

美/食/文/化

# 呼唤餐饮老字号

■任冉

一个历史文化名城,往往孕育着许多著名的老字号。老字号不仅使城市有了丰富的文化内涵和历史厚重感,更是一个城市的金字招牌和城市名片。

餐饮业的老字号,在各大菜系的发祥地及一些历史文化名城,都能让人如数家珍数出一些来。像北京的全聚德、广和居、六必居、月盛斋、都一处,天津的狗不理,上海的老正兴、老上海,苏州的松鹤楼,杭州的楼外楼、奎元馆,广州的陶陶居、惠如楼,成都的正兴园、荣乐园等等,这些都是具有百年以上历史的老字号。这些老字号也是这些城市的巨大的无形资产和历史文化遗产,见证历史的辉煌,更是值得骄傲的精神财富。

翻开淮安的餐饮史,著名的老字号也可谓风光无限,可圈可点的有:

文楼:创办于清乾隆四十二年(1777年),坐落在古镇河下(今淮安区内)。该店独创的文楼蟹黄汤包,早在200年前就驰名京都。

震丰园:创办于清同治十年(1871年),坐落在淮安区。以经营正宗淮扬风味而著名。特别是该店创制的淮饺,因其皮薄如纸、馅心细腻、鲜嫩爽口而声名远扬。

新半斋:创办于清宣统二年(1910年),坐落在清江浦城内。该店擅长烹制各种淮菜及点心。当时堂口供应有软兜长鱼、煨脐门、熘鳊鱼、叉烤鸭、虾腰蒜一百多种名菜及油糕、荷叶菜、汤面饺、细沙枣泥包子等面点。

尤以招牌菜“拆翘”和“炝虎尾”闻名。新中国成立后,该店又创制了八大菜:一品蹄膀、双味长鱼、三色虾仁、四喜菜心、五彩鱼丝、六宝糊涂鸭、七星甲鱼、八珍豆腐等看家的招牌菜,吸引八方食客。

玉壶春:创办于清宣统二年(1910年),坐落在清江浦越闸附近的东十里长街上。以经营正宗淮菜为主,品种达108种,其中以“乌龙长鱼”更为出名。

富贵楼:创办于民国初年,坐落在清江浦城东洋桥附近,以经营全羊席而著称。

石同兴:创办于民国初年,坐落在清江浦城东洋桥附近,以经营淮扬家常菜为主,尤以牛肉汤出名。

四时春:创办于民国初年,坐落在清江浦城内,以经营正宗淮菜而著名,品种亦逾百种,尤以红烧马鞍桥出名。

胜利饭店:创办于民国三十四年(1945年),坐落在清江市(今清江浦区)。当时营业面积达1100平方米,是苏皖边区政府的招待所。菜肴以淮扬风味为主,品种达100多种,其中以软兜长鱼最为出名,同时又是市区唯一能制作蟹黄汤包的饭店。当时在苏皖边区政府参与军事调处执行小组的美国代表以及仁慈医院的外籍医生都经常光顾该店。新中国成立后,该店新创的“一鸡九吃”名菜,更是享誉大江南北。该店曾接待过日本、德国、澳大利亚等国的贵宾。

要振兴淮扬菜,弘扬和宣传我们的历史文化名城,进一步向

世界展示世界美食之都的风采,恢复和重新树立老字号是很有必要的。老字号是不可或缺的宝贵资源,是多少代人合力打造的品牌。

作为历史文化名城,我们在吸引外来投资者开发房地产的同时,还应该吸引他们投资文化设施的建设,如韩信纪念馆、枚乘文学馆、边寿民美术馆、古运河漕运纪念馆、郎静山摄影艺术馆、滑田友雕塑艺术馆,以及我们这些餐饮业的老字号。只有不断完善文化基础设施,才能更好地发展文化事业,才能无愧于“历史文化名城”的称号。

诚然,老字号的恢复也不仅仅是一座仿古建筑、一块招牌能够涵盖的,老字号的恢复和重新建立,不能感情用事,更不能儿戏,它必须在选址、建筑风格、人员配置、菜肴风味等各个方面统筹计议;必须强化人才机制和菜品机制,必须引进专业化的管理人才和大师级的厨师队伍。必须挖掘、恢复、整理和创新招牌菜,真正做到与老字号的金字招牌相符合。

