

有时候,菜烧到后来,将文化、将自己对人生的感悟融化到菜里,这道菜自然而然就成功了。这道菜再回到食客的舌尖上,可能他品尝到的,不仅仅是美味,还有人生,还有乡愁。

在很多吃货们眼里,溧阳只有两道菜,一道是天目湖鱼头,还有一道就是“王新华家乡菜”。王新华在溧阳无人不知。1996年他在溧阳开了一家小小的餐馆,不料名声大噪。如今,王新华家乡菜共有200多道,由他发掘、整理溧阳当地家乡菜,打造而成一个独具特色的家乡菜系。

现代快报记者 李梦雅 刘国庆

“食痴”王新华

舌尖上的乡愁

为征集家乡菜,各村各乡贴广告,邀请民间高人秀手艺;如今新店开张,成“溧阳大食堂”

高人

10多年间,一个饭店老板整理出200多道溧阳家乡菜

如今“王新华家乡菜”已经发展到有10多家连锁店。让人赞叹的是,王新华家乡菜已经成为溧阳的一张名片。

溧阳四大中国名菜里,就有王新华的溧阳扎肝和糊鲜螺狮。通过10多年时间的发掘、研究溧阳传统家乡菜,王新华家乡菜渐渐形成了一个相对独立的菜肴体系。为此,王新华专门撰写《王新华家乡菜》一书,收录了200多道菜。

常熟理工学院教授陈苏华在序言中说,“展开《王新华家乡菜》,看到二百多道乡土文化气息浓郁的菜品,我深感震撼。”他说,一个县级市,一个在历史上并不居突出地位的三省边境县城,在千百年的传承中居然保持了一个相对完整的菜系。这一切的呈现,王新华功不可没。

在天目湖畔的王新华家乡菜馆,记者见到王新华时,他正在和一位大厨探讨菜的用料问题。“他生下来就是为了做餐饮的。”熟悉王新华的人这样介绍他。这样牛气的话,王新华听了也不推辞。

王新华是土生土长的溧阳人,出生于靠近山区的竹簧古镇。民国期间,竹簧有一位开饭店的老板潘正海,他广泛收集地方传统名菜,用以适合当地食客的口味。他曾将竹簧地方名菜扎肝作为饭店的招牌菜,很受欢迎。他的儿子潘庆昌也继承了他的衣钵。潘庆昌的外甥正是王新华。

“我出生前我家算是小庵,爷爷开茶馆,外公开饮食店。我父母自然得天独厚,我也从懂事起就一直受母亲的熏陶。母亲很能干,无论什么食品原料通过她的制作,一眨眼就能变成很好吃的菜肴。我对烧饭做菜天生感兴趣。母亲做饭时我最喜欢站在旁边看,她会讲给我听。我父亲是个嗜酒的人,搭酒菜一直比较讲究。逢年过节时,他不管手头宽不宽裕都要买点时令菜,让母亲做给家里人尝鲜。而我从小在外公那里也吃到了不少好吃的,他做的糟鱼味道至今还让我记着。”

大约12岁我就开始自己做饭烧菜了。但从朦胧到逐渐理解、从失败到成功,是一个漫长的过程。就说放盐吧,刚开始我毫无把握。我就用盐兑开水搞试验,慢慢练就了放盐的基本功。”王新华说,因为家世的渊源,自小就对烧菜“敏感”。20岁时,王新华随竹簧桥建筑队去常州做工程,工程队的头让王新华当“炊事员”。王新华也第一次独当一面烧菜。村上亲朋好友办喜事,王新华也去帮忙。就是参加工作后,别人下班后都是打打牌什么的,王新华的爱好则是自己烧几个菜,喊同事朋友撮一顿。

悬赏

各村各乡贴广告征集家乡菜,邀请主妇秀手艺,常听大厨们侃“吃经”

1996年前后,王新华开了一家快餐店。这可能与王新华最早的一份正式工作相关。王新华最早是在一家服装厂跑供销。供销员天南海北地跑,差旅辛苦,有时候却难得吃到一顿好饭菜。当然,天南海北地跑,也吃了不少各地风味的菜。但是吃来吃去,王新华还是觉得家乡菜好吃,母亲做的菜最好吃。一方面,这是因为母亲做菜的技巧,另一方面,也是因为母亲的天然亲情。

