



●河下是蟹黄汤包发源地

在刘大海开的酒店里,他首先向我们介绍了淮安非物质文化遗产河下蟹黄汤包第四代传承人、他的父亲刘桂荣老人。刘老爷子听说我们想了解河下蟹黄汤包历史文化,第一句就说:“河下是蟹黄汤包发源地。河下蟹黄汤包远在清朝嘉庆年间,就已‘味盖三城(淮安旧城、新城、夹城),驰名京都’了。”刘老爷子今年八十有六,精神好着呢!还不时指点着徒弟们制作蟹黄汤包。

说起河下蟹黄汤包的历史和制作技艺,刘老爷子娓娓道来。他说,河下蟹黄汤包始创于清嘉庆二十二年(1817年),他的父亲刘锦才幼时在文楼学徒,师从蟹黄汤包鼻祖(文楼店主)陈海仙,不仅学制作蟹黄汤包,而且学习淮扬菜技艺。刘桂荣从小便跟随父亲学做淮扬菜和蟹黄汤包。刘老爷子说,每年菊黄蟹肥的时节,蟹黄汤包是淮安人宴客餐桌上的一道令人惊叹的名点。蟹黄汤包是用新鲜的猪皮煨成胶质状,掺以蟹黄、蟹肉、鸡肉等作馅,皮是精白面擀成的,极薄(那时一张皮子经4个人擀,擀成直径16.5—17cm大小,最后师傅拎起皮子对灯光照,看有没有小孔,没有孔才能包汤包,有孔则会漏汤汁)。入笼蒸熟后的汤包雪白晶莹,汁多味美,皮薄如纸,几近透明,稍一动弹,便可看见里面的汤汁在轻轻晃动,吸引着食客去品尝。

刘桂荣老人还说,现在蟹黄汤包在淮扬菜区域内已经比较多见,名称或有不同,如蟹粉汤包、蟹肉小笼包,淮安人称蟹黄汤包(又称河下汤包)。但其起源,则在淮安河下无疑。清末民初蟹黄汤包在北平流行时,就已经有了各酒楼争原产地的争议。为此,著名文人朱自清在《说扬州》一文中说了一句公道话:“北平淮扬馆子出卖的汤包,诚哉是好,在扬州却少见;那实在是淮阴的名产,扬州不该掠美。”朱自清所讲的汤包,便是指诞生于河下百年文楼的名点“文楼蟹黄汤包”。

1956年公私合营时,17岁的刘桂荣身怀制作蟹黄汤包绝技,进入饮食服务公司,专门制作汤包,其后还负责带徒。他70岁退休,从事餐饮业50余年,现在还不时动手制作蟹黄汤包。

刘桂荣是德高望重的“淮安蟹黄汤包第四代宗师”,2018年被评为“非物质文化遗产河下蟹黄汤包制作技艺第四代传承人”。改革开放后,刘桂荣帮助儿子刘大海恢复了祖上在道光初年开设的淮安城名菜馆“义兴菜馆”,2002年更名为“百年阳光酒店”。



河下汤包制作技艺“非遗”传承人刘大海



年关将近,河下汤包制作技艺“非遗”传承人刘大海更忙了,他饭店主打的蟹黄汤包(俗称河下汤包)更是供不应求,提前订餐来店中吃的、从网上购的,络绎不绝。有位从北京回淮探亲的80多岁老人说:“终于吃到了60多年前的河下蟹黄汤包口味!”

让我们跟着名师,尝汤包,品文化,迎新春……

■特约撰稿
张洪斌 徐怀庚 文/图



刘大海制作的河下蟹黄汤包



刘大海教店员们手工剥蟹剔蟹肉掏蟹黄技术

跟着名师尝汤包品文化

●秉承特色,创新发展

刘大海追随他父亲刘桂荣学习制作蟹黄汤包40余年,现为第五代传承人,他的儿子刘治伟是第六代传承人。

刘大海感慨,“一笼蟹黄汤包,传承两百余年”,靠的是历代传承人坚持沿用祖辈们从实践中摸索总结出的制作技艺。他介绍,祖辈们制作蟹黄汤包的螃蟹,始终用的是洪泽湖产的大闸蟹。洪泽湖底土质坚硬,水质清新无污染,非常适宜大闸蟹的生长栖息。洪泽湖大闸蟹雄者膏如白玉,雌者脂黄如金,个大体肥,蟹膏饱满,肉甜味鲜,其背壳上有一个相对规则的“H”形状,是洪泽湖大闸蟹的特有标志。他现在店中制作蟹黄汤包的螃蟹,也一直坚持用洪泽湖产的螃蟹。

刘大海制作蟹黄汤包,还有以下“坚持”:汤汁中用的母鸡,坚持用本地养的三年以上的草母鸡;猪肉皮始终用淮土猪;坚持手工剥蟹剔蟹肉、掏蟹黄;坚持用高精面粉放少许盐、食用碱加水反复揉合,摘成小剂,手工用擀面杖擀面皮;坚持手工捏汤包,呈菊花形,留有“鱼口”(方便食客吃时“大口对小口”),蒸时汤汁还不能从“鱼口”溢出来;坚持食客桌上等吃汤包……

