高郵日報
2026年9月11日 星期五
丙午年八月初一
责任编辑:居永贵
版　　式:纪　蕾
在线投稿:https://tg.gytoday.cn　新闻热线:84683100
刊头题字:周同

孟城驿

高邮饭店那些事

□ 黄士民

历史上的北门大街商贾云集,车水马龙,是热闹非凡的商业文化街区。建国后至上世纪80年代,这里仍是商贸集中区,门店星罗棋布,手工业、酱园醋坊、五金百货糖烟酒等各类生活日用一应俱全。

餐饮、饭店也是北门大街的显著商业特征。位于北门大街南首城门口的高邮饭店、街中的五柳园饭店、陈大房、陈二房、东大街的赵二厨房等都是具有一定名气的餐饮店铺。

本文说说高邮饭店那些事。

高邮饭店的前身叫民生饭店,私营。民生饭店哪年开业未作详考。据业内资深人士介绍,白案大师王宝玉曾在民生饭店当过经理,红案大师王宏才也在民生饭店掌过勺。

民生饭店1956年实行公私合营,更名为国营高邮饭店。国营高邮饭店隶属县饮食服务公司,公私合营后,规模有所扩大,经营范围为餐饮,主营酒菜、早茶、饼面,是高邮一家响当当的老字号饭店,承载了许多老高邮人的记忆。

高邮饭店的地理位置优越,位于北门大街南首,紧挨城门口。坐东朝西,南北走向,对面是县人民剧场,南边是县文化馆、图书馆,斜对面为国华理发店,再往南中山路上有高邮电影院,往北是三星池浴室、王万丰酱园等,这里不仅是商业集中区,而且是热闹的文化街区。从某种程度上看,也是饮食文化与文化艺术的交融之地。

高邮饭店占地面积不小,沿街有十来间店面,北到民生路,南至交通系统的钢窗厂(后期建设)。早年的高邮饭店东侧还有约两层楼高的城墙垛,民生饭店时期,城墙垛上还设有包间。上世纪70年代由于建设需要被拆除。高邮饭店后身是护城河,那时通往乡镇,一些外地船只时常停靠码头装货、卸货。

那个年代,能在高邮饭店吃酒喝茶是件很有面子的事情,当年的市场影响力不亚于眼下的星级酒店。规模与场面只是一方面,关键是高邮饭店集中了一批名厨大咖,他们制作的菜肴、点心、面条、馄饨、烧饼等,深得顾客青睐。

这些精兵强将厨艺顶尖,各有绝活,功夫了得。蒸炒焖熘炸、炖汆烩焓煮,样样拿得出手。爆炒腰花、金丝鱼片、群英荟萃、芙蓉瓜鱼、大煮干丝、大烧马鞍桥等,活色生香,刀功、火候、配料等关门过节均显功夫。

红案组的王宏才后来到招待所工作,研制的香酥鸭美名远扬;朱志祥的精湛刀功、徐宏钧的案上功夫,宋有志的冷菜拼盘、金善寿的特色卤煮,堪称教科书水平。金善寿的嫡徒为姚学仁,今年已81岁,厨艺也很精到。当年拜金善寿为师,师徒还专门签订合同,单位见证,个人签约。姚师傅聪明好学,入门很快。上世纪70年代初南京八一医院招聘厨师,姚师傅经过严格考核,过关斩将,进入医院工作。前后干了三年,因照顾母亲需要,1975年回到高邮饭店上班。那时,金善寿、朱志祥、姚学仁等制作的卤菜,在高邮饭店门口出摊,个把小时便销售一空,叉烧肉最受欢迎,去晚了买不到。那些年周边老百姓有句顺口溜生动形象:伢子一扛,人民剧场;高邮饭店,猪肝肥肠;店里一坐,点个杂素。

据姚师傅介绍,那些年到饭店办酒席的顾客不多,大多为散客,点菜吃饭。炒肉丝3角,炒肥肠4角,熘排骨5角,蛋汤2角……饭店一开门,从早忙到晚,手不停脚不住。

上世纪90年代,高邮饭店又进行了一次综合改造,增设了一些小餐厅,服务也更趋规范。高邮饭店凭借全新的门面、优越的地理位置和顶尖的厨艺,稳居餐饮品牌店之首。与后来中市口的秦邮饭店、文游路的新邮饭店、通湖路的北海饭店,简称“三邮一海”。

高邮饭店白案组也藏龙卧虎。领军人物王宝玉,民生饭店时期就大名鼎鼎,他做出来的点心,不仅外形好看,而且味道纯正。王宝玉做的包子出笼后,包口盈汤,包底透明,尤其是青汤菜包,用筷子夹起来瞧,包子底部一层荠眼的翠绿,透明得像是要流出来,但绝不会有一点汤汁外溢。赵广宣、李国华、王长喜等也是白案高手,赵广宣喜欢龙井加珠兰泡茶,李国华爱好养鸽子,王长喜性格开朗,幽默风趣,都是热爱生活的人。