快餐店的生意很好,但是王新华并不满足。1999年,王新华开始创办“王新华家乡菜馆”。王新华说,那时候,高端大气的宾馆酒楼已经很成熟,人们开始有种怀旧的“吃法”,想吃家乡菜,吃妈妈做的菜,返璞归真。“在我心里,对家乡菜是有情结的,这是对父母和长辈们的情感追忆,也是对挖掘、继承家乡菜有一种自发的使命感和责任心。”王新华说,从此以后,他就带着他的团队开始四处寻访溧阳的家乡菜。

王新华家乡菜菜系有200多道。这些菜,一些是来自王新华儿时的记忆,还有一些则来自王新华在民间的走访。在新兴的现代大型酒店开办之前,溧阳餐饮业是以诸如“太白酒楼”“太和酒楼”“供销食堂”等这类国营饭店为主打。等到王新华打算开办家乡菜

馆时,那些国营饭店的大师傅都已退休上了年纪。王新华则把他们当成了宝贝。经常请他们吃饭,让他们讲“菜经”。有时候,王新华还费尽心思,让这些老师傅们亲自下厨烧菜,王新华在边上恭恭敬敬跟着学。

到后来,王新华甚至出了一个绝招。在溧阳各个乡镇贴出广告悬赏,邀请各乡镇会烧菜的“老太婆”到王新华的饭店里烧自己的拿手菜。赏金则多达数千元。十几年前,烧道菜能领千元奖金,确实也挺可观。王新华这一做法,在当地曾引起轰动。

食材

定制油豆腐专供其菜馆,咬一口溧阳扎肝“肝肠寸断”

菜吃在嘴里心里却想起自己长辈,这道菜就算成功了。

菜式的基本做法收集到了,王新华却不仅仅满足于复制,而是要细细研究和琢磨。“这些菜中,很多都是我们儿时吃的。我们现在再做,就是要把儿时的那种味道做出来。”王新华说,做好这些家乡菜,最难的是食材。

“我要保证这些食材,完全是取材于溧阳当地,而且要按季节使用。”王新华说,一些腌菜,因为总是觉得市场上买的不好,后来基本都是自己腌。

比如已经成为中国名菜的“溧阳扎肝”,是溧阳民间流传了千百年的一道传统名菜,也是过去农村百姓家家户户的过年菜,其发源地就是王新华的老家竹簧镇。

明朝年间,陆游的一位后人陆征,自幼苦读。1490年(明弘治三年),陆征即将赴京赶考。临行前,陆征的母亲犯了难,烧点什么好吃的给儿子饯行呢?她把家里的鸡蛋拿到集镇上,只换回了一小块五花肉。家中竹篮里仅剩两块油豆腐。无奈去隔壁的杀猪佬家里借肉,但杀猪佬家也只剩一点猪下水——一小块猪肝和一段猪小肠。在没有办法的情况下,陆征的母亲灵机一动,把两块油豆腐包住猪肝和五花肉,用小肠紧紧一扎,放到锅里烹烧。没想到,煮熟后异香扑鼻,陆征边吃边说“太好吃了。”此后,陆征金榜题名



王新华致力于将溧阳家乡菜发扬光大

本版图片均由王新华提供



糊鲜螺狮



蒸老苋菜茎



溧阳扎肝

做了官。在为官任上,陆征还几次悄悄回溧阳,想念母亲做的那道菜。

而溧阳扎肝也因此有了寓意:外形上,用筷子夹住一块扎肝,两块油豆腐颤颤悠悠,神似官帽,小肠则像官服的玉带。这道菜名叫“扎肝”,和“做官”音近。吃了这道菜,意味着好兆头。随着时间的演变,在外思乡游子,吃这道菜时,一口咬下去,将菜上的小肠咬断,又寓意思乡情切“肝肠寸断”。

王新华在自己的菜馆推出这道菜时,要求严格。市场上的油豆腐,总是不能如王新华的意。于是,他自己专门去找到一家油豆腐的生产商,按照自己的要求,量身定制油豆腐,“特供”其菜馆。

