



巴智斯基糕点厂旧址。



俄美牛奶厂经理曾居住在江苏路十号。

俄国老侨民和青岛的牛乳业及西点业

■鲁继勇

在很多“70后”儿时的记忆中,“喝牛奶吃面包”应该是我们对于西式(欧式)餐饮最早的印象。青岛被德国占领为殖民地后,饮食文化受到了西方的影响,再加上西方人士不断迁入青岛,在青岛喝牛奶的中国人也逐步多了起来,牛奶业成为青岛的一大产业,这其中个人订户占了不小部分。

1940年北京《中华周报》一篇《青岛早晨》的散文写到:“……朝霞在海面上升起,送奶人的自行车行在起伏的马路上,牛奶瓶碰撞着,叮当作响,这是每天清晨青岛的音乐。”

汇泉广场曾有俄罗斯人经营的奶牛厂

根据当年在青岛生活的俄罗斯老侨民回忆:当年,鲜牛奶是用玻璃瓶装的,瓶口用蜡纸封口,由送奶人逐户送去,一般订奶的人家是以月为订货单位的,这样相对来讲价格实惠。鲜牛奶的大的消费者则是西点业和西餐业,那时候送货就不是小小的玻璃瓶了,而是专门的奶罐。

曾经住在栖霞路的拉里萨·尤里耶娃跟笔者讲过,当时跑马场(今汇泉广场)南面有俄罗斯侨民圈了场地,养殖奶牛,在最东边有一些房子,那是牛棚、仓库和车间。牛棚给牛住,仓库用来储存饲料、奶瓶等,车间里有机器,可以对牛奶进行加工装瓶,还能制作黄油、奶酪、酸奶油、奶渣子之类的各种奶制品。

每天一大早就有很多统一制服的(以男青年为主)工人骑着自行车去送奶,车子后座及两边、车把上都有筐子,里面是一瓶一瓶的牛奶。还有马车拉着木条箱装的瓶装牛奶——那是送往大学以及啤酒厂、香烟厂等较远地方的牛奶。稍微晚一点,会有一桶一桶牛奶(一种银白色的、大约到成年人大腿那么高的一抱左右粗细的金属材料的桶,桶口收窄,用带有别扣的盖子进行密封。除了银白色的还有差不多形状、刷着白漆的同样的桶)送走,那是给餐厅、糕点店等送的货。除了马车,也会有汽车运货,不过相对马车来讲要少一些。这些车上除了牛奶,还装有一个个不太大的木条箱,里面装的是黄油,一般用蜡纸包着,大约一巴掌大小的长方体。其他一些奶制品比如酸奶油是装在广口玻璃瓶子里的;酸奶油渣子会用棉布包成一包一包的;奶酪是一块一块的,圆圆的扁扁的,装箱的时候底下衬一层油纸,然后一个个摞起来;当然,奶酪也有油纸包装或者布口袋包装的,这种个头比较小,属于家庭装;

拉里萨·尤里耶娃家因为离养牛场近便,有时急用牛奶,就随时过去买,老板会直接安排工人领她去牛棚现挤,挤奶的工人主要是女的,有中国人,也有俄罗斯人。如果工人忙不过来,老板就让她自己去挤奶,最后一总算账。

青岛的牛乳行业中,如果按照注册经营者的身份来算,可以说是以中国人经营为最多,仅吴家村一带就有三十多家。但规模大,声誉好的则是俄国人经营的几家,位置都在湛山附近。

根据1939年的青岛指南记载,俄国人白各女经营的养牛场位于湛山村47号,大小乳牛65头,乳羊1头,每日产乳量125立达(单位升的音译,下同);莫谢西言次经营的养牛场位于湛山村35号,大小乳牛93头,种牛1头,每日产乳量30立达;阿得南谢戈的养牛场也在湛山村35号(个人推测应该是两家合用了一个场地),

青島牛乳舍	青島牧場	永生羊乳舍	福利牛奶場	山海牧場
加藤重太郎	福田和三	朱福齋	趙希聖	夏德山
白各女	福田和三	朱福齋	趙希聖	夏德山
大乳牛五頭	小乳牛三頭	小乳牛三頭	小乳牛三頭	小乳牛一頭
二〇〇	二〇〇	二〇〇	二〇〇	三〇〇
日籍				

1939年的青島牛乳業資料。

大小乳牛75头,种牛1头,每日产乳量45立达;马克西马的养牛场在湛山村17号,大小乳牛138头,种牛11头,每日产乳量65立达;马尔打好来斯的养牛场在佛涛路11号,乳羊6头,大小乳牛2520头,每日产乳量150立达;波拉葛柴夫的养牛场在湛山村21号,大小乳牛97头,种牛3头,每日产乳量65立达。

青岛四十年代最大的两家牛乳厂,一家是俄美牛乳厂,一家是俄国牛乳厂,均开设在南海路上。青岛赛马场在南海路,西侧为看台,周围是跑道,南部广阔的草地分属这两家牛乳厂,养殖有荷兰、俄罗斯、德国等品种的奶牛。