高邮饭店的包子馅足味美,每天早上6点30到10点是供应峰期,堂口忙得不亦乐乎,白案后作来不及做。白案组每天早上5点就到店上班。那时订做的不是太多,一般是小全、中全、大全,大中小全一笼均为6只,大全品种较全,有三丁、豆沙、千层油糕等。当年一笼小全的售价仅3角2分。

那时高邮饭店的服务员三四十岁的中年人居多,印象较深的有两位女服务员,一位姓张、一位姓吉,还有一位姓王的男士。三个人在早点供应高峰期时,一个人一次能搬十几笼包子,笼的高度超出个头许多,两只手紧抓,脑袋往一边偏,以便看清前路向前走,上面热气升腾,下面满头大汗。他们三个当中,姓张的嗓门最大,一声吆喝,满堂回响。他们不仅会服务,还会切干丝、烫干丝,一岗多能。

饼面组也是高手如林。下面高手王寿增,烤烧饼一绝李国章,北门大街小丁馄饨店的店主吴红霞在高邮饭店站过面锅、下过馄饨。当年王宏才师傅在民生饭店为顾客制作的大卤面、小卤面,开创了高邮卤面的先河,让无数食客赞不绝口。

王寿增师傅是“看人兑汤”的下面好手。王师傅身板硬朗,声如洪钟,动作麻利,常常顾客还未到面锅旁,他一声“老张半汤,少点胡椒,老李干拌,面头硬点”便立刻传到空中,随后从身旁的竹匾里操起一把面条,往沸腾的面锅中一扔,接着根据每个食客的习惯,放佐料、兑汤水,有条不紊。王师傅叉面的动作轻快又好看,特别是将面条从宽阔的汤水中捞起,在空中来回颠索的那两三下极具功夫。王师傅在一阵紧似一阵的忙活中有不可替代的满足感,难得的间隙,他会轻松哼两句京剧唱词,脸上洋溢着劳动的光彩。

手工、地道、认真、实在,是高邮饭店老一辈职工的职业操守,纯天然、纯手工,让高邮饭店的生意年年红火。譬如豆沙包的原料,那时还用大枣加工成枣泥,与豆泥一同入锅熬制馅心。上世纪70年代后期,笔者曾在高邮饭店白案组打过临工,用木锤加工过豆沙包需要的枣泥。

高邮饭店最红火的时候有职工几十人,70年代的日销售额就达500多元,是一家响当当、顶呱呱的老字号餐饮企业,具有一定社会影响。岁月流逝,老字号高邮饭店成为北门历史的一部分。

作为一家老字号的国有商业网点,高邮饭店在计划经济和市场经济初期发挥了保障供给、繁荣市场、满足百姓需求的作用,在弘扬地方饮食文化、培养行业技术新生力量方面作出了积极贡献。

国营高邮饭店已不复存在,但作为高邮美食文化的一个重要符号,依然留在人们的记忆深处。北门大街是城北历史街区的硬核,高邮饭店是北门的品牌之一,应当在高邮商业史上有一席之地。高邮历史上还有许多像高邮饭店一样的老字号店铺,储存丰富的商业文化和温暖的商业记忆,挖掘和整理这些尘封在岁月里的商业文化,形成系统的老字号店铺、老手艺人技艺的详实史料,有必要,也有意义。

两处地心

□ 薛峰

十多年前曾多次踏足宝岛台湾,足迹从北到南绕遍全岛。有一次自日月潭附近的南投鱼池乡前往清境农场,一路上山路蜿蜒,近处是澄澈潭水,远处叠着青翠山岚。车行半途至埔里镇时,同行的岛内好友指着路旁一方地标,问我是否想驻足一观。

原来那便是台湾陆地地理中心,只见一方巨石矗立于山野之间,刻字昭明此处为全岛地心。没有喧嚣游人,唯有清风掠过草木,拂过那块承载着全岛方位的巨石。下车缓步走近,山石粗砺,字迹沉静。这方寸地标,收尽一方天地的格局。站在这里,忽然生出奇妙的感触——仿佛触摸到这片土地的脉络,脚下是整个台湾的几何中点,山海疆域,西眺台海碧波,东望中央山脉绵延,自此向四方铺展。

彼时不过是随心驻足的短暂停留,也只当旅途中偶遇的寻常景致。未曾想几年之后,千里之外的江淮故土,亦出现一座地理坐标,家乡高邮周山镇开始建设江苏省陆域地理几何中心地理园。于是台湾、江苏两处地心,隔着海峡遥遥相对,成了藏在我岁月时光里难得的缘分。