刚开始,这么做,是要冒很大风险的。但是王新华却并不因此而动摇,降低自己的要求。“只有等那些菜烧出来,吃在嘴里,心里却想起我的童年,想起我的那些长辈,这道菜就算成功了。”王新华说,研究和推广家乡菜,也正是出于对母亲的爱。因为在他的人生记忆中,母亲最早教会了他品尝美食,那些能使人灵魂感动的美食记忆无一不是出自母亲之手。因此,家乡风味在一定程度上还可以理解为来自母亲的美味,一种由亲情滋润而成的美味。

常熟理工学院陈苏华教授说,这也正是一种大爱无疆,对天地间感恩的赤子情怀。古人云“养人之生大德存焉”。尤其在我们现代都市生活里,远离自然,疏忽亲情,紧张工作之余,这种亲情何其可爱。家乡菜——母亲菜——生态菜,正是都市人的一种回归和追求。

付出就有回报。因为王新华家乡菜地道的家乡味,一年后,王新华家乡菜馆就红遍了溧阳当地。很多人在外打拼多年回乡的溧阳人,都要特地到王新华家乡菜馆去尝尝地道的家乡味,在菜品中寻回自己的记忆。

地。很多在外打拼多年回乡的溧阳人,都要特地到王新华家乡菜馆去尝尝地道的家乡味,在菜品中寻回自己的记忆。

食痴

真正的烹调高手在“裸烹”:低盐、低油、少糖,烹饪方法简约

溧阳人周友智在天目湖附近也开办有一家酒店。被王新华对家乡菜的执著精神打动,周友智拜王新华为师。“他做人、做菜,都非常严谨。”周友智说,比如对酱油的要求,王新华就制定出严格的量化指标。有一位书法家为王新华题了两个字:食痴。“这真是对他非常经典的概括。”周友智说,能达到“痴”的地步,可就非同一般。

王新华说,想吃“山珍海味”的人来他店里可能要失望,但是他的店里百分百都是家乡味。“比如虾子,我的店里就没有卖过河虾以外的任何一只虾子。”王新华说,家乡的河里没有的东西,他都不会卖,他不怕得罪客人。

王新华说,现在很多人在谈美食,包括制作美食的厨师,常进饭店的食客、乐于做菜的家庭主妇,等等。其实,人们在谈的大多是“菜”而不是“美食”,尤其是大多数的食客,只是把注意力放在了菜肴的“鲜”上面,吃起来“过瘾”,而忘记了菜本身真正的味道。他们不明白,这些所谓的“鲜”,其实是超量的盐、增鲜剂或者其他一些专门制造复合味的调料所带来的味蕾上的刺激,并不是烹饪技艺带来的效果。“这么说吧,现在很多厨师,离开了调料,估计就不会烧菜了。他们喜欢的是重口味,重油,重调料,将菜本身的美味都淹没了!”王新华说,这么做,让人们离美食越来越远,同时也不健康。为什么

很多人在一些饭店吃完饭感到特别口渴?这就是调料超量的副作用。

回忆小时候,走在村头或者巷尾,每每会闻到从别人家门缝里飘出来的饭菜香。通过这种香味,就能辨别出这家做的是什么菜,那家做的是什么菜。而现在很多时候,闭上眼睛,别人把菜送到你嘴里,也很难辨别出什么菜。“有时候甚至睁着眼睛也说不出是什么菜。这不仅离美食越来越远,而且是很可怕了!”王新华认真地说。

在王新华看来,美食要有几个要素。原料当然要求无污染,最好是绿色或者有机的。原料和菜品应该严格按季节时令使用。拒绝添加剂,不用或少用增鲜剂,低盐、底油,少糖。烹饪方法简约,该煎的少炸。慎用酱油,酱油含有增鲜剂成分,并且多用了酱油会忽略百味之王——盐。因此,真正的烹调高手在“裸烹”。

“有一部分厨师烧菜不懂菜,照样画瓢,可能一辈子烧菜都是不伦不类、不痛不痒。”王新华说,他在天目湖畔的那家店,十几年里起码换了8个厨师长。一些餐饮行业的大佬做大以后,可能会将整个店就交给总经理,自己乐得逍遥自在。王新华却不是这样,他不仅要严格要求,还不断地和厨师们一起探讨菜肴的研发和创新。王新华会经常性召集厨师们开会,对厨师们的新菜提出修改意见。

