



菜谱编写小组成员(左起):张文奎、常德宽、倪庭鹤、包晓升、费祥生、张振楣

## 编写无锡名菜谱的由来

1974年6月一天傍晚,孙福生来江南菜馆找我,说刚接到省商业厅通知,点名要我去广州参加一个全国菜谱会议。

到广州东方宾馆报到后知道,参加这次菜谱会议的江苏代表共三名,由省商业厅袁志朝带队,另一名是南京饮食公司业务科的老刘。

会议全称是“全国菜谱编写工作座谈会”,到会代表来自十几个省市,都是各大名菜的所在地。会议由中商部饮服处杨处长主持。当时在文革时期,各地餐饮业以大众化为经营方向,菜肴质量下降,名菜名点濒临失传。这次会议就是为了抢救传统名菜名点,为其正名,繁荣餐饮市场。

座谈会开了两个星期。对与菜谱有关的方方面面作了充分讨论。例如菜名,会上就决定,凡带有封资修的菜名一律改名。如,四川的麻辣豆腐,不属于封资修,但属于侮辱劳动人民,可改为麻辣豆腐;又如江浙的叫花鸡,同样要改,最终改为黄泥煨鸡;等等。又如,有些省提出了当地名菜失传,老厨师年事已高,文化低,中年厨师不了解情况,很难完成这项任务,等等。

会上对菜谱编写的格式作了统一规定,由情况介绍、用料、制作方法、特点四部分组成。

每天在电梯里遇到其他会议的代表,当知道我们是来开菜谱会议的,都会露出惊奇或不屑:吃吃喝喝的事情,还值得开会吗!

会外的活动,东道主广东省饮食服务公司,为代表们作了周到、精心的安排,除休息天组织旅游和晚上观看演出外,尽量让来自全国的同行们尝遍广州最著名、最有代表性的菜馆酒家(包括去佛山等地),让大家充分领略粤菜的风味特色。

记得有天中午东江饭店宴请,主人先介绍东江饭店历史和广东三大流派之一东江菜的特点,再详细讲述代表菜“东江盐焗鸡”的操作过程,让代表们有一个初步了解后,再品尝,这样就增加了具体而感性的体会。

园林式的泮溪酒家是广州早茶第一家,主人在环境幽雅的亭阁摆上富丽堂皇的点心宴,介绍说,今天的茶点是按接待外国元首的最高标准制作的,为此,退居二线被誉为中国点心状元的罗坤大师(以制作1500多种广式点心享誉中外)特地亲自操刀……

会议结束回锡没过几天,省商业厅公文下发了到市财革会,要求各地认真贯彻“全国菜谱编写工作座谈会”精神,做好“江苏菜谱”的认定和编写工作。

当年8月,无锡市财贸革委会菜谱编写小组成立。后来考虑到编的不仅是菜谱,还包括点心谱,便改名为“食谱编写小组”。

### 小组成员共六人:

组长:包晓升(中国饭店经理)。组员:费祥生(中国饭店厨师长)、倪庭鹤(江南菜馆厨师长)、张文奎(中国饭店厨师)、常德宽(中国饭店厨师)、张振楣(江南菜馆烹饪培训班教师)。

无锡历史上首次编写菜谱,并确定无锡名菜名点的开创性工作,就此拉开序幕。

# 无锡名菜名点谱诞生记

| 张振楣 文 |

## 无锡名菜名点谱的诞生

菜肴编写小组成立后,在中国饭店旅馆部临时借间客房,作为讨论地点。当时无锡烹饪泰斗费祥生已中风长病假,好在恢复不错,腿脚稍有不便,从家里走到中国饭店几分钟路程,问题不大。