家乡小镇里的江苏省陆域地理几何中心地理园落成后,我曾专程前往。里下河地区平原地势平缓,地理园开阔雅致,标识清晰地标示出全省陆地的核心点位。立于园内极目远眺,周围是一望无垠的水乡田畴,河道纵横,良田错落,与台湾地理中心四周的山林地貌截然不同。一处藏于群山潭畔,一处卧于江淮水网,山海与平原相望,两处地理中点,像两枚遥相呼应的印记,刻在我往返两岸的旅途记忆里。

一处是十多次奔赴、心生眷恋的宝岛,一处是根脉所系、魂牵梦萦的故乡,两处地理中心,恰如两段情缘的起点。台湾地理中心藏着我山路漫游的闲适记忆,江苏地理园载着我归乡安守的故土情怀,两块地标遥遥相望,中间是一汪浅浅海峡,连着两岸相近的风物、相通的口味、相融的人情。山水有中点,人心无距离。

高邮蒲包肉

□ 张杰

对我来说,蒲包肉不只是高邮的一样特产,更是一段带着香气的童年记忆。

小时候,一到逢年过节,或者家里来了客人,大人去菜场,总少不了买些蒲包肉回来。那时候的菜市场热闹得很,卖鱼的吆喝,卖菜的称秤,熟食摊前热气腾腾。蒲包肉就摆在案板上,用蒲草编成的包裹裹得紧紧实实,样子朴素,不显山不露水,却有一种特别踏实的乡土气。

那层蒲包,看上去粗粗的,带着草木天然的颜色。蒲包打开,里面的肉已经被压得紧实。刀落下去,一片一片切开,肉色红润,肥瘦相间,切面紧致漂亮。刚切好的蒲包肉装进盘子,端上桌,就是一道很像样的冷盘。有时候我还没等它端上桌,就已经偷偷伸手捏一片塞进嘴里。

第一口,是香。不是那种张扬的香,而是肉香、卤香和蒲草清气糅合在一起的香。瘦肉有嚼劲,却不柴;肥肉润而不腻,入口带着一点软糯。因为经过紧紧的包裹和压制定型,肉的口感格外紧实,越嚼越香。

小时候不懂什么叫“层次”,只知道吃了一片,还想再拿一片。长大以后才明白,一种地方食物之所以能让人惦记那么多年,靠的不只是咸淡,而是它背后那一整套属于家乡的做法和日子。

做蒲包肉,首先得把肉收拾好。一般选肥瘦搭配适宜的猪肉,切好以后加入盐和各种香料调味。肉调好以后,再装进事先准备好的蒲包里。蒲包透气,又带着天然草木的清香,肉被紧紧裹在里面,再扎牢、蒸煮、压实。

做好的蒲包肉不能急着吃。要放凉,要压紧,让肉和肉之间贴得更加紧密,也让蒲草的气息一点点渗进去。等到真正拆包的时候,蒲草已经染上肉香,肉里也留住了一丝草木清气。

高邮人吃蒲包肉,也没有太多讲究。家里来客了,切一盘;晚饭想加个菜,切一盘;逢年过节,桌上摆一盘。有人喜欢直接吃,有人喜欢蘸一点香醋。

所谓家乡味,大概就是这样。它不一定是什么山珍海味,也不一定摆在多么气派的宴席上。它可能只是菜市场里熟悉的一声招呼,是蒲包拆开时的一股香气,是案板上刀起刀落的声音,也是小时候站在灶台边,眼巴巴等着大人切下一片肉的自己。

酱油汤泡饭

□ 柏杨

过去的乡村岁月里,酱油汤泡饭是家家户户最寻常不过的家常吃食。每到农忙时节,农活繁重辛苦,村民们根本没有时间烧菜做饭。于是,做法简单省事的酱油汤拌饭,就成了大家最实在的选择。

酱油汤拌饭的做法,简单得近乎原始。取一只粗瓷碗,舀一勺酱油,滴几滴菜油,滚烫的开水直冲下去,然后搁一点味精调味,再撒上碧绿的葱花点缀增香——那汤色赤褐澄澈,如琥珀般清亮;香气里裹着酱油的咸醇、菜油的脂润和葱花的清辛。接着加入米饭,用筷子或勺子轻轻搅匀,让每一粒米饭都浸透汤汁。入口咸鲜适中,回味绵长,虽是粗茶淡饭,倒也称得上色香味俱全。

记得上初中那会,有次下午放学之后桂平同学和我一起回家。感觉肚子饿了,便放下书包,先去门前菜地掐上几根鲜嫩的香葱,接着取一只粗瓷汤碗,添上酱油、菜油、味精,撒入葱花,冲入滚烫的清水,调了一碗浓香四溢的酱油汤,再盛入一些剩饭拌好。冷饭拌着热汤,呼哧呼哧几口下了肚。虽然不是美味佳肴,清淡朴素间,却是当时家里能拿出的、最真心实意的一份招待。