王新华对厨师都是要求将事业和爱好结合在一起,“他懂懂做菜,才能烧好菜。这个就是靠的悟性。”王新华说,他最终看好的,都是有悟性的厨师。

“我没有正式学过厨师,没有拜过师傅,没上过烹饪培训班,我仅凭对长辈、专家朋友、同道之人的耳濡目染、心灵感悟学得一些常识。”王新华说,有时候,菜烧

到后来,将文化、将自己对人生的感悟融化到菜里,你这道菜自然而然就成功了。这道菜再回到食客的舌尖上,可能他品尝到的,不仅是美味,还有人生。

乡情

抢救溧阳地方饮食文化遗产,推广溧阳地方饮食文化精品

“现在有的人烧腌菜,先把它放在水里泡,完了再放盐进去烧。这不是很奇怪吗?”王新华说,烧菜是一门艺术,很多人却在做一些舍本逐末的事。有人说,咸鹅能不能淡一点?不行!当然,你可以少吃一点。为了自己店里的一道萝卜干,王新华专门召集厨师和采购人员等开了一个多小时的大会。

王新华说,人的健康,不在于这个好吃那个不好吃,而是活在对美食的享受里。他说,他有一位长辈,一辈子就喜欢吃我们现在一些人不怎么喜欢的家禽的头、屁股。还比如豆腐,她偏偏要放在橱柜里等到发霉了,然后再放点油,放在饭上蒸蒸,一辈子了,她都把那当成美味。“老人活到94岁,没有生病,很突然,但是很安详地离开了这个世界。”

“抢救溧阳地方饮食文化遗产,推广溧阳地方饮食文化精品,提高溧阳地方饮食文化素质,建立一批以溧阳地方炊食品种为主体经营内容的企业。”在一次会议上他做了如是发言,而他也确实是将其作为自己一辈子为之奋斗的目标。

常熟理工学院陈苏华教授说,溧阳地处江、浙、皖交界,丘陵文化、湖泊文化和平原文化在此复合,文化底蕴深厚,历史上被称为吴头楚尾之地。

王新华对家乡菜的发掘,有文化意义上的贡献。

江苏省经济和信息化研究所人才招聘公告

江苏省经济和信息化研究所是江苏省经济和信息化委员会直属事业单位,现根据发展需要,面向社会招聘10名非在编研究人员。

招聘信息如下

一、中高级研究岗位(2人)

1、学历:博士或具有高级职称;
2、专业:经济学(产业经济学、区域经济学、技术经济与管理、金融学);管理类(企业管理、经济与金融);
3、其他要求:在经济类核心期刊上公开发表过2篇以上文章;有2年以上相关工作经验;参与过省、市级课题的研究。年龄35周岁以下。

三、软件与互联网行业分析师(1人)

1、学历:硕士及以上;
2、专业:计算机应用技术、软件工程、网络工程、物联网工程、信息安全、计算机网络工程、电子商务

3、其他要求:具有较深的知识背景,熟悉互联网应用、物联网、移动通信等前沿技术,具备良好的视野和研究能力;在相关期刊上发表过2篇及以上行业分析类研究文章;有2年以上工作经验。年龄30周岁以下。

二、助理级研究岗位(5人)

1、学历:硕士及以上;
2、专业:经济学(产业经济学、区域经济学、技术经济与管理、金融学);管理类(企业管理、经济与金融);

四、装备制造行业分析师(1人)

3、其他要求:在经济类期刊上公开发表过2篇以上文章;有2年以上相关工作经验;参与过省、市级课题的研究。年龄35周岁以下。

1、学历:硕士及以上;
2、专业:机械工程、机械电子工程、机械设计理论、车辆工程、机械工艺、船舶与海洋工程
3、其他要求:具有较深的知识背景,良好的视野和研究能力;在相关期刊上发表过2篇及以上行业分析类研究文章;有2年以上工作经验。年龄30周岁以下。

五、化学工程行业分析师(1人)

1、学历:硕士及以上;
2、专业:化学工程、化学工艺、应用化学、高分子材料与工程
3、其他要求:具有较深的知识背景,熟悉材料行业的技术发展趋势,具备良好的视野和研究能力;在相关期刊上发表过2篇及以上行业分析类研究文章;有2年以上工作经验。年龄30周岁以下。

报名时间:即日起至2014年4月15日

报名方式及公告详细内容见江苏省经济和信息化委员会网站

https://www.jseic.gov.cn/xwzx/gwgg/gggw/

联系电话:025-86635036