

征集

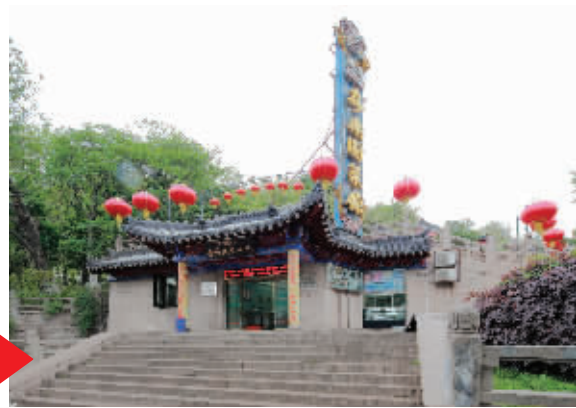
关于老南京“吃”的文化和记忆有哪些?快报继续征集老南京传统餐饮文化,欢迎拨打96060,也可以发微博加标签#寻访南京传统餐饮文化#,并@现代快报,告诉我们。



上世纪60年代的安乐园菜馆



1991年改建的安乐园菜馆



2001年复建开业的安乐园菜馆 现代快报记者 路军 摄

这家店1920年开门营业,南京四大清真老字号之一

90多年,“安乐园”依然生意火爆

老南京 餐饮文化系列报道②

昨天,快报开通热线征集老南京传统餐饮文化以后,有市民反映,王府大街上的安乐园从1920年开门营业以来,已经90多岁了,和绿柳居、马祥兴、奇芳阁一起,是南京的四大清真老字号。90多年来,这家店依然保持了传统特色。在申报的第二批南京市级非遗中,安乐园被专家们一致看好,特色小吃牛肉汤包、鸭肫烧卖、什锦菜包堪称一绝。

□实习生 须君花 现代快报记者 夏天 胡玉梅

食客回忆

既有南京味 又是正宗清真

“每次过年,我们店里的年夜饭早就被订出去了。”严正渝说,几十年来,安乐园一直秉承货真价实,这是老南京们爱来的原因。

80多岁的收藏家沙志明从上世纪40年代末就开始“迷恋”安乐园了。他说,几十年下来了,别的地方吃不惯,而且,自己家离安乐园也近,骑车十来分钟就到了。“安乐园的菜也实惠,大菜松鼠鱼也挺便宜的。如果招待朋友,三个人点几个菜也花不到100块钱。”说起安乐园的菜,沙志明说,有牛肉圆子、盐水鸭、烧鱼肚、炒鱼片……最近又新引进了西北的烤羊肉,这么多菜中,牛肉圆子的口味最好,又嫩又细,营养丰富,慢慢吃口味相当好。

沙志明坦言,前年自己八十大寿就是在安乐园办的,当时文化界人士都来了,就连赵本夫也赶来祝贺,大家吃后觉得口味很好,菜价不贵,菜做得很好。去年,孙女结婚,当时的婚宴也放在安乐园,“那个地方档次高,又是清真菜。”

网友反响

爱老口味 爱里面的记忆

昨天,现代快报报道了南京老茶馆“迎水台”复号,网友们看了以后纷纷感慨“不仅爱吃,还爱吃里面的文化”。网友“传情姐姐讲故事”说,一直感叹南京没个像样的老百姓吃早点的地儿,这回有了,改天去试试!而“弱水无涯”说,“那碗面看着真不错。什么时候去试试。”还有人迎水台中提到的油酥饼念念不忘,说小时候吃过,现在少见了。

本版除署名外,均为资料图片

A 关键词 老口味

几十年过去了 盐水鸭还是那味

南京人都爱吃盐水鸭。如果说哪家的盐水鸭最好吃?很多吃货可能会说安乐园。

1920年,南京人蔡继恒为图生计,在评事街64号租用了一家杨姓人家的房屋,开设素菜馆,取名“安乐居”,取平安祥和之意。这就是“安乐园”的前身。1952年,回族人李福全买下蔡家的安居素菜馆,正式更名为清真安乐园菜馆。“李福全是我的好朋友,他最擅长的就是盐水鸭。”收藏家沙志明是安居的常客,说起安乐园的过往,老人说,上世纪50年代李福全经营的安乐园主要是面食,而最好吃的就是盐水鸭。