如今日子好过了,吃食也丰盛——叉烧饭、咸肉饭、蛋炒饭,五花八门,应有尽有。朴素的酱油汤泡饭早就上不了正餐台面。即便有时恋旧,想重温一下旧时滋味,用料也早已丰富许多:在酱油、菜油、味精、葱花这些基础之上,添上紫菜、虾皮、香菜等,做成升级版本的酱油汤泡饭。可佐料再多,滋味再丰厚,也寻不回儿时记忆里那一口纯粹的鲜香。

摘菱

□ 韦志宝

秋天,到处是丰收的喜悦。金黄色的稻田、荷花盛开的藕塘、波光粼粼的鱼池,还有被美景掩盖的小河,绿油油的菱叶铺满整个河面,青蛙在菱叶间蹦来蹦去,鱼儿在叶下穿梭往来,小蜻蜓不时地停落在白色的菱花上,河边不断传来禽鸟轻鸣声,仿佛告诉我们,菱角成熟了,赶快来采摘。

我们这里的菱角多为邵伯菱,又称“家菱”,长着四角,鲜菱外壳呈淡绿色,还有紫红色的,能从八、九月份采摘到霜降时节。刚上市的菱角,剥掉外壳,露出白白的菱米,可生吃,亦可熟食,尤其和其他食材搭配,或红烧或炖汤,香甜可口。而我们这些水乡长大的孩子则偏爱摘菱,摘菱比享受舌尖上的美味更具吸引力。

想当年,到了菱角陆续采摘的季节,时常可见人们采摘菱角的身影。我们这群小孩子暗地模仿,把家里洗澡用的小澡盆抬出来,提着小木桶,沿着码头将小澡盆推进菱塘。由于承载力有限,只能一个人蹲在小澡盆前面位置,小木桶摆在身后,用双手划水前行。轻轻翻开菱盘,五六个菱角清晰可见,从中挑选个别较大的、偏老的,小心翼翼地摘下来,随手放入桶里,然后轻轻地把菱盘归位,朝着下一个目标划去。悠然行进的小澡盆将菱叶密布的菱盘分向两侧,形成一条清晰的水路,好久才恢复原样。我们轮番上阵,待到菱角装满小木桶,才依依不舍地原路返回……

前不久,我发现老家附近有一处菱塘,菱花基本凋零,菱角已饱满成熟,摘菱的想法愈发强烈,于是向附近的养鱼人借来一条小船。我划着小船,越摘越带劲,似乎又回到了儿时。我把摘来的菱角分成四五份,用碗盛起来,送给老家的左邻右舍。

菜卤拌饭

□ 董卫童

我们少年时期,食品十分匮乏,条件好一点的家庭,一周能吃一次荤腥,而子女多、收入少的家庭,一个月也不一定能吃上一次,农村里更是难得碰荤。由于当时是计划经济,即便有钱,购物券用完了,也买不到副食肉品。

我们家弟兄三个,父母的收入在那时算得上“中产”,即便这样,也总是感到饥肠辘辘,一顿赶不上一顿。我记得自己每天三顿要吃九碗饭。一般情况下,早晨三碗稀饭,有时吃一副烧饼、油条,可少掉一碗。中午三碗干饭,两菜一汤,一般以蔬菜为主。吃到第三碗,有时候主菜都吃完了,只剩下一点汤和菜卤。我们喜欢菜卤,因为它比素汤味道鲜美,油水也多一点,一碗饭加一点菜卤拌透,三下两下就吃完了。对菜卤的喜好也是有区别的,遇到肉卤、鱼卤,那是再高兴不过的了。而蔬菜类的卤汁,首选红苋菜,看上去养眼,将米饭拌得像一粒粒红色珍珠。就是夏天最常见的韭菜卤,也能让我们如获至宝。晚饭是一干两稀,如果中午剩点菜和菜卤,晚上就着干饭扒一碗,然后再吃两碗稀饭。如不剩菜,就做一碗三鲜汤,我们称之为“神仙汤”,是用味精、酱油、醋和蒜末加开水冲出的,有时还加点麻油、胡椒和虾籽。这汤的味道也是很不错的。在那个年代,能吃饱饭就幸福满满了。

如今半个多世纪过去了,人们的穿衣吃饭已不再是问题。平时来个三朋四友,都不愿意在家里招待,花钱上饭店,这在过去是不可想象的。一到周末或节日,满街的大小饭店座无虚席,满桌珍馐。人们再也不用为了吃饱肚子,用菜卤拌饭了。但不要忘了,我们从吃不饱饭到想吃啥有啥,也不过仅仅20年的时间。每每看到饭桌上吃剩下来的那些美味佳肴,被服务员随手倒进垃圾桶里,我的心里就很不是滋味。