



宋美龄爱吃瓢儿鸽蛋



张学良宴请时的头菜是一品官燕盏



蛋烧卖因为白崇禧而得名 资料图片

本版其他图片由现代快报记者 赵杰 实习生 马晶晶 摄

南京民国老字号饭馆寻踪

岁月匆匆,往事悠悠。在民国大菜这一方舞台上风华绽放的,除了江苏酒家这一个主角之外,还有哪些名店呢?老南京如数家珍:六华春、绿柳居、马祥兴、永和园、老广东、大三元、曲园酒家、同庆楼……那么,又有怎样的故事从这些老字号中流传于世?这些民国饭馆今何在?穿越半个多世纪,从民国大菜中走来的南京吃文化经历着怎样的变迁?我们开始了一次穿越时空的寻踪……

□现代快报记者 王凡

那些年,那些菜

宋美龄爱吃六华春的嫩鸽蛋

“在江苏酒家诞生之前,六华春、金陵春的名头是最响的。”江苏酒家的副总经理兼行政总厨周军说。

民国时不少民国菜馆因为社会名流的垂爱而声名显赫。此次民国大菜实验基地推出的20道菜肴有好几道都源起六华春。

“六华春是中西办馆,这与当时南京与西方国家的外交关系有关,最具代表的中西合璧菜肴就是凤尾虾排。”周军说,将大对虾裹以蛋糊,用面包粉压实,香炸而成。这道菜造型别致,当年国民党要宋子文、邵力子特

别钟爱此菜,每次宴客必点。

同样收在民国大菜菜单中的瓢儿鸽蛋则与宋美龄有关。1927年,宋美龄女士与蒋介石结婚后,常住在南京汤山温泉别墅内。一次,宋美龄请美国马歇尔将军到“六华春”用餐,专门点了这道特色菜。菜一上桌,马歇尔急忙品尝,味道极为鲜美,连声赞道:“真好,真好!宋女士的脸蛋也像鸽蛋一样嫩白!”说得宋美龄满脸通红。

一品官燕盏则是六华春著名的“头菜”,张学良宴请宾客时,胡长龄曾准备这道菜肴。

那些年,那些店

民国饭馆扎堆夫子庙新街口

“当时的京都南京不只有本帮菜。”张志军说,1927年南京成为蒋介石国民政府的首都,新贵云集,其中除了南京本地人之外,自然还有很多异乡客。

据周军介绍,民国时有“川、鲁、苏、粤”四大菜系,这在当时的南京都有饭馆一一对应。苏不用说,就是本帮菜,另外浙绍、上海菜肴也算在其中,而川菜以做湖南菜的曲园酒家最为有名,做粤菜最有名的是老广东、大三元这些广东菜馆,而鲁菜包含山东、北京、天津等地的菜肴,以同庆楼为代表。

“像曲园酒家的东安鸡、豆瓣鱼,老广东的茅台鸡、咕咾肉都很有名。”周军说,此次民国大菜实验基地打算推出的20道民国特色大菜中,就包括了四道本帮菜以外的特色菜肴。

那么,民国时期到底有多少

老字号饭馆在南京?记者请教了南京老字号协会秘书长唐亦飞。她说,有规模有名气的饭馆大约有35家。“像建于清末的六华春,1901年的刘长兴,1913年的魁光阁,1917年的六凤居,1920年的安乐园,1930年的曲园酒家,1933年的老正兴和同庆楼,1945年的老广东,1946年的大三元……”

唐亦飞说,那时饭馆扎堆新街口和夫子庙。上了年纪的人路过新街口林立的商场也许都会触动记忆,“像大三元最早在大行宫,后来在现在德基广场的位置,老广东在现在德基广场对面,同庆楼在现在东方商城的位置,曲园酒家在太平北路,后来在碑亭巷。而在夫子的就更多了,“六凤居、六朝居、六华春、金陵春、老正兴,这些曾经都在夫子庙。”

相关链接

从六华春传出的“八达八”菜单

民国时期的菜馆中,位于南京丹凤街的“双凤园”也是民国饭馆中的一隅。作为酒店元老黄万金老人,于上世纪80年代前后,用记忆还原了一份当年店里使用的菜单,至今仍悉心保存着。这份菜单和民国大菜菜单有什么区别?

