

探秘江苏酒家的“前世今生”

在新街口高楼林立的光影背后,在河西快速发展的呐喊声中,老城南的巷陌,静静流淌着令人惊异的历史变迁和传奇故事。它的繁盛与落寞,在整个南京城的发展轨迹上留下了浓墨重彩的一笔。

走进夫子庙状元境这条幽深的小巷,在错落的民居中,还能分辨当年义记复兴菜馆“小楼”的方位,也似乎还能听见堂中的人声鼎沸、闻见民国佳肴的菜香……如今,“小楼”已经不在,而是演变成如今在建宁路上拥有着4层楼房的南京·南京民国大菜实验基地——江苏酒家。这家66岁老店跌宕起伏的成长史,几乎折射了整个三山街的风云巨变。

□现代快报记者 王颖菲

民国四名厨,自立门户开菜馆



江苏酒家的诞生地在状元境

宋美龄钟爱的“瓢儿鸽蛋”、孔祥熙喜欢的“宫廷凤尾虾”、让鲁迅念念不忘的“酒凝金腿”、因张学良而命名的“少帅坛子肉”……这些与名人“攀上亲”的菜名,似乎一下把人们带回到那间政客、文人聚集,边品茶、边抒怀的民国菜馆。而它们,也是今年4月江苏酒家复业后,酒店隆重推出的“民国大菜”菜单中的一部分。

民国大菜,泛指从1912年中华民国在南京建立之初到1949年这样一个特定的历史时期,以本帮京苏大菜为主体,外帮菜肴为辅,包含浙绍、广东、广西、湖南并融入了清真等一些在民国期间流行于南京的风味菜肴。

周军,江苏酒家的副总经理兼行政总厨,是这次复原民国菜谱的主要参与者之一。他还有另一个更为行内人所知的“头衔”——“金陵厨王”、江苏酒家第一任店主胡长龄的关门弟子。

被收作关门弟子那年,周军25岁,胡长龄74岁。时隔27年,那个当年瘦削、青涩的年轻人如今已年过半百。“当年大概是师

父看我好学,此外觉得与我投缘,所以才收我做关门弟子的。”周军这么认为。如今接过了师父衣钵,周军丝毫不敢懈怠,他正倾尽全力,希望能像胡长龄当年一样,将江苏酒家带到一个新的鼎盛时期。

江苏酒家创立于1946年,它当时的名字是“义记复兴菜馆”,地点位于夫子庙状元境口。三山街的商业从明清起便十分发达,明代的顾起元在他《客座赘语》一书中曾形容,“薪祭而下,百物皆仰给于贸居”。在当时林立的酒楼茶市中,一家名为“邵复兴饺面店”的饭馆并不十分显眼。它的老板邵宗敬最初以做“关门作”,即上门代客承办筵席,而小有名气。后来“邵厨行”的生意越来越好,邵宗敬便在状元境口租下一个二层小楼,顺带着做面食生意,当起了老板。不过,他事业真正的腾飞是在1945年以后。那年,4位原六华春菜馆的厨师一同离开店里自谋生路,他们在位朋友的牵线下,找到邵宗敬。当时的六华春,是南京城最顶尖的菜馆之一,而4名自立门户的厨师则分别是近代南京菜坛的“炉灶泰斗”田文富、“案板名师”吴金生、“冷碟巨匠”高长海以及“点心状元”尹长贵。这一强势的组合让邵宗敬一下看到了商机,他以自己的二层小楼和部分家具为股本,与上述几人合股开店,店名取为“义记复兴菜馆”,意为复兴传统京苏菜。鉴于此,江苏酒家才被视为民国大菜的诞生地。

六张桌的小店,做筵席大菜

“这些人虽然厨艺高超,但文化水平却不高,只有尹长贵上过私塾,认得字。因此,据说当时店门的第一块正额‘义记复兴’就是尹长贵题写的。此外,两侧的楹柱上还分别题有‘京苏大菜,维扬细点’八个字。”周军曾与尹长贵共事过六七年,他对尹长贵的描述是“严谨、话少,但人极为和善。”

周军来到江苏酒家时,菜馆的地址早已迁到附近的建康路,但他每天上下班,都会经过当年初创时期的小二层。“那是一座木质小楼,地方很小,只能摆下6张桌子。”记者去状元境寻访时,67岁的附近居民王阿姨笃定地说,现在大上海酒店的位置就是原来的义记复兴菜馆。

尽管当时店面小,设备也比较简陋,但1946年4月菜馆初创伊始,它还是因为店里聚集着烹饪大师们而很快打响了名气。“那个时候,很多食客会对某一个厨师或某一道菜‘情有独钟’,他们不管饭店环境、大小,只要厨师去了哪儿,他们就跟着去那里吃。”因此,义记复兴菜馆一创立,就吸引来一批忠实的老客。此外,菜馆虽位于小巷,但距离繁华的建康路只有几步,而巷内的旅馆也为菜馆带来许多南来北往的旅客,加上老板久居夫子庙,人头熟,社交能力强,小店经

营时间不长,便名声大噪。

不过,经营者们并没有就此止步,几位名厨的“坐镇”,以及后来烹饪大师徐筱波加入,使得义记复兴菜馆成为了当时继承和弘扬京苏菜的研制中心。众大师群策群力,又推出了炖生敲、炖菜核、清炖鸡孚、叉烤鳊鱼、叉烤鸭、茼蒿烧卖等新派江苏菜,非常具有南京地方特色,像炖菜核就是选用南京地方特有的矮脚黄青菜,这种菜叶短肉厚、色翠、质嫩、味美。这些筵席大菜的制作,达到了当时国内的最高水平,菜馆也被人们亲切地称为“小楼”。“小楼”每天迎八方食客,门口车马不绝。当年一位富商曾经在“小楼”设宴20多席,店堂摆不下,只好将余下的酒席设到店旁马路上,一时传为美谈。而“早吃永和园,中吃邵复兴,晚吃马祥兴”的食谚,也很快在南京流传开来。