随着社会的进步,制作蟹黄汤包也要在秉承传统制作精髓的基础上,再融入现代新工艺,在传承中发展,在创新中发展。如在他父辈那个年代制作汤包仅在每年秋冬季,汤汁装在盆中用篮放进井中冷凝,面皮是半酵面……而现在,一年四季都有螃蟹卖,汤汁可以放到冷藏室冷凝,汤包网上

可以销售等等。

刘大海为传承、制作更好的蟹黄汤包,特地去扬州大学旅游烹饪学院参加面食类老字号“非遗”技艺传承人研修班,系统学习淮扬菜菜品、面点制作以及现代新工艺。他把以前面皮半酵面改为“现和面”(俗称死面),其好处是:吃到最后面皮还有筋道。在汤汁做法上,把淮猪皮、蟹黄蟹肉、河虾籽、海参、草母鸡、淮猪五花肉等20多种原料,全部放到汤里边去熬脂膏做馅;购置了冷藏设备,熬好的汤汁可以放到里边冷凝;包好网上卖的汤包,采取零下15度速冻,真空包装解决远程运输难题。

刘大海近些年把制作蟹黄汤包的实践经验,系统归纳,多次应邀到扬州大学等院校讲蟹黄汤包制作技艺,现场教学生们制作;应邀到北京、上海、南京、徐州等地的饭店、宾馆,传授制作汤包技艺。广东电视台、江苏电视台等媒体专程来他开的饭店拍摄,宣传淮安河下蟹黄汤包。我们从这些宣传片中,可以感受到刘大海已经总结出制作蟹黄汤包的一整套经验,从螃蟹等食材的选择,到汤汁的熬制,从擀皮到捏包,从笼蒸时间到抓取,再到引导食客们品尝方法——“大嘴亲小嘴(小嘴是汤包上的‘鱼口’),味道好鲜美”,都有可循的操作规范。

刘大海制作的河下蟹黄汤包,先后荣获中国饭店协会授予的“中国名点”、江苏省餐饮行业协会授予的“中国地标美食”淮安市十大面食小吃等称号。阳光百年饭店被评为中国淮扬菜品牌店、淮扬名菜馆等。

●历史悠久的“淮蟹”文化

刘大海动情地说:“我和淮扬菜、螃蟹打交道40余年,深知淮安不仅有着悠久的历史淮扬菜,现在是世界美食之都,而且蟹文化、蟹黄汤包的历史也很悠久和丰富。”

历史上淮安产的螃蟹被称之为“淮蟹”,现在称为洪泽湖大闸蟹。它的特点是:个大、蟹肥、肉香。“淮蟹”与阳澄湖为代表的“吴蟹”,是中华绒螯蟹的南北双雄,两大极品。

隋炀帝沿运河下江南,相传目的一个是赏琼花,另一个就是吃“淮蟹”和“吴蟹”。从隋唐以后,“淮蟹”“吴蟹”就一直作为朝廷的“贡蟹”。

北宋年代,苏门四学士之一的淮安籍著名诗人张耒,写过多首赞美“淮蟹”的诗文。他在《寄文刚求蟹》诗中写道:“遥知漉水蟹,九月已经霜。筐实黄金重,螯肥白玉香。尘埃离故国,诗酒寄他乡。苦乏西来使,何缘至洛阳。”诗中道出家乡蟹个大、筐实、螯肥、肉香四个特点。他还在《食蟹》诗中写道:“世言蟹毒甚,过食风乃乘。”另在《泊楚州城外六首》诗中言:“东南近腊风烟

好,美酒千种鱼蟹肥。”

苏东坡的好朋友北宋诗人道潜,在《淮上》诗里云:“日出岸沙多细穴,白虾青蟹走无穷。”道出淮安一带盛产螃蟹。

1964年4月,周恩来总理在京接见淮安县的负责人时,绘声绘色地讲述了童年时充满期待地乘小船去河下文楼品尝汤包的情景。1958年7月18日,刘少奇在品尝了淮安蟹黄汤包后,临别接见了制作汤包的文楼师傅,给予赞赏。

著名现代诗人王辛笛在《淮安家乡烹饪杂咏·蟹粉汤包》诗中写道:“冻肉凝脂拌蟹黄,薄皮敞口一包汤。蒸笼抓取防伤手,齿舌从容着意尝。”

现在民间也有人总结出吃蟹黄汤包的歌诀:“轻轻提,慢慢移,先开窗,后吮汤,再吃光。”

刘大海期望淮安餐饮界同行们:珍惜两百多年前先辈们打造出的淮安蟹黄汤包“驰名京都”的荣誉,精心制作蟹黄汤包,创造出淮安蟹黄汤包新天地,带动淮扬菜发展,为世界美食之都——淮安增光添彩。