1928年,黄万金刚满10岁。长他几岁的表哥李福全卖掉了家中二亩地,在丹凤街开了双凤园。黄万金跟着表哥当伙计,也学厨子手艺,店里主要卖面条和包子。

后来,许多酒家相继开张,其中有些店因为财力雄厚,名气很快就出来了。比如六华春,是专门招待商贾名流的地方。久而久之,这些“高级食客”和大厨们便定下了菜谱,随后逐渐传遍到其他酒店。

“我们称这个为‘八达八’。”他说,当时南京只有几家大菜馆才能做出来,服务对象大多是有钱人或者当官的。双凤园也得到了这份菜谱,从1932年起,也尝试照着这上面的菜单做起菜来。店里的生意越来越好,500平方米的店面常常爆满。而这一切,随着抗日战争的爆发,彻底成为了历史。

如今,黄万金老人已经95岁了,“原来的菜谱,都没保存好。”他手中的一份用A4纸打印出来的菜谱,是他在1980年前后,根据记忆还原出来的。

可能很多70岁以下的人对“八达八”这个名词并不了解,但这在民国时期被认为是最好吃的饭菜,是响当当的“民国官膳”。“‘达’也就是‘搭’,这在南京话里有‘再加上一个’的意思。”

所谓“八达八”也就是八个冷盘,搭八个烧菜、八个炒菜、八个大菜,再搭八道点心。近日公布的20道改良版民国大菜,有些都能在“八达八”的“大菜”一栏中找到踪迹。“所谓大菜,在取材、制作、烹饪等环节上,都是很讲究的。”而且吃法也很讲究:比如在吃“八达八”时,餐桌要用八仙桌,盘子的大小也有一定的要求,冷盘用10寸的盘子,炒菜则要用12寸的盘子。

马祥兴的“蛋烧卖”是为白崇禧特制

不少南京人都知道马祥兴这个清真老字号,可你知道它有多“老”吗?荟萃了南京餐饮老字号的南京古南都集团总裁助理张志军告诉我们,马祥兴是南京现存年龄最大的饭馆,开办于道光年间的1845年。河南孟县回民马思发逃荒到南京,在雨花台做饭铺生意,起名马祥兴。



马祥兴

我们所熟知的出名至今的“四大名菜”(“美人肝”、“松鼠鱼”、“凤尾虾”、“蛋烧卖”)有什么来历呢?那是1927年国民政府定都南京后的事。国民政府主席谭延闿经常光顾马祥兴,经他一宣传,权贵们蜂拥而至。马祥兴名声大噪,因此不断翻新菜肴,创制出“四大名菜”。

有趣的典故被流传下来。一次,有医生预订了一桌宴席,厨师配菜时,发觉缺少一道菜,怎么办?他发现被泡在水里的鸭

胰。鸭胰子本是不受重视的下脚料,他配上鸡脯用鸭油爆炒上桌,结果鲜嫩爽脆的口感大受顾客赞赏。后来这道菜被列为四大名菜之首,取名“美人肝”。

“蛋烧卖”则是因为白崇禧而有。他特别喜欢烧卖和虾,于是马祥兴厨师金宏义针对他的喜好,用蛋皮裹虾仁做成烧卖,用汽锅蒸熟后,再浇上用鸡汁、生粉、鸭油调制的卤汁。白崇禧品尝后非常高兴。这道菜因此而名声大震。

何应钦难忘绿柳居的“明月素海参”

1912年9月间,秦淮河畔桃叶渡边,一个仅有三五张桌椅的素食小店开张了。绿墙绿轩,垂柳依依,“绿柳居”因此得名。绿柳居最有名的便是素什锦。周军介绍说,绿柳居的素什锦与众不同,除传统的固定搭配外,又吸取了寺庙素食和民间素食的精华,品种不是百姓家的10样菜,而是18样。



