

招牌菜滋味绵长

为了吸引更多顾客,每家饭店都在推陈出新,有的别出心裁地推出了歌舞表演,饭店的装潢和菜肴也各具特色。由于小时候经常被家人带到功德林吃饭,成年后的唐怡春也特别喜欢吃这里的素食,尤其是油焖烤麸和松子黄鱼(素食荤做,主料是菇类)这两道菜,他一吃就是几十年。等到了自己和夫人吴伟珍谈恋爱的时候,唐怡春也会不由自主地把她带到功德林来。

为了稳住客源,每家饭店除了消费层次上明确定位之外,在招牌菜的维护上更是费尽心思,各有招数,看似简单的一道菜,背后花的功夫却只有大厨们才知道。粤味馆以上海菜为主,带有一点广帮的点心,还有一些小炒类。主厨姚思明说:“像一道石锅芋艿,看看很简单,实际上里面要放的东西可多了,把三花淡奶、炼乳、椰浆、冰糖、蜂蜜、桂花打在一起,最起码要醒十个小时以上,再从冰箱里拿出来,浇上巧克力丁,然后再进行后面的烹饪步骤,做法蛮有讲究的。”

在黄河路最人声鼎沸的时期,这条路上每家饭店几乎都要提前半个多月订位,一到春节就更是一座难求。

苔圣园的菜品较有上海特色,那些想品尝上海传统菜肴的外国人也特别喜欢到这里来吃饭。来自匈牙利的辛莉薇除了自己经常光顾苔圣园之外,还把住

档案春秋 吃在黄河路的真实历史,你了解多少?(下)

在国际饭店里的匈牙利朋友们一起带来品尝美味。“国际饭店是匈牙利设计师邬达克设计的,如果有匈牙利友人来沪,一般都会住宿在那里,我们就一起来这里吃饭。我最喜欢吃的是生煎包,也很喜欢干锅花菜、干煸豇豆……这里做的菜的味道,有一些很像我们匈牙利菜的风味。”

黄河路最南端的功德林的特点是素食荤做,最著名的一道菜素蟹粉,经过几代厨师的努力,无论是从造型还是从口感上都达到了以假乱真的程度。据国家级非物质文化遗产“功德林素食制作技艺”代表性传承人赵友铭介绍,最早做素蟹粉,他们是用南瓜泥和土豆泥放在一起炒制。“土豆泥混合南瓜泥在油里煸炒后,南瓜形成不了颗粒。后来又试着用胡萝卜泥替代南瓜泥。胡萝卜泥在油里煎了以后,收缩成颗粒状,跟真的蟹粉,无论是在形状、颜色,还是口味上,都很接近。”

从1932年到1997年,功德林将素食荤做、素食精做的技艺在黄河路上传承了六十多年。由于美食街整体格局的调整,功德林曾一度离开黄河路,搬到了相去不远的南京西路。也就是在这个时候,亚洲金融风暴让黄河路迎来了它的第一个寒冬。2003年,非典的袭来给餐饮业带来了又一重打击,黄河路上的商家也随之面临第二个寒冬。此后,黄河路的生意陷入颓势,在菜价利润不断削弱,的情况下,许多饭店都难以为继,陆续关门。

面对诸多困难,仍有不少饭店在黄河路上坚守了下来。为了把自己辛苦打拼多年才开创出来的乾隆美食经营好,从来没有学过企业管理的王金招自己到大学里面去进修,并且挤出时间在网上自学相关的专业知识。增长了企业管理知识的她学以致用,在市场低迷而竞争又很激烈的情况下将饭店经营得有声有色。2011年,在王金招十多年的用心经营下,乾隆美食在黄河路不光站稳了脚跟,而且有了相当可观的规模。

2012年,功德林在创办90周年的时候又重新回到了黄河路,店面装修一新,上海的老客人们在享受传统美食的同时,还能品尝到与时俱进的创新菜肴。

对面国际饭店西饼屋门前排起的长队也成了黄河路上的另一道风景,在西饼屋的楼上,就是蝴蝶酥的生产车间,平均每天1500斤面粉的生产量让西点师和同事们忙个不停。

三十年过去了,黄河路上的饭店起起落落,如今留下的饭店经历住了时间的考验,在继承传统和创新改良上保留或形成了自己独特的美食风格。但毕竟时代车轮滚滚向前,随着各类购物中心和更多新兴餐饮美食街的出现,黄河路曾经的辉煌也已成为那个时代特有的风光,长久地留在了上海人的记忆里。

世事变迁,容颜易改。不变的永远是人们心中那份对美好生活的热爱。(完)

桂巷

刊头书法 侯荣康

■ 醉酒当歌(国画)

邬海佳



过年,最难忘的是味蕾的记忆。

安昌古镇在腊月里最有年味儿。每逢腊月,这里的家家户户都会把做好的腊鱼、腊肉、腊肠整齐地挂起来,你好奇地看,到处是腊味的世界,房顶上是腊味,屋檐上是腊味,连水边的栏杆上也拉起绳子层层叠叠地挂起了腊味。那些鱼啊,肉啊,香肠啊,看起来格外诱人,有人戏称这是遍地“牵肠挂肚”。