在恢复的老字号中,还要积极开展标准化、规范化、规模化、网络化以及产业化的革命,从卫生学、营养学、养生学、美学、民俗学等多学科去探索、研究和创新菜品,坚决避免以往的墨守成规、手工操作、前店后灶、经验配菜及作坊式的管理模式,使恢复的老字号融入市场大潮的竞争中,提高在国内外的竞争能力,使淮扬菜和淮安老字号共同迈入国际市场。

名/菜/谱



## 蟹粉狮子头

原料:猪肋条肉800克,青菜心12棵,蟹粉100克,绍酒10克,精盐20克,味精1.5克,葱姜汁15克,干淀粉50克。

做法:1.猪肉刮净,出骨、去皮。将肥肉和瘦肉先分别细切粗斩成细粒,用酒、盐、葱姜汁、干淀粉、蟹粉75克拌匀,做成6个大肉圆,将剩余蟹粉分别粘在肉圆上,放在汤里,上笼蒸50分钟,使肉圆中的油脂溢出。2.将切好的青菜心用热油锅焯至翠绿色取出。取砂锅一只,锅底安放一块熟肉皮(皮朝上),将焯好的青菜心倒入,再放入蒸好的狮子头和蒸出的汤汁,上面用青菜叶子盖好,盖上锅盖,上火烧滚后,移小火上炖20分钟即成。食用时将青菜叶去掉,放味精,连砂锅上桌。

食/故/事

## 淮扬菜,有个美丽的传说

■叶二三

淮扬菜是中国传统的四大菜系之一,发源于淮河流域下游地区的淮安和扬州,因此被称为淮扬菜。淮扬菜具有色、香、味、清、新、鲜,有情有景有格调;蒸、煮、炖、烧、炒、煨,火候考究;本土、本色、本味、本香妙契众口,雅俗共赏。1949年10月1日中华人民共和国在北京成立就是用淮扬菜招待四海贵宾的,因此有天下“第一宴”的美誉,更为淮扬菜增添许多光彩。

优秀文化的传承、发展、改革、创新,追根溯源都会有些鲜为人知的可歌可泣、可吟可诉的故事。追寻淮扬菜的历史和发展,不仅仅是人类为了美好生活的需求,还与先人们尊天奉地、祭祀敬祖有着密切的联系。向东大约至淮安区的童嘴村,南到建淮一带,西在生态文旅区富城路办事处的小康城,中心位置在淮安区的主城区,在这个区域,一个有关淮河的美丽传说,给淮扬菜蒙上了一层神秘的“面纱”。

七彩鸟牺牲在不止山(钵池山下),弱小的身体化为肥沃的泥土催生着万物生长。战斗的魂魄放飞在广阔的平原上,亲吻着五谷的熟香;穿梭在重峦叠嶂之中,沐浴着奇花异草的芬芳;翱翔在波澜壮阔的大海上空,拥抱着早晨的第一缕阳光;徜徉在茫茫的森林里,吮吸着千年古檀散发出的幽香……淮河两岸的人民在战魂的保佑下过着日出而耕、日落而息的悠闲生活。

许多年以后,在一个月明星稀的夜晚,当人们还沉浸在梦乡的时候,天边突然电闪雷鸣,闪电像蜘蛛网一样迅速地覆盖住了整个天空。脚下是狂风大作,地动山摇,然后便是一片死寂,一切好像又回到了宇宙之初。

希望在时间中默默地等待着

突然间,从不止山中闪耀出一道金色的光芒,跳跃着冲上了天空,刹那间照亮了整个宇宙。只见一只金色的凤凰盘旋在天空,群鸟相随,莺歌燕舞。天宫中钟磬共鸣、琴瑟和谐,群仙齐聚在南天门向炎帝祝贺。父女同心感天动地,娃娃终于涅槃化身为金色的凤凰。

神仙们从天上纷纷撒下琼浆玉液,抛下珍馐佳肴与人间共享快乐。人间从睡梦中惊醒,仰望天空灿烂辉煌,仙乐缭绕、嫦娥曼舞、百鸟朝凤,一切好像是在重生,大家欢天喜地,载歌载舞。女人们纷纷争先恐后地从家中端出美食,男人们同心协力用檀木制作出篆香祭拜天神,敬奉盘旋在上天的金色的凤凰。

天上的神仙们吃到了人间的美食,闻到了千年古檀的幽香,就会从菜肴的色、香、味和篆香的千姿百态中了解到人们的心愿,而去满足人们对美好生活的需求……真所谓“一道美食一首诗,一炷篆香一幅画”。

