

江南菜馆及其烹饪培训班

| 张振楣 文 |



退休以来,写了一些有关无锡餐饮业的文章,包括名菜、名店、名师。有朋友说,你应该写写“江南”了。他说的“江南”,就是在老无锡人心中难以忘记的江南菜馆。

不由陷入沉思。为什么?一是江南菜馆在无锡餐饮业有着特殊地位,创办过无锡历史上首届烹饪培训班;二是我曾是筹备“江南”开业及开创烹饪培训的主要人员,亲历了那段历史;三是“江南”曾代表无锡餐饮的最高水平,没有之一;如果不留下一点痕迹,对历史亦难以交代。

回顾“江南”,论菜品,它写下了无锡餐饮史上辉煌的一页;论厨艺,它是当年无锡厨界最高水平的体现;论烹饪培训,“江南”是第一个吃螃蟹者。

“江南”是一场梦,匆匆地开场,又匆匆地消失了;“江南”是一场雨,默默地来,又悄悄地飘走了。

“江南”的开业

1972年,金秋10月,一条消息在无锡餐饮业流传:无锡要办烹饪培训班了。没几天,消息落地:筹备处就设在中山路与西河头转角处新大楼一楼,即以后烹饪培训班所在地。计划在1973年元旦开业。筹备成员有邹建勋、倪庭鹤、张振楣等。

消息有点突然,我急匆匆去报到。空荡荡的筹备处大厅,一无所有。一切从零开始。

由于培训班的特殊性,需要调进全市一流水平的厨师。这是培训班有否权威性、能不能出成果的关键。于是,抓紧调人,搭班子。同时紧锣密鼓地进行基本建设,置厨具,砌炉灶,选餐具,等等,繁琐而具体。但是仍有不少细节来不及到位。举个例子,饭店做花色冷盆的大瓷盘,无处可觅,只能在开张隔夜去太湖饭店借用。

最大难题是,如何处理营业和培训的关系。有些地方挂了烹饪培训班的牌子后,被误解为内部培训,不对外;即使误解消除,“去培训班吃饭”也很难为常情接受。由此,培训班所依托的“江南菜馆”应运而生。

为借鉴兄弟单位的办班经验,开业前,先后去上海、青岛、杭州等地上门取经。以后上课用的主要教材就是杭州引进的。

1973年元旦,风和日丽,“江南”如期开业。节日的中山路上,江南菜馆成为引人注目的亮点。

每天上午营业前,是一小时理论课。从原材料开始,到初加工、切配、挂糊上浆、烹调等各个环节进行讲解,并与无锡常见的菜肴相结合,加深对基本理论的理解。

示范操作课一般放在下午,由主要师傅现场操作。品种以较为复杂的花色冷盆,如花篮、孔雀、凤凰,以及费工费时的花色菜、造型菜为主。如黄泥煨鸡、油泼鸡、龙凤腿、青鱼塌、玻璃鸡片、鸡茸蛋、蜜汁火方等。

在示范黄泥煨鸡前,特地去有关单位收集好封酒瓮的黄泥,在最后一道操作环节时,抹上一层厚厚的带有浓郁酒香的黄泥,烤制时,黄泥的酒香渗透到原料内部,获得特殊的风味效果。

“江南”的名厨

为办好烹饪培训班,当年从全市范围物色名厨,首先是确定主厨,倪庭鹤师傅是当之无愧的人选。

倪庭鹤16岁到太和园学艺;1948年状元楼菜馆开张,被聘为“把桌”师傅,即主厨。他和其他师傅一起,研制改进了老烧鱼、四喜面筋、青鱼爆氽、软炸里脊等菜肴,成为状元楼的特色菜。倪庭鹤最大特点,是能在继承传统的基础上勇于创新,观念开放,技艺超群,常从外帮菜吸取灵感,为我所用,凡他见过的菜肴,不少都能复制出来,有的甚至比“原版”更胜一筹。

蜜汁火方是江浙一带的传统名菜,选用优质金华火腿,清水反复浸泡蒸煮后,去除咸味再佐以蜂蜜、冰糖、白糖,精制而成。倪庭鹤师傅为提高此菜的观赏性,丰富其独特的滋味,又锦上添花,在围边上动了一番脑筋。他用个大整齐的荸荠削皮去心,填入炒好的豆沙,再用镊子夹住瓜子仁,一片片插入豆沙的边沿,围在火方一圈,再上笼蒸透。我见到多地制作的蜜汁火方,都无法与倪师傅做的相比。

此前,倪师傅在百年老店“状元楼”和“聚丰园”当主厨,他到“江南”后,摒弃门户之见,既将状元楼和聚丰园的特色菜带到“江南”来,又不拘一格,吸收了当年中国饭店、太湖饭店(当时湖滨饭店还未建造)等名店的特色品种,包括大胆引进外帮菜。

煤炉(炒菜)上的师傅由原中国饭店二煤炉季福金担任。季师傅在技术上虽不能说全市第一,但属一流水平,中国饭店能够放人,已经很满

意了。季福金师傅出生在烹饪世家,父亲季三宝是无锡有名的老前辈厨师。早年曾去日本从厨,兼通日本料理和西菜。受家庭的熏陶,季福金的手艺似乎无师自通。他烹调时,动作干净利落,出品简洁大方,清新淡雅,有京菜的韵味。

冷盆师傅调入刚从北京国际俱乐部回来的范阿章,原四时新菜馆主厨。范师傅技术全面,见多识广,做生活认真细致。他人胖,转身慢,属于那种慢工出细活的类型。当时,他拿手的花色冷盆,在全市还不多见,吸引附近聚丰园等饭店的年轻人也常来观看、学习和揣摩。

