



舌尖上的菱塘清真美食

□ 管玮玮/文 王林山/摄



日前，第二届江苏高邮菱塘老鹅节暨第八届江苏省创新菜烹饪技术比赛(清真美食专场)开幕式在菱塘回族乡举行。开幕式上，省餐饮行业协会会长周达志将“中国江苏菱塘老鹅饮食文化传承基地”牌匾授予菱塘回族乡，以示对该乡多年饮食文化传承工作的高度肯定。

菱塘是江苏省唯一的少数民族乡，清真饮食文化独具风格，不仅延续了传统回民清真美食的特色，而且融入了许多里下河地区饮食文化的元素。如今，清洁卫生又美味的菱塘清真美食早已美名远播，成为高邮饮食的一块金字招牌，吸引着无数中外宾客前来品尝。

菱塘清真美食历史悠久

据菱塘回族乡相关史料记载，建国前，菱塘回民在上海、南京、镇江等地从事清真饮食业的谋生者，最多时曾达到200多人。其中，杨善宝、杨善林、杨兆祥等人，更是当时上海赫赫有名的清真大厨，他们的厨艺备受社会各界名流的追捧与喜爱。相传，著名回族京剧演员马连良在上海演出期间，就曾指名想要品尝杨兆祥师傅做的清真菜肴。建国后，随着菱塘当地经济的发展，越来越多赴外谋生者开始返乡，也带回了各地颇具特色的清真烹调技术，进而将现代菱塘清真饮食文化提升到了一个较高的水平。

与其他各地的回民一样，菱塘回民的饮食严格遵循《古兰经》要求：“禁止你们吃自死物、血液、猪肉，以及诵非真主之名而宰杀的、勒死的、捶死的、跌死的、触死的、野兽吃剩的动物……”

“因为有这样一条规定，所以从古至今，我们所做的

清真膳食都严格禁止用猪身上的所有‘物品’，代之以牛、羊、鸡、鸭、鹅和各种时鲜瓜果蔬菜及其他副食品为主要食材，并且特别讲究原材料的鲜活和清洁卫生。”菱塘大酒店总经理丁浩昌告诉记者，这一建立在洁净原则下的清真饮食传统，契合了现代健康饮食理念，受到了大众的追捧，这也是人们喜爱清真美食的主要原因。

菱塘清真宴闻名遐迩

回民独创的清真宴，因其地域特色，可分为南北不同风味的菜系。其中，颇具影响力的淮扬清真菜是伊斯兰饮食文化与中国东南、华南饮食文化相融合的结晶，既是淮扬菜系的重要组成部分，也是中国清真饮食南北两大流派的南方代表。菱塘清真餐饮业在保持回民餐饮精华、吸收汉民烹饪技艺特长的基础上制作而成的“菱塘清真宴”，更是以淮扬清真菜的鲜明内涵、特有风味和独具魅力，跻身“高邮七大名宴”之列，成为广受大众青睐和追捧的清真美食品牌，其影响力和美誉度用宋代大诗人陆游的一句诗来概括，就是：“阅尽千葩百卉春，此花风味独清真”。

据丁浩昌介绍，最初传统的正宗菱塘清真宴并没有如今这么丰富、多样，所有主打的菜肴都是以鹅肉、牛肉、羊肉、鸭肉等为主，菜品相对较为单一。后来，随着当地回汉饮食文化的不断融合，一部分富有创意的大厨开始慢慢尝试对清真宴进行改革与创新，他们除了用鹅肉、牛肉、羊肉、鸭肉等为原料做成更多新色菜肴之外，还别具匠心地将高邮盛产的双黄蛋、咸鸭蛋、松花蛋以及高邮湖小银鱼等“引进”清真宴中。“他们的这一创举，既极大地

提升了清真宴菜品的色香味，又丰富了清真宴的内涵，让菱塘的清真宴闻名遐迩。目前，菱塘清真宴主打菜已由原来的几种发展到数十种之多。”丁浩昌说。

菱塘鹅是清真美饌“一枝花”

如今的菱塘，善做清真宴的大小饭店有很多家，各家自创的菜品也很多，但有一种是所有清真宴必不可少的菜肴，那就是被菱塘人称作“看家菜”的菱塘盐水鹅。

“菱塘穆斯林历来就有制作咸鹅的传统，他们正常的做鹅程序就是将鹅宰杀后，去除内脏，冲洗干净，先用冷水浸泡、晾干，经过腌制、风干、入卤、挂晒等一系列工序，形成风味独特、色香味美的佐餐佳肴。”丁浩昌介绍说，因为菱塘盐水鹅采用回民传统的工艺烹制，且所用的卤料也具有几十年以上的历史，所以近十多年来，菱塘盐水鹅的美名享誉大江南北。如今，高邮乃至扬州城及远近乡镇出售的盐水鹅，许多打着菱塘鹅旗号，菱塘鹅已成为我市清真美饌的“一枝花”。

近年来，为了进一步创新鹅业经济发展新路径，实现鹅业产销大发展，更好地促进我市清真饮食文化和食品品牌的大提升，我市先后以节为媒，联络、凝聚外智内力，举办各种丰富多彩的活动，加以宣传推介。

2009年5月22日，我市举办了首届江苏高邮菱塘清真老鹅节，广邀省内外嘉宾赴菱塘观鹅、赏鹅、赛鹅、品鹅。此次老鹅节由鹅王选拔赛、数鹅

蛋表演、吃老鹅头比赛、鹅制品企业展示、盐水鹅制作比赛、菱塘清真老鹅研讨会、品尝清真鹅宴等环节组成，不仅丰富了节庆的内容，而且进一步打响了菱塘老鹅对外的知名度。

今年6月8日，在菱塘回族乡民族文化宫室内广场，我市又成功举行了第二届江苏高邮菱塘老鹅节，开展了一

系列鹅制品品尝、老鹅节美食嘉年华、菱塘鹅饮食文化传承展示和菱塘鹅鹅宴制作竞赛等活动。这一盛大的节庆活动，吸引了来自10多个国家和地区不同肤色、不同语言的外国友人来菱塘。他们在品尝美食的同时，还现场向制作美食的师傅们学习剥老鹅、拉拉面等绝活，切身感受了浓浓的回乡风情。



责任编辑 郭兴荣