天上的琼浆玉液、珍馐佳肴撒落在淮河中与淮水容融与共,浇灌着两岸的土地,将两岸滋润得山清水秀、四季平安、五谷丰登、六畜兴旺。人们随意从菜园里采摘来一箩小菜,都能做上几道美食。天厨和食神纷纷下界研习厨艺,转世成为淮扬菜的大厨,不断地将淮扬菜的发展推向高峰。

但是,“淮扬”二字起初并非指的是淮扬菜,而是掌管淮水的广源王为了表达淮河的广博无垠、源远流长、发扬光大的意思。后来在淮河边出现了两个经济非常繁荣的重要城市,让淮河名闻遐迩,给广源王增添了无上的荣耀。广源王非常高兴,于是就将“淮扬”二字分别赐予淮安和扬州,从此也就有了淮扬菜的传说。

D/I/Y/私/房/菜

## 清凉荷叶粥

■陆金美

周末,小区保安老张,一大早就从乡下带了20多张新鲜的荷叶,放在办公桌上。他还在黑板上写:小区居民喜欢熬荷叶粥的拿二三张回去,熬荷叶粥喝,既解暑养胃又降脂减肥,荷叶粥是“天然的降压粥”。

我离开家乡30多年了,但对荷叶粥是有感情的。小时候,每到春天,村里组织村民在一些低洼田块里放上一层猪脚粪,作为底肥,然后把田块翻耕一遍,春分过后,在田里洒上农药,再翻耕一次,将农药翻到泥土下面,防害虫。然后在田里放上种藕,再放三四寸水。随着气温上升,点点绿盘,浮于田间。经过春风的抚摸,春雨的滋润,荷茎每天都在变粗变高,荷叶明显多了,田里的水也渐渐深了。谷雨过后,荷叶就开始疯长,站在村口的小木桥上放眼望去,满是一片翠绿,浓郁的荷香,唤醒心中的馋虫,让我止不住想吃荷叶粥。

母亲采荷叶做粥很有讲究,嫩

叶不够味,老叶又嫌味苦,所以必须采摘老嫩适中、叶脉清晰圆润的荷叶。母亲把采回来的荷叶撕成碎片,用清水洗净,就开始熬荷叶粥了。

熬荷叶粥看起来简单,其实很有窍门。正如清朝的大美食家袁枚所说的做粥之道:“见水不见米,非粥也;见米不见水,非粥也。必使水米融洽,柔腻如一,而后谓之粥。”母亲熬荷叶粥很用心,先把洗净的碎片荷叶放到锅里,然后注入清水,添柴烧锅。这时候,我们总是围着灶台转圈,又是添柴又是拉风箱,当听见荷叶在锅里发出“咕嘟咕嘟”的声音时,满屋子里就会飘着荷叶的香味,这时候我们就会问母亲为啥米不和它们一块下锅?母亲总是笑着告诉我们:“你们别着急,得先把荷叶慢慢烧烂,让它的汁液溶于水,才能把荷叶从锅里捞出。”在母亲的细心解释后,我们等了好长时间,母亲才把荷叶从锅里捞出,将早已淘洗

干净的大米倒进锅里,滴入几滴香油,开始熬荷叶粥。熬七分熟的时候,母亲就用铁铲子不停地在锅里搅拌,直到荷叶的色香和米融合。粥煮开了,再用文火慢慢去熬,直到锅里的米“开花”为止。

把熬好的荷叶粥盛到白色的碗里,颜色碧绿,带着浓郁的荷叶清香,就让人垂涎欲滴了。荷叶粥喝起来香滑而黏稠,淡淡的米香带着荷叶的清香于唇齿间弥漫,将炎热一扫而光,暑意全消,身心畅快,真是一种难得的享受。荷叶粥不仅味道鲜美,营养丰富,而且有清泻解热、降脂减肥和降压之功效。对于那些天天嚷着要减肥的人们来说,多喝荷叶粥堪称养生减肥的上上策。

自老张那儿带回来几张荷叶,我每早都熬上半锅荷叶粥,端一碗在手,一夏的滋味尽蕴其间,被沁人心脾的荷叶粥包裹着,心里舒坦极了。接连吃了几顿荷叶粥,我血脂也降了,气色也好了很多。看来,夏日喝荷叶粥实在是好处多。