牛乳厂除每天供应鲜乳外,还加工奶油、奶酪等奶制品,行销各大城市。俄美牛奶厂的经理是俄国人果沙洛夫,他的妻子果沙洛娃任会计,他家住江苏路10号,据记载还有他们的女儿跟他们住在一起。这是一座欧陆风情的洋楼,一个牛奶厂的经理能有这样一座豪宅,可见当时经营规模之大,利润之丰。

太平洋战争爆发后,日美宣战,因俄美牛奶厂有美国人股份,该厂被日本当局没收,这座楼改做日华女子学校。

抗日战争胜利后,位于汇泉广场的奶牛厂还经营了一段时间,后来就搬走了。

西式面包房走入青岛百姓生活

牛奶面包不可分,青岛成为德国殖民地后,欧式的餐饮逐步进入青岛,西式点心也逐渐步入了中国人的视野。自上世纪二十年代开始,西点逐渐为在青岛的中国人接受,又随着西方侨民的增多,而形成了西点产业,当年中国人称之为糕点业,西式的面包房(这是中国人的叫法,初期,中国人对西餐厅、西式面点店统称为面包房)在青岛也一家家开了起来。青岛的糕点业一直是中、西式糕点并存,日式糕点没有形成产业。

《青岛糕点食品发展史》中记载:青岛第一家西点厂是德国人富劳斯(也译作富劳塞尔)开办的,第二家是一名叫约娜的白俄妇女开的。

约娜二十年代在中山路开设了一家面包房,她聘请同样是俄国侨民的巴智斯基和达达斯为生产技师,雇中国工人,门市部的侍女均为俄国少女。约娜面包房前店后厂,生产供应面包、糕点、西式糖果,店堂内也供应牛奶、咖啡,开张以后,生意很好。在青岛的俄国人与其他欧洲侨民的一个最大的不同点是他们很快学会了中国话,比较容易融入当地生活,所以在经营中占了很多便宜,通过宣传,很多中国人开始接受这些西式的糕点。

由于看到了西点业生意好、利润高,巴智斯基不愿为人雇员,离开了约娜,在龙口路19号开办了一家叫“Goldobin, Michel Russian confectionary & bakery”的俄罗斯糖果面包店,房子是一座欧式小楼,在室内安装了生产设备,亦店亦厂。这里地处西方人士聚居区,作为西点厂,选址很好。

西点与中(式糕)点的一个根本不同是西点大多要加入奶油或可可,初期中国人不适应,随着中外进一步交流,自青年人起,消费者日渐增多,如苹果派、(核)桃仁点、杏仁点、可可点、俄式烤包子、羊角面包等等逐渐被中国人接受。奶油螺丝、奶油气鼓(现在商店里叫泡芙)倍受当时年轻人的推崇,当时的青岛,恋爱中的男青年以送上述两种糕点给女朋友为时尚。一至三层的奶油大蛋糕也成为过生日、做寿时的时髦礼品开始进入中国百姓的生活。

上世纪三十年代后期,在青岛中、俄经营的西式糕点厂已有多家,巴智斯基糕点厂旁边有中国人开办了一家糕点厂,不仅雇用俄国技师,连店名也是洋味十足,叫——玛尔斯糕点厂,解放后改名为生活林糕点厂。

这些西点店除了卖西式糕点,还有一个最主要的营业项目就是卖面包,就像我们中国南方人主食米饭,北方人主食面食一样,俄罗斯人的主食就是大名鼎鼎的——黑面包。

黑面包用荞麦粉发酵制作,烤制好后以长方形和圆形居多,表皮较硬或黑褐色,瓤子松软呈浅灰色,新鲜烤好的黑面包,切下来一片抹上黄油,咬一口,悠悠的口感中带着淡淡的酸头,越嚼越香。这种黑面包买回来放在那里不管它,过上两三天一干燥,外皮就变得硬邦邦的,再加上那黑褐色的外皮,拿在手里颇有几分掂着板儿砖的感觉,虽说打不死人,铆足了劲照着头上来一下,敲起个包包来还是没有问题的。

当年金口路周边住了很多俄罗斯的老侨民,据一些住在周边的老人们回忆:一直到新中国成立前后,经常可以看到穿着花裙子、裹着花头巾,胖胖的俄罗斯妈达姆(对俄罗斯中年妇女的一种称呼)手里捧着一个圆形的褐色的大面包,从巴智斯基的店里出来,嘴里还嘟嘟囔囔地说着什么,然后亲一下面包,揪下来一点塞到嘴里,一边嚼着,一边把面包用布包起来或者塞到兜子里头,一副心满意足的表情往家走了……

俄国人在青岛开设的西点店还有鸿记等几家,基本上以生产面包、糕点、西式糖果为主,同时兼营西式冷饮。在这些店里,一批中国技师逐渐成长起来。上世纪五十年代,俄国人离青后,很长一段时间里青岛生产的西式糕点、糖果乃至冰淇淋等西式冷饮在山东省独占鳌头,是当时其他城市所无法相比的。

图片由作者提供