底，但没有一个猜对的。我略加思索，猜道：“新加坡。”团友受到启发，也纷纷信心十足地抢答。导游微微一笑，告诉我们，有些接近，但都不对，正确的谜底是“曼谷”，逗得大家笑声洒了一路。

乐陵是一马平川的平原，能打造出这样的坡路

吗？我的疑虑还没收起，一段几乎和美国旧金山中央大道上一模一样的坡路就出现在眼前，我眼睛一亮，疾步走上坡路，脱口而出：“这才是‘新加坡’呢！”

当年，走在美国旧金山由意大利街和伦敦街组成的欧洲街上，曾被两旁的欧洲建筑风格，特别是英伦风格的建筑——多重人字形屋顶的建筑惊艳过双眸，尤其是坐在那“叮叮当当”的有轨叮当车上，一路“叮当”，一路摇晃，就像进入童话般的世界。而此时，走出影视城中的中央大道，刚踏进欧洲街，放眼两旁的建筑，美国旧金山欧洲街上的市政厅、圣玛利亚教堂、熨斗大厦等著名建筑，连同面包房、咖啡店、酒吧、旅馆等等，应有尽有。街道上的铁轨尤其引人注目，只是没有了“叮叮当当”的有轨电车，不免有些遗憾。不过，导游姑娘告诉我们，有轨电车不久就会驶入影视城，作为游客游览观光车使用，这无疑其他影视城少见的亮丽风景。

“这不是美国旧金山唐人街的中国大戏院吗？”我惊奇地说。美国旧金山唐人街始建于1848年，是北美最古老且最具代表性的华人社区。当年，在异国他乡看到具有中国元素和风格的建筑——中药堂、华人公馆、中式酒楼、广东农舍，心中顿生熟悉、亲切的感觉。尤其是中国建筑风格的代表作——中国大戏院，采用飞檐翘角的设计，门前还蹲坐着四只中国传统文化中的瑞兽麒麟，更令人惊奇不已。当年，我抱着一只麒麟正待拍照，一位年轻的女团友冲进镜头，拍下了一张异性合影，流传为我们家笑谈的是，就这样一张普通的照片，害得我解释了好长时间，爱人才终于释然。在乐陵打造的唐人街上又看到了中国大戏院，又看到了带来“是非”的四只麒麟，我笑着走上前，仔细打量着它们，雕工、模样，就连面容、毛发竟和当年看到的不相上下。我在一只麒麟旁选好位置，连连招呼爱人前来拍个“情侣照”，爱人似乎也想起了当年那段故事，不好意思地走进了镜头。

出了“旧金山”，重新回到影视城的中心广场，环顾四周，触景生情，老家这座枣林掩映的影视城，今日可以一步到“旧金山”，圆了出国梦；明日就可以一步到盛唐或明清，圆了穿越梦；以后还可以一步到……圆了想圆的梦。

投稿邮箱：qlwbrwqilu@163.com