

2000年初秋,著名画家吴冠中随全国政协考察团到无锡,下榻湖滨饭店。

短短三天,蠡湖的秀色,“湖滨”的美肴,让画家激动不已。第三天下午,吴冠中主动找到湖滨饭店老总,提出要为饭店题字。于是,在饭店八楼会议室,81岁的老画家以充满激情的笔墨,写下“湖水依依盼君来”一幅横条,赠与湖滨饭店。吴冠中是宜兴人,这七个字,言简意赅,蕴含着浓浓的乡情。

几年后湖滨饭店组建企业集团,就是以吴冠中题字中的“君来”两字命名的。

这一段由湖滨饭店的菜品引起的人文佳话,至今仍让“湖滨人”记忆犹新,引以为荣。

1978年,在无锡蠡园旁,紧贴蠡湖,竖起了一幢10层大楼。它就是新开业的湖滨饭店。

开业时,饭店领导慎重考虑,作为一家高档次的涉外酒店,这里环境优美、服务优良,同时应该拥有高品质的餐饮,给客人留下无锡菜的美好印象。为此,特地物色了原梁溪饭店特级厨师惠洪生任新开业的湖滨饭店厨师长,与他搭档的炉灶师傅,是已在外事接待单位从厨多年的老前辈徐盘荣师傅。

49岁的惠洪生师傅正当盛年,无论厨艺、见识、经验、精力,都在人生的巅峰期。惠师傅解放前14岁时就到无锡美味斋餐馆学艺,功底深厚。1958年进入外事饭店后,虚心好学,博采众长,对无锡菜的改良和创新有过不少成功的尝试。

徐盘荣师傅最早是无锡百年老店聚丰园名厨,擅长烹调传统的锡帮菜。无锡荣家几代人早年都吃过聚丰园徐师傅烧的菜肴,因此每次有荣氏家属回锡,总是预先打电话到湖滨饭店,点名要吃徐师傅烧的无锡菜,炒大玉、炒蟹粉、无锡排骨、糟煎白鱼,以及翡翠玉兰饼、糖芋头……都是荣家人所爱。“湖滨”开张徐师傅已60岁,他老当益壮,做到70岁才退休。

事实证明,后来数十年间,湖滨饭店的餐饮品质能始终在全市乃至全省名列前茅,与开业时的惠洪生、徐盘荣两人的黄金搭档大有关系。惠师傅的风格是清新淡雅,擅长创新,徐师傅的特点则是传统风味,浓郁大气,两位名师相互配合,相得益彰,形成湖滨菜独特的风格和品位。

惠洪生师傅到湖滨后,便对“湖滨”菜作出了定位:突出江南水乡的原料优势,以湖鲜、河鲜为主,口味清鲜,色泽悦目,格调淡雅适中,做到既有传承,又有调整和创新。

他在传统菜基础上,创新设计了一系列特色宴席,如雍容华贵的乾隆江南宴,水乡特色的无锡太湖宴,缤纷多彩的大江南北宴等,都充分展示了湖滨菜的精致、柔美、清鲜、大气。

为设计创新乾隆江南宴,惠洪生师傅翻阅了乾隆七下江南的历史文献,走访文史专家,融进了自己大半辈子对烹饪的体会和思考。惠师傅认为,乾隆宴不是一味在挖古、仿古上做文章,而是着眼于古为今用,通过乾隆宴,力求把富有江南水乡特色的菜肴充分展现出来,并提升到一个新的高度。乾隆宴推出后取得巨大成功,很长时间内成为湖滨的经典品牌。

开业不久,湖滨菜的美味和精致,打动了下榻湖滨的香港美心公司老板,这是一位资深美食家,也是酒店经营者,他当即决定,邀请惠师傅带湖滨菜去香港交流。八十年代初期,“走出去”尚无先例。惠师傅以他的开放意识,接受邀请,大胆到香港传艺做菜,名声大振。带去交流的湖滨菜有烂鸡鱼肚、芙蓉银鱼、龙眼鳝背、葱油鳊鱼、汽锅甲鱼等。从香港学习带回的有东江焗鸡、广式鳊鱼等。以后,又多次应邀赴中国香港、美国、新加坡等地传艺表演,扩大了湖滨菜在海外的影响,也促使自身的不断提高。

在1981年至1984年间,湖滨还接受日本友好城市开展交流厨艺的要求,欢迎三批日本厨师来湖滨学习中菜。

无论“走出去”还是“接进来”,对湖滨的菜肴不一定有直接的改变,但对一家涉外酒店的成长,还是有潜移默化的影响。

湖水依依盼君来——“湖滨菜”的魅力从何而来

张振楣 文



对湖滨餐饮做出不懈努力和贡献的,除了惠洪生与徐盘荣两位老前辈外,就要说到小一辈的唐伟程了。

1978年,湖滨饭店开业,唐伟程进店当学徒。唐伟程自始至终以一个厨师的身份,陪伴着湖滨走过40年不平常的历程。

到湖滨饭店后唐伟程被分配到炉灶上,跟徐盘荣师傅学烧菜。

徐师傅是无锡一流的煤炉(烧菜)师傅。他站在灶台前出手的每道菜肴,都体现了无锡餐饮的最高水平。他在操作中投放调味料的每个动作,都是“一次准”。徐大师还是出名的快手,他的绰号叫“急煞盘荣”。

有一次行业里在无锡饭店举办烹饪比赛,徐盘荣师傅做的是传统菜“两虾煎豆腐”,60多岁的人,举起好几斤重的铁锅,起锅前一个大翻身,干净利落,出神入化,无一滴汁水溅出,看得在场者无不惊叹、喝彩叫好!

