



百岁名厨王宏才

□ 陈其昌

王宏才1922年农历正月初二出生在扛夫班头王淦泉家,他的家位于高邮城区人民路391号,与于登礼(汪曾祺的《鸡鸭名家》中的余老五的原型)为近邻。近日,我拜访了百岁老人王宏才。

走进王宏才的家,只见他正坐在轮椅上。小天井中,一棵近六十年的黄芽盘根错节,枝干旁逸,见证了这座老宅的沧桑。去年,他曾因中风住院,“快走到人生边缘”(杨绛语),却又回来了。交谈中,他乐呵呵地说:“想不到我恢复得这么好。”我大声说:“你福大命大。”

王宏才家曾开过杂货店,他14岁时就跟缪永虎学徒,曾在百年老店王万丰老板王祥甫家做主厨。他总是坚持自己去买菜(从此成为习惯)为大家做大锅菜,从老板到员工同吃一锅菜;来了客人,就做烤鸭。后来,他转入秦邮饭店王金和家当主厨,进一步提高了厨艺。期间,他还为“有大事”的人家用提盒送半制品菜肴。解放初,他又在民生饭店干了几年,为顾客做大卤面、小卤面。该店开创卤面之先河,美了众人舌蕾亦扬名远近。再后来,王宏才进入政府大食堂。其时,县政府东北角有一小招待所,为接待上级领导所设。我印象最深的是,我的大女儿出嫁,就请我的新娘约请王师傅办酒,共六桌,每桌收60元。由于

王师傅亲自主勺,亲朋好友十分满意。有时,王师傅也为政府干部上门办酒,分文不收。厨毕,王宏才吃肉、喝酒,然后哼着京剧步行回家。

政府大食堂是为干部员工及家属提供餐饮服务的后勤部门,早上供应稀饭、馒头、包子,中晚供应四时蔬菜和鱼肉。乡贤朱葵回邮后,常随老友朱熙元,在政府食堂嘬一顿。当时,正值困难时期,山芋是他俩的最爱,有时也吃胡萝卜缨子、红萝卜缨子,以填饱肚皮。我的表弟明生姐妹四人的婚宴,也由王师傅全包。我的新娘传英与表叔德厚金婚的宴会,在财校礼堂举行,自然也是王师傅主厨。亲朋欢聚,台下尝美味,台上跳交际舞,其乐融融。

时任水利部部长傅作义曾来邮视察运河拓宽,就在小招待所用餐,主厨当然是王师傅。1958年9月22日,时任国家主席刘少奇来高邮宝塔村视察农村、农业等情况,接待也在小招待所进行。当时,扬州也来了名厨,可一比菜单,扬州厨师自愧不如。王师傅的特色菜是软脰(兜)长鱼、雪花豆腐、香干药芹、香酥麻鸭等,皆具高邮风味。

王宏才最拿手的菜是香酥麻鸭。此菜近来被列入江苏省百道“乡土地标菜”名单,亦列入《扬州历史文化大词典》。王宏才说:“这道菜必选高邮麻鸭,去毛开膛除

内脏,浸入老卤个把小时,再用鸡蛋和面,糊住整个鸭身,待油锅烧热,下锅煎炸,一两分钟,起锅便成。此菜外酥里嫩(烂)骨头香,十分美味。”其长媳下岗后,开香满楼菜馆,前后有楼上楼下六间,王师傅常来此传艺。我曾在此接待过远方回邮的同学,与其共尝美味。此菜虽非王师傅所创,却是他做得最好。其子长生得其父厨艺真谛。一次偶然机会,外交部欲派员赴叙利亚大使馆做厨师,先到泰州选聘未果,后到高邮。王长生做了几道高邮家常菜,来人满意。于是长生赴叙工作,为期4年,工资双份。

王宏才在大食堂期间,先后收了两个徒弟:陈德明、俞同干。现在仍在开着“俞师傅饭店”的俞师傅,在蝶园路开店已20年,一直用他师承王宏才的手艺吸引顾客。而同条路上的不少饭店酒馆总是开开关关,经常易主。王宏才说:“软脰(兜)长鱼,是党校吴二爷从淮安传来的,但是,高邮的与淮安做法不同。高邮的软脰(兜)长鱼要长鱼背,非长鱼丝。一条长鱼,一剪两段,约八公分长,加以佐料烹制,菜成后夹筷,长鱼可以垂下来。至于金丝鱼片,是用昂刺鱼或虎头鲨做,一般1.5斤至2斤才做一盘,成本较贵。”

现在,王宏才与妻子金素珍仍琴瑟和谐。我逗王师傅:“你最喜欢哪个孩子?”他



俩不约而同地说:“我们个个欢喜。”自退休以来,王宏才天天坚持看报纸(白内障开刀后),可不戴眼镜。王师傅还乐于传授厨艺。我的新娘刘传英,将他的手艺学了99%,只有鱼圆中包馅心不会做。我表弟明生前几个月将长鱼及其佐料带到王师傅家,专门请王师傅指导。现在,他也能弄个四碗八碟,只是香酥麻鸭做不了,成了“二把刀”业余水平。王师傅喜唱京剧,早年他和童绍华是京剧票友,后来又与其子童永宏同唱京戏。我的同学童永宏夸赞王师傅:“你最拿手的京剧段子是《逍遥津》,又名《大屠杀》,先是二簧导板,接下来是二簧原板,大长段达十几分钟,会换气……”

今年是汪曾祺诞辰100周年,高邮开展了系列活动。王师傅在家练嗓子三天,想在晚上露一手,可惜未捞到机会,实属遗憾。



一个环保袋 就是一片绿

一个塑料袋埋在地下需要大约200年才能腐烂,严重污染着我们的环境。希望大家都能重复使用。

中宣部宣教局 中国文明网