绿柳居

据记载,民国时,蒋经国对素食非常推崇,绿柳居菜馆以香芋为主料的招牌素食——奉化芋艿果,深得他的喜爱,经常与好友谈及。

国民党一级上将何应钦,于抗战期间的某年5月途经南京,慕名来到绿柳居。当时正值茭儿菜上市,大厨们上了一道清香扑鼻的明月素海参,何将军戎马一生,从未见过此菜。多年后提起此菜,他还难以忘怀。

老广东、大三元等一半老字号消失

因为城市拆迁、经营不善等问题,一些老字号饭馆渐次退出了历史的舞台。唐亦飞说,据统计,目前留存下来的大约还有一半,像老百姓熟悉的刘长兴、安乐园、绿柳居、永和园、马祥兴、金陵春、奇芳阁这些都在。

不过,不少店也都经历过地址的变迁或是曾经歇业过。像现在永和园的地址在夫子庙江南贡院旁,是1962年搬过去的。太平南路上的绿柳居是1963年复建的。解放前夕,绿柳居曾经歇业。1997年绿柳居又经过一翻装修重新开业,就是我们现在看到的5层中式建筑。如今位于云南北路的马祥兴同样也经历了

从中华门外雨花路迁至鼓楼,因拆迁歇业又迁到新址的过程。古南都集团旗下的马祥兴、绿柳居、永和园三家成为国家商务部首批认定的“中华老字号”,马祥兴清真烹饪技术和绿柳居素食烹饪技术分别列入江苏省非物质文化遗产名录。

而老广东、曲园酒家、大三元、六朝居等老字号,在城市里已经彻底不见踪影,还有魁光阁,如今只剩下牌匾,这些都不免让人惆怅。张志军说,目前大部分老字号都在古南都集团名下,集团董事长严敦志非常有老字号情结,下一步打算进一步复建一批老字号。

那些年,那份情

南京人的吃文化从“慢”到“快”

消失的老字号让人们感怀,而当老字号相继归来,人们又将怎样“怀旧”?事实上,几十年间,南京的吃文化已经发生了变迁。

张志军说,首先发生变化的是人的口味。过去生活条件不好,吃什么都香,而现在收入高,选择就多了。南京话常说,嘴巴都吃“刁”了。二来消费模式也变了。过去人们去饭馆吃饭的频率不高,可能一周只去两次,但每次都去同一个地方,吃同样一道菜,为的就是品味味道,充分享受吃的过程,步履缓慢;而现在的年轻人可能每周有五天要去饭馆吃饭,但是他们不会选择在同一个地方,吃的是一种新鲜或是赶潮流,或是省得在家做饭,总之是快节奏的。为了符合现代人的口味,此

次复出的民国大菜是保留过去精华的复古,同时增加了新品种,在调味方面也更加丰富,“如果完全照搬原样的复古,就不能适应今天人口味的要求。”

张志军说,从江苏酒家复业这几天的经营来看,不少南京人抱着怀旧的心态进店品尝,比如结婚宴、满月酒当时在江苏酒家办的,或是曾经住在江苏酒家附近。点上复兴炖生敲、炖菜核、酒酿金腿等几道民国大菜,“仔细品味,还是记忆里的味道。”想来,这种味道并不是酸甜苦辣,更多的是一种情感味道。

不过,有没有情结的年轻人来店投石问路,菜肴没有很快上桌,他们就急了:“菜怎么还不来?”殊不知,这民国大菜就是颇费功夫,菜品的人也该享受这份等待。

“八达八”菜单

八个冷盘:油爆虾、熏鱼、油鸡、盐水鸭、卤鸭、晶蹄、香肚、清水鸭舌。

八个炒菜:炒双脆、炒虾仁、炒肚片、炒鱼片、炒鸡丁、炒雪冬、炒干贝、炒鱿鱼。

八个烧菜:烧鱼肚、烧划水、烧三鲜、烩鸭掌、烧鸡酥、烧海参、烧猪蹄、烧鳝段。

八个大菜:清蒸狮子头、清汤老母鸡、冰糖蹄膀、糖醋桂鱼、扣肉(梳子肉)、烧全鸭、海参烧干杯、菜核鸡球。

八道点心:八宝饭、蒸饺、油果、千层糕、烧卖、三丁包、什锦蔬菜包、小笼包。

现代快报见习记者 刘旌