

咸亨酒店 最忆是“鲁”味

林雨尘 文
林斌 本报记者 赵培希 视频



左为油炸臭豆腐,右为绍三鲜。受访者供图

1894年:惊鸿一瞥 回忆永驻

“咸亨”二字出自《易经·坤卦》之《彖传》:“坤厚载物,德合无疆,含弘光大,品物咸亨”,寓意生意兴隆、万事亨通。1894年初创的咸亨酒店位于绍兴城内都昌坊口,坐南朝北,单间门面。当街曲尺形的大柜台,柜里面预备着热水,随时准备温酒;柜台上陈列煮花生、豆腐干、茴香豆之类的下酒小菜;柜台下有大坛酒,开坛后,用蓝布包了沙土作为盖子;店堂内置小板桌、长条凳,设备简陋,雅而不俗。

那时,来咸亨酒店的,大多是“短衣帮”(指从事体力工作的人),偶尔也有一些长衫主顾(指文化人,一般会坐下来点菜喝酒),孔乙己却是其中最独特的——他是唯一站着喝酒而穿长衫的人。在那个动荡年代里,咸亨酒店就和这些“短衣帮”一样,历经动乱,艰难求存。

两年后,这处极其普通的小酒店关门大吉。1919年,鲁迅的小说《孔乙己》发表,咸亨酒店自此“复活”在人们的集体记忆中,被镌刻在时光里。

1981年:纪念先生 老店重开

1981年9月,为纪念鲁迅先生诞辰一百周年,绍兴市政府决定恢复“一店二祠”(长庆祠、土谷祠和咸亨酒店),在距鲁迅故居西侧100米外(现今鲁迅中路179号),恢复了咸亨酒店,经营管理归口绍兴城关镇商管办。被历史封存近百年的咸亨酒店,再次闪亮登场。

新开张后的咸亨酒店粉墙黛瓦,条檐屋脊,正屋坐南朝北,前后两井,前平

后楼,临街开阔道地,院内四方天井,青石板铺地,走马楼回廊环绕,一派古色古香,是晚清时期绍兴传统的建筑风格。屋檐下正中悬挂白底黑字匾额,横书“咸亨酒店”四字,遒劲苍健。

店内陈设依旧是当年格局:当街曲尺柜台,柜端置有直书“太白遗风”的青龙牌,下放两只青瓷酒坛,红布沙包作盖,白竹筷,蓝边酒碗,典型的里巷酒肆格局。柜下酒坛、酒吊、漏斗,酒香四溢。柜窗黄酒琳琅满目,供应元红、加饭、善酿、香雪各种绍酒。

遗憾的是,老店新开的咸亨酒店并没有带来“枯木逢春犹再发”之势,此后十年,它只是一个拍照打卡的文化符号,很多人来买一顶乌毡帽,穿一件长衫,和店门口的孔乙己雕像合影,这趟绍兴之旅就算圆满了。

1990年:『拥抱』鲁迅 深耕文化

1990年,绍兴市综合商业公司兼并咸亨酒店,宋金才出任总经理。摆在眼前的是一家270平方米“螺蛳摊”店面。如何挖掘鲁迅文化潜在的商业价值?

首先是扩建。“堂吃”加附房、建成回字形“走马廊”,面积扩大到1000平方米。1998,又扩建到14000平方米,转型为餐饮、住宿、会务等综合性酒店。

宋金才谋划将咸亨打造成一个文化产品。“挖掘、导入鲁迅文化、越文化和江南文化,酒店经营才能久而不衰。”

2010年,咸亨升级为一家五星级鲁迅文化主题酒店,总建筑面积5.7万平方米,豪华客房255间(套),设有不同主题包厢47个,餐位2000余个。“酒店即景,文化为魂”。今年10月,北京咸亨酒店即将开业。

百年咸亨的故事,仍在续写。

老字号
新消费



扫码留言
(微信号)



扫码留言
(视频号)



咸亨味道

经典菜是茴香豆、梅干菜扣肉和绍三鲜,它们因鲁迅作品成为标志性美食。

茴香豆:因《孔乙己》闻名,选用蚕豆加茴香、桂皮等煮制,豆肉软糯回甘,表皮起皱如铜钱。

干菜焖肉:五花肉与梅干菜层层叠放,慢炖至肉香渗入菜根,入口即化。

绍三鲜:汇聚鱼丸、肉丸、河虾、火腿等食材,配金汤炖煮,鲜味浓郁,被称为“绍兴菜头牌”。