李福全做盐水鸭有一套独特的方法,他最为看重的就是盐水鸭的选料。“这么多年,安乐园的鸭子供货点都是湖熟,外地来的鸭子都不正宗。”据说,李福全选中的都是肥瘦适中、柔嫩味鲜的湖鸭,宰杀后把血放尽,在热水中烫过、拔毛,然后在翅窗下开一个6厘米的小口,从刀口处取出内脏,用清水浸泡血水。待沥尽水分后,用炒热的花椒盐,擦遍鸭子全身,腌透,然后把鸭子放入缸中腌制。一般来说,冬天6小时,夏天4小时,到时辰取出放入清卤缸内复卤,再取出,挂起晾干,在翅膀口放入葱姜,再放入有多种香料的水清锅中加热烧开,焐约20分钟再起火,使鸭肚内灌满热汤,再焐20分钟后取出。

“我从上世纪40年代就开始在安乐园吃了,几十年了,一直还是那个口味。要是没有它们家了,我还不知道去哪里找吃的了。”沙志明说,这么多年过去了,安乐园依然有盐水鸭,而且依然是一绝。

B 关键词 老食客

5次搬家 都有“粉丝”跟随

“老字号不仅是吃,还在于每次吃的时候还有一种精神享受。”安乐园总经理严正渝说,90多年了,安乐园有一批忠实的老食客,不管搬到哪里,这些老食客都跟随着。而且,这些老食客把同学聚会也都放在这里,听着他们之间的聊天,也是一种享受。“那帮老食客聊天的时候,会聊起上一次见面的场景,过去每一道菜的价格,常常是现代的生活夹杂着过去的回忆。”

90多年来,安乐园搬过几次家,一路过来并不容易。1920年,蔡继恒创办时是在评事街64号(原水巷口),后来迁到了江西会馆(现南京醋厂地址),店面呈狭长形,前为门楼,中间为就餐大厅,店后还有大院,设有桌椅等物,供食客饭后娱乐休闲。1956年公私合营,清真安乐园菜馆与国有和平食堂合并,改为国营企业,老东家李福全成了安乐园菜馆的副主任,当时店面也搬到了升州路;1961年,安乐园又搬到了莫愁路……2001年,又搬到了王府大街上。严正渝说,90多年来,安乐园历经了5次搬家,幸好,有一群忠实的食客,所以,一直延续下来,而且店面生意越做越红火。

“上世纪60年代安乐园已很有名了,和‘六华春’、‘大三元’等齐名,安乐园的主厨严国栋、张亭寿在当时都是餐饮界名噪一时的人物,严国栋曾为孙中山做过菜,备受人们的尊敬。”严正渝说。只是如今,大三元已经不在,而安乐园生意依然红火,“不少老人都喜欢来店点上壶茶和三两个点心,喝茶聊天。好些老茶客在安乐园一喝就是几十年。”

C 关键词 老点心

早点豆沙包 比寻常包子细腻

如今,严正渝已经是安乐园新一代掌门人。他说,安乐园最大的特色就是清真早茶,“而现在整个南京市做清真早茶的已经为数不多了。”

早点中,严正渝颇为得意的是豆沙包。“我敢说,我们店里的豆沙包是全南京最好吃的,最细腻的。在别的地方找不到口感这么好的。”秘密何在?严正渝笑了,其实,豆沙包都是按照传统方法制作的,相比寻常豆沙包,安乐园的豆沙包费时又费力。“市面上一般的豆沙馅心,就是把红豆煮熟了用机器搅拌成泥,然后用糖拌一拌。但是,我们店里的豆沙包,要经过洗沙才行。”所谓的洗沙,就是在细筛子上推皮,把红豆的皮全部推掉。这样的豆沙没有皮,所以做出来的馅细腻嫩滑。“安乐园的豆沙包可算是真正的细沙包,我们把豆子煮熟了以后会用细筛人工一遍一遍地碾磨,直到看不出豆皮为止,蒸出来的馅吃起来就特别细腻。”

除了豆沙包,安乐园的素菜包也有讲究,菜馅都是选用鲜嫩的菠菜或青菜,用沸水烫到八成熟,然后用刀剁碎,再拌上已剁好的木耳、金针菜、豆腐干、熟芝麻,放入适量的糖、盐后搅匀,淋上小磨麻油,做成素馅。素馅讲究的是馅的新鲜,所以一定不能冷冻,要现拌现包,素馅的原味才能不被破坏。

“其实,我们店里现在早茶早点有七八十种,每一种都有讲究。而且,只要发现哪里有好吃的,我们就派厨师去学。”严正渝说,现在店内有一道焖钵牛肉圆已经成了特色,其实这道菜也是从六合传统农家菜“焖钵砣”改良而来。

热卖的小元宵
现代快报记者 路军 摄

手抓羊肉



鸭肫烧卖



三鲜烩鱼肚