在无锡,编菜谱从未有人做过,无经验讨教;书店虽有少量菜谱书,早被“破四旧”扫荡殆尽,无从借鉴。惟有摸索前行。

首先是统一思想,什么是名菜?一是地域性明显,在当地有一定知名度;二是菜肴质量和操作相对稳定,被行业认可;三是出自名店或名师。

按这样的要求,大家分原料类别进行排查、讨论、确认,最后用文字记录下来。

记录不难,难的是对无锡几十年间主要饭店的经营品种要了然于胸,好在前辈们对做了几十年的无锡菜,如数家珍,一提起话题便滔滔不绝。

记得当时的讨论和编写是从聚丰园开始的,大家一致认为,聚丰园店老,名气响,鲜鱼活虾置竹篓中吊放在店后护城河中,保证了鱼虾的鲜活,这是其它饭店没有的优势。加上聚丰园常年由名师掌勺,其炒虾仁、炒蟹黄油、白汤鲫鱼等,在无锡家喻户晓,不仅是饭店的招牌菜,也是无锡的代表菜。

由此联想到无锡濒临太湖,水产是优势,成为重点,最后认定的45道无锡名菜中,水产品占了19道。

如无锡脆鳝,是无锡独有的烹调和口味,由惠山二泉园饭店老板朱秉心首创,朱秉心人长得高大魁梧,戴黑边近视眼镜,号称大眼镜,大眼镜脆鳝在上世纪三、四十年代就小有名气。

又如状元楼的老烧鱼知名度高,但进入名菜选老烧鱼还是选烧用水进行了讨论,最后认为,老烧鱼与烧用水虽然烹调和口味一致,但老烧鱼更接近创制者的初衷:将鱼头、鱼尾、鱼肚、鱼鳍等鱼身各部位配成一盆,以便让食者

尝到不同部位的不同肉质,比烧用水更有特色,也更经济实惠。

水产类菜肴还充分考虑了当时的创新品种。如椒盐塘片、鲜奶鱼馄饨、太湖云块鱼、土司蟹斗、干炸银鱼等。

讨论肉类菜肴时,又是聚丰园打头。该店的腐乳汁肉,历史悠久,声名远扬,烹制时与卤鸭同锅,肥腴不腻,是老吃客必点的品种。以后中国饭店、江南菜馆借鉴腐乳肉的烹调,推出同类品种“乳方”,以整块方肉刮花刀后烹制,格调更大气,同时入选。

无锡排骨俗称肉骨头,与油面筋、惠山泥人并列为无锡著名土特产,是熟肉店的产品,当时饭店菜馆都没有这一品种,缺少发言权,于是未进入无锡名菜谱。

编写中最大的难度,是格式中的第一项,即“情况介绍”,对所入选名菜的来龙去脉要有个交待。

例如肉酿生麸在无锡知名度很高,口味清鲜,是夏日佳肴,大家都知道这只菜为东大街口李喜福饭店创制。在操作中有一个要领,即生的生麸要剪成小块浸在清水中,再逐个包馅,才能防止粘手或漏馅。另一只肉类菜肴亦非无锡莫属,就是红烧同肠,当时都认为南门聚鑫园菜馆最出名,但最终追根溯源,实为南门界泾桥一家小饭店首创,经聚鑫园菜馆改进提高而享誉市场。

又如爆余(即爆鱼余汤)是无锡特色。它的来源是:百年前北塘有家小面馆,客人酒后吃拌面要求来碗好汤,厨师随机应变,拿现成的爆鱼浇头放汤内烧成浓汤,撒胡椒粉、大蒜丝,顾客尝后连声赞好,后成为饭店挂牌品种。

编写中另一个难度是,在每只菜肴的烹调中要标明调味品的分量。这一要求在广州会议上争论过,有认为这是形式主义,厨师烹调时不可能称好调料再下锅的,但最终决定调料的量还是要有的,毕竟有一定的参考价值。