一进腊月,当地人就忙活起来。他们把猪肉、鸭鹅、鱼以盐或酱腌渍后,再放于通风处风干。人们将腊肉、腊鹅一只只头朝上挂在架子上,空气

味蕾上的年

□ 刘云燕

中都充满了一股浓重的腊肉香气。而那些腊肠就随意地搭在水边的桌子上,小桌子铺着蓝印花布,水流涓涓,一只小竹篓摆在旁边,随手一拍,都是一幅水乡画卷。

腊味中,最有年的记忆。腊味凝聚了火与烟、阳光与风的味道,成为冬日最有深意的美食。喜欢坐在古镇里,点一份腊味,咬一口:“哇,那腊肉好香,味好足啊!”这一口,就让人啧啧

赞叹。慢慢品尝,香甜可口,瞬间惊觉味蕾,才下舌头,又上心间,这腊味让人欲罢不能,多吃几碗米饭。

如果你在春节里走到婺源。婺源的村落里,一到了杀年猪后,家家户户就有的忙了,忙着把猪肉分好类,进行熏制,备着来年慢慢吃,再买上几十斤鱼肉来腌制,留着过年吃。游子回家的时候,看见门口挂起来的一串串红白相间的腊肉,就知道年越来越近了。

婺源到了春节要吃年粽。过去婺源人家过年前必须要忙三件大事,分别是煎糖、裹粽、蒸糕。腊月二十四过后,女人们陆续蒸好糕,包好粽子,作为过年时的点心。粽子有四个角,寓意四处都吃得开,而且一般配一小碟糖,蘸着糖吃,甜甜蜜蜜的。

婺源有名的还有婺源子糕。在婺源方言中,鸡蛋称之为“鸡子”,又因“糕”谐音“高”,有步步高升之意。到快过年的时候,婺源家家户户都会做糯米子糕,寓意对来年的美好期盼。子糕口感鲜香,软糯但不粘牙,猪肉肥而不腻,还可用小火煎制成表面金黄,是老少皆宜的美食。

而在我的家乡,每到过节的时候,老家乡下会熬起大锅菜,新鲜的猪肉,大白菜,加上粉条、豆腐,咕嘟咕嘟地炖好,一家人围在院子里,大快朵颐,是春节的美食。

春节的味道,其实就藏在味蕾里,人们把祝福和自然的馈赠,都包进饺子里,藏在糕点里,炖在汤汁里,芬芳一年的时光……

水仙开年到来

□ 朱凌

幸福。”我似懂非懂地点点头,心中却种下了水仙的种子。

随着时间的推移,我渐渐长大,水仙成了我们家不可或缺的东西。每年春节前夕,母亲总会挑选几颗饱满的水仙球,用小刀仔细地剥去外皮,再放入花盆中,添上清水。我则在一旁默默地注视着,感受着那静待花开的期待。

母亲总是轻抚着花瓣,眼中满是柔情。她说:“水仙花虽然短暂,但它的美丽与香气却是永恒的。”听着母亲说着这一切,心中涌起一股暖流。是啊,人生如花,短暂而美丽。我们应该珍惜每一个瞬间,让生命之

花绽放出最绚烂的光彩。

时光荏苒,如今我已长大成人,结婚生子。每当新年临近,我都会想起母亲窗台上的那盆水仙。那些美好的回忆如同那淡雅的清香,永远萦绕在心头。此时的我也会在冬天的时候,买上一盆水仙,就像当年的母亲一样,摆放在窗台前。

女儿也非常地喜欢水仙,她说水仙一开,年就来到了。是啊,水仙花开,新年来到,每一年水仙花就像是春天的使者,它早早地就来到了我们的身边,让我们感受着新年的那份美好。

水仙花开,新年到来。一年一年,时光总是会在不经意间远离我们,但是温暖的亲情,却永远都陪伴在我们的身边。

喜欢水仙纯洁无瑕,不沾一丝尘世的灰,清新、淡雅。还记得小的时候,每逢年末,总翘首以盼那水仙花盛开的一刹。每当它绽放时,便是家中热闹的时刻。那淡淡的香气,那种感觉,就像是一场久违的家庭聚会。

水仙的绿叶与白色的花瓣交织在一起,仿佛是天地间和谐的旋律。水仙花开,淡雅的清香溢满窗台,仿佛在宣告着新年的到来。那嫩绿的叶片,洁白的花瓣,如凌波微步的仙子,翩翩起舞。我望着那婀娜的花姿,思绪不禁飘向远方。

记得小时候,每逢新年,母亲总要在窗台上摆放一盆水仙。那时的我,好奇地问母亲:“为什么要养水仙?”母亲微笑着说:“水仙是吉祥的象征,养它可以祈求新年的平安与