为什么人们习惯称义记复兴菜馆为邵复兴呢?这里还有一段轶闻。义记复兴菜馆成立后,邵老板仍保留自己的经营项目,这块收入归他自己所有,“邵复兴饺面店”的招牌写在柱子上,许多老顾客搞不清其中的来龙去脉,依旧习惯称之为“邵复兴”,只是后来义记复兴办得实在红火,邵老板才将自己的老店铺撤掉。



建康路上的江苏酒家承载了老南京的记忆 本版摄影 现代快报记者 赵杰 实习生 马晶晶

名厨挑担到名流家中做“私房菜”

在食客中,不乏国民党的政府要员、当时的社会名流和富商巨贾。原南京大学教授胡小石、著名学者吴白甸、江苏省国画院长傅抱石先生几乎成了酒家的常客。据记载,胡小石偏爱炖鱼翅、炖生敲、炖菜核、双冬炖老豆腐、贡淡炖海参等砂锅菜;吴白甸垂青炖生敲、熏盐水鸭、萝卜丝酥饼;傅抱石最钟爱的则是清汤炖鸡孚。

此外,厨师们还常常被邀请至政要、名流家中做菜。周军说,义记复兴菜馆的厨师们常被邀请做“关门作”,他们挑着装有厨具、原材料、餐具等的担子,带着服务员、

勤杂工等一套班子,为主人家奉上精美的“私房菜”,甚至连餐后的洗碗刷盘都一览包干,又让饭馆名气大增。1952年店面扩大后又增加了卤菜外卖服务,当时烤鸭一天能销售几十只。

1958年,义记复兴菜馆从状元境迁至繁华的建康路,名字变成了复兴菜馆,餐桌增至55张,供应的菜肴、品种多达100多种,生意依然十分兴盛,著名书画家林散之、萧娴、武中奇、亚明等还在酒家留下了即兴墨宝。此处地址是大多数南京人最有记忆的,如今虽然周围拆迁,这栋楼却保留了下来。

客人满堂,上菜得从人头上传递

文革期间,饭店曾被改名为“遵义饭店”,1973年易名为江苏酒家。当时,胡长龄从“六华春”调来,出任第一任店主任。有着“金陵厨王”之称的胡长龄,早在23岁就已成名。那年,少帅张学良在金陵春菜馆宴请当时名流林森、邵力子、于右任等人,胡长龄料理4桌燕翅双烤席获得褒奖,还受到了张学良的专门接见。上世纪70到80年代,江苏酒家迎来了生意最为兴旺的时期。

1981年来到江苏酒家工作的周军,见证了饭店的这段黄金岁月。当时,周军21岁,刚刚从南京商业技工学校毕业,被分配到江苏酒家工作。“当时,全南京几乎有2/3的酒席都是在江苏酒家办的,这里可算是年轻人结婚办酒席‘最

有面子’的地方。”虽然菜馆里只能摆100桌左右的筵席,但最多的时候一天的酒席能达到200桌。“办筵席还能翻台,没听说过吧。”回忆起这段峥嵘岁月,周军满是自豪。“有的人家来办10桌酒席,但只有5张桌子,只能先吃5桌,然后再吃5桌,尽管这样,他们也愿意。”逢年过节,酒席订单不下2000桌,最多一天,高达180桌,居全市同行之首。

由于客多台少,酒家员工们只得将过道里都摆上桌子,以至于过道里只能允许一个人侧身走过,拥挤非常。“当时服务员上菜,都是将盘碟高高抬起,从人头上传递。大堂里人声鼎沸,如果想聊天,必须互相‘喊话’,对方才能听得见。”

“金陵厨王”收了个关门弟子

在江苏酒家工作了4年后,1985年,周军被胡长龄选为关门弟子。

“我跟他18年,我与师父之间的感情,已经超越了师徒,更像父子。”周军说,师父胡长龄为人平和、低调、谦逊、朴素,性格非常好,在行业里也极有口碑。更让他感慨的,是胡长龄对待晚辈的鼓励与关心,“对于年轻人的好想法,他一向积极采纳,从不端‘权威’的架子。此外,常常有外地的年轻人慕名前来,向师父求教,师父总是很有诚意地点。得知他们在南京没有地方住,师父就领他们回家,管吃管住,不收任何回报。”

后来,受三山街闹市位置的北移、停车不便等因素,江苏酒家在上世纪90年代后期的经营出现下滑趋势。为了重振雄风,2003年江苏酒家装潢一新。2009年春节前,因市政建设拆迁。2011年,古南都集团在下关大桥饭店旁边斥重



胡长龄的关门弟子周军在掌勺

建,2012年4月17日以全新面貌展现。从只有6张餐桌的“义记复兴”到总建筑面积2600平方米可容纳51桌宴席的新江苏酒家,不得不说是沧桑巨变。

至于对建康路上江苏酒家旧址未来的规划,古南都集团总裁助理张志军也不太清楚,“我们希望能将它保留下来,毕竟城南的市民对它还是很有感情的。如果能保留,我们可能按照原貌修复,做成现在的江苏酒家的姊妹店。”



1946年,“义记复兴菜馆”开张



“关门作”让饭馆名气大增



后来菜馆增加了外卖卤菜



迁往建康路后叫复兴菜馆



上世纪60年代曾叫遵义饭店



1973年,易名为江苏酒家

本组图片由南京古南都集团提供