为增加特色,特地聘用原中国饭店退休鸡鸭师傅刘龙生,负责操作油鸡和烤鸭。这两个品种,当时无锡是绝无仅有。刘师傅身材不高,长得很“扎敦”。刘来后,在餐厅后面搭建了一间小小的工作间,用来进行禽类的初加工,并砌了一口大灶,专烧油鸡。油鸡是常熟名肴,外表金黄,口感鲜嫩异常,烹调技术上要求较高。烤鸭在当年的无锡属于罕见物,不像几十年后全面开花。每天吃饭前,刘师傅总要咪几口,他只喝白酒。几十年如一日,几个鸡屁股,或者一两个鸡头。鸡头一劈两,鸡屁股则是整只的。废物利用,吃得津津有味。

为应对开业时的人手不足,避免忙乱,确保万无一失,临时借用中国饭店主厨高浩兴,状元楼煤炉名厨高琴香等,来江南帮忙,一显身手。

这么多无锡餐饮界的名角,汇聚一堂,同时登台亮相,各显神通,能不精彩纷呈,盛极一时吗?

“江南”的菜肴

江南菜馆的菜肴,不仅囊括了无锡餐饮业的传统菜、特色菜,而且有些菜肴是在行业中首次出现。

菜单上100多种菜肴中,不少菜对今天的餐饮人来说已陌生,例如老式菜中的鸡溜爆、糖醋黄鱼扇、炸八块、卷筒肉、菊花鱼肚汤等如今都很难见到;甜菜中的炒三泥、豆沙羊尾、杏仁豆腐等已不多见。有些菜属于示范表演菜,如鸡茸蛋、八宝鸭、黄泥煨鸡、网包鳊鱼、玻璃鸡片,以及各种花色冷盆……这些高档菜虽然吃的人不多,但可以给学员扩大眼界,同时提供一定的实践机会。

江南的菜肴突出

体现了兼收并蓄、

推陈出新的宗

旨。例如,在

虾仁系列

中,除清炒

虾仁外,还

有:鲜奶虾

仁、蕃茄虾

仁、两色虾

仁、土司虾仁、

锅巴虾仁、高丽

虾仁、炸虾包等,以

及虾仁焖蛋和虾仁跑蛋

等。这么多虾仁品种,有些是从西菜

借鉴而来,不仅提升了烹饪水平,也

开阔了学员的见识。

又如,川菜“糖醋灯笼鸡”,就是

由范阿章师傅引进的。至今我仍记

得矮胖的满脸红光的范师傅言传身

教的场景:将净鸡肉切丁、上浆,逐个

包上猪网油,挂蛋糊下油锅炸成灯笼

状,最后投入由蕃茄汁为主的汁卤中颠翻起锅……

菜单中的扬州狮子头、回锅肉、干炸响铃、干烧中段、咕鲁肉等都是经典的外帮菜,让无锡人不出锡城就能尝到外地风味。

开业时被临时借来“助阵”的中国饭店主厨高浩兴师傅也出了不少点子。他带来中国饭店的京派和海派特色,如锅贴鱼、鸡汁煨四宝、海式排骨等,使江南的菜肴在风味和品格上更完善、更出彩。简言之,清新大气、斑斓多姿。

创新与开放是“江南”的特色。传统的饭店一般都只做固定的菜单,以不变应万变。“江南”开业后,倪师傅却主张不变中有变,在变化中守护传统。来了山东人给他吃拉面、银丝卷;来了欧洲人给他吃葡国鸡……而变与不变,都是为了展示中国烹饪的博大精深,满足多样化的市场需求,让传统特色通过培训班的形式,更有效、有序地传承下去。

“江南”的衰退

盛宴必散。“江南”的衰落,是历史的宿命。

“江南”的烹饪培训,技术力量强,起点高,要求严,学员来自饭店和大企业食堂,都是原单位业务骨干,相对素质高。要维持多方面的高度,很难,也不现实。

“江南”第一届培训班的成功,是有多种因素决定的,天时地利人和。例如,当时还在计划经济年代,可是“江南”要的货源,一路绿灯,给予优先、优惠,不受限制。进货员每次去食品公司进货,总是带了烤鸭师傅刘龙生一起去。由刘师傅在大批的家禽中一只只眼看手摸,捉最好的鸡鸭带回,不符合要求宁可空手而返。这样的特殊待遇,包括各个环节的一丝不苟,都是不可能长久的。

烹饪培训班半年一期,六个月的言传身教,强化训练,让原来有一定基础的学员对烹饪有了全新的认识,在名师身边大开眼界,在操作上突飞猛进。结业典礼的聚餐上,不少学员都流泪了,依依不舍。“江南”改变了他们的人生。“江南”走出去的厨师,都成了单位的拔尖人才,不少人成为主厨或老总,被行业里所尊重。“江南”的培训方式,为无锡传统菜肴的传承发扬,写下了浓墨重彩的一页。

以后又办了第二期。准备办第三期的时候,师傅力量、菜品质量都有下降,办班受各方面条件限制,加上招不到学员,使培训难以为继。

当我们无奈地摘下烹饪培训班的牌子,“江南”就彻底告别了开业初期的盛况,只剩下一家缺少优势的普通饭店了。1994年左右,因城市改造等原因,江南菜馆就彻底消退了。

在中国烹饪奔腾不息的长河里,无锡江南菜馆及其烹饪培训,连一朵小小的浪花都称不上,但它飞溅的水滴将义无反顾,滔滔不绝,流向人类文明的海洋,磅礴而又宽广。

三年后,我离开“江南”,走进了新的人生年轮。