于是,编写每道菜的调味时,

大家总是先征求煤炉(烧菜)大师傅张文奎的意见,再集思广益,做到尽可能分量精确和符合实际。

当时的体制,接待外事为主的太湖饭店不属财贸系统,但考虑到无锡名菜中应有“太湖饭店”的一席之地。为此,小组成员去太湖饭店上门召开座谈会,请厨师长金志德等师傅介绍该店有一定影响的特色创新菜,如太湖焗鳊鱼、虫枣炖水鱼、干炸银鱼、荷叶焗鸡等。

初稿写好后,在行业里开了两次座谈会,邀请全市有关饭店菜馆负责人和厨师长到会,将菜谱逐个“过堂”,听取意见,力求减少差错和遗漏。

因编写成员不熟悉点心行业,点心谱另请点心行业师傅另行编写,再汇总到名菜名点谱。名点品种中有大家熟悉的汤团、玉兰饼、小笼包、三鲜馄饨等,还有如今已不多见的雪蒸糕、烫面饺等。

在讨论修改过程中,外界比较一致的意见是,作为无锡名菜谱,缺少无锡排骨似乎不妥。编写小组吸取这一意见,后来增补了无锡排骨进入名菜谱。

文字定稿后,由市财贸革委会上报省商业厅,同时以“无锡市财贸系统革委会食谱编写小组”署名,油印成册,名《无锡名菜名点谱》。

这册无锡史上最早的无锡名菜谱,共收录名菜46种(水产19种、肉类7种、鸡鸭类9种、其它类7种、甜菜4种),名点18种。

前辈们在相聚的这些日子里,互相尊重,谦逊大度,有时不谈菜肴时,聊聊家常,说说旧事,充分显示出大师们的人格魅力。老前辈们对于有这样的机会欢聚一起,畅谈一生的业务经验、职业贡献,为无锡名菜树碑立传,都感到非常开心。

编写小组任务完成后,大家心情放松,结伴游了惠山,并在映山湖畔六人合影留念,至今仍保留着这张照片。

## 无锡名菜名点谱诞生之后

无锡名菜名点命名后,各饭店菜馆、点心店在宣传本店特色品种时,都打起了无锡名菜名点的招牌,市场知名度大增。

最突出的是无锡脆鳝,原来仅在几家大饭店挂牌,作为高档酒席的热菜。后来一下子成为不少饭店的冷菜品种,并在烹调时有所改进,将原来适合热吃改为适应冷吃。

无锡著名的“穆桂英”点心店更是以无锡名点挂粉汤团、玉兰饼等为起点,不断超越,走出了一条成功的传承、创新、发展之路。

“无锡名菜名点谱”上报后,经省饮食服务公司审阅、平衡,选取其中26种进入《中国菜谱》江

苏分册,由于各种原因,迟至1979年由中国经济出版社出版。如今该书已成为研究江苏菜及其发展演变的重要资料。

上世纪八十年代,无锡市饮食公司体制恢复。1989年,以无锡市烹饪学会和无锡市饮食公司名义,编印《无锡地方菜谱》一册,整理编写者为胡尧明、邹耀仙。该菜谱在1974年《无锡名菜名点谱》46种名菜基础上,增补了江阴(如过桥鳝、虾蟹鱼皮锅贴)和宜兴(如汽锅大栗排骨、东九清汤鲫鱼)的品种,加上新增品种,共增加名菜青鱼甩水、肉塞鲫鱼等17种,新增名点糖芋头、豆腐花、油豆腐线粉汤等14种。

2006年,无锡市经贸委主持、组织无锡市烹饪餐饮行业协会编写《无锡菜典》,于2007年由轻工业出版社出版,其中34只传统菜点的文字仍以1974年食谱编写小组的油印本为基础。

无锡首次编写菜谱至今,40多年过去了。如今无锡人耳熟能详的无锡名菜,大部分均命名于40多年前的那次编写。经历时代的变迁,有些名菜已淡出餐饮市场,但不少名菜如今还能在无锡餐饮市场见到,更有以制作无锡传统菜为特色的菜馆为广大消费者喜闻乐见,显示出无锡名菜持久的生命力。