徐盘荣师傅的勾芡,也素为同行看重,他对每道不同菜肴,在勾芡处理上,因菜而异,总能恰到好处。无论包芡、流芡、糊芡,严格掌握分寸,达到最佳效果。

唐伟程不仅苦学厨艺,也学习师傅做事、做菜的“急煞”精神。他一度被同事们称为“唐铁人”,似乎有用不完的精力。他常常放弃下午休息,在厨房干活,晚上加班加点。他争分夺秒地抢着干,就是为了更快更好地掌握厨艺,将老前辈的绝活传承下去。

1988年,惠洪生师傅即将退休之前,30岁的唐伟程被任命为湖滨饭店厨师长。这么年轻的高档酒店厨房总管是不多见的。

保持湖滨菜的美誉,开发新的湖滨菜,这担子压到年轻的唐伟程肩上。他对湖滨菜的定位是,坚守传统,适度创新。他认为,来自无锡传统名菜、并由前辈大厨做得精益求精的菜肴不要变,变了就不是无锡菜了,这是湖滨菜的精髓所在。而在不变的基础上,根据节令的变化,尝试适量的创新菜,给客人以时令感和新鲜感。

唐伟程去上海学习水晶虾仁,回来后利用休息时间,反复试验、摸索最佳方案,数十次后,最终形成操作流程的标准化。

上世纪九十年代,唐伟程被选派去国外工作。在德国波恩中国大使馆,厨师中他年纪最轻,最终以“湖滨”练成的扎实功底,以徐盘荣大师传授的烧菜绝技,以技服人,工作出色,受到使馆通报表扬。

从国外回湖滨,唐伟程继续任湖滨厨师长。他的眼界更开阔,见识更丰富。在2009年新楼落成之际,正式命名湖滨的八大名菜:梁溪脆鳝、水晶虾仁、无锡排骨、两冬面筋、蟹粉豆腐、姜丝浸白鱼、无锡小笼、桂花芋芳。

作为厨师长,厨房管理是唐伟程新的课题。

他的体会是,一个厨师长,一定要看好厨房,要把全部心思放在厨房里。他说,厨房就像一盘棋,哪里出车、哪里出马,要心中有底,善于决策。一个好的厨师长还必须掌握餐厅情况,每档客人的上菜情况要心里有数,才能服务到位。

遇上大型酒席,唐伟程总是守在出菜处,严格把关,及时提醒,保证质量,维护好湖滨菜的信誉。

在这期间,唐伟程曾为50多位国家领导人和外国元首献艺,登上了人生职业生涯的高峰。

2014年,唐大厨工作室成立,通过这个新的组织形式,研发创新菜,参与美食推广活动,凝聚和培养了一批优秀的学生:朱建、袁晖、李坚南、鲍亚熠……这些年轻人如今已成为湖滨新一代厨师的中坚力量。

如果把湖滨餐饮走过的40年,比喻为一场“接力赛”的话,那么,惠洪生前辈就是坚实的第一棒,唐伟程是承前启后的第二棒,后来者朱建接过的是第三棒。

2000年7月,19岁的朱建从旅游职校烹饪班毕业,以他在校时获得烹饪比赛第一名的出色成绩,如愿被分到湖滨饭店。

如今,朱建仍清晰地记得他在校时、第一次到湖滨饭店实习的激动心情。他被湖滨的厨房和头回尝到的湖滨菜的美味震撼了,他多么希望能成为这里的一员,今后也能烧出如此美味的菜肴。

进店头三年朱建在墩头上,2003年上煤炉跟唐伟程师傅学烧菜。每天与积淀深厚、心仪已久的湖滨菜打交道,他在厨艺上突飞猛进。

与前辈厨师不同的是,朱建不仅有名师指导,而且有文化和理论。他对厨师这个职业,有发自内心的热爱,有自觉的使命感,前辈们的敬业精神深深烙在他心底。

朱建还是一个阅读爱好者。他读了不少古今有关烹饪和饮食的典籍,在厨艺与人文的交汇点上,滋养自己。一有领悟,便整理成文,并融进湖滨的菜肴之中。

天时地利人和,造就了湖滨菜的接班人朱建。

2005年,在他自己也意想不到的情况下,年仅24岁的朱建被选拔到中国驻德国大使馆工作。2009年回国,2011年又到驻瑞士大使馆工作两年。湖滨给予的养料,让这棵好苗子很快地枝繁叶茂、开花结果。

2014年,湖滨饭店唐大厨工作室成立,朱建任工作室主任助理。在做好厨房工作同时,他把更多精力花在对湖滨菜肴、湖滨筵席的收集、整理上。湖滨给了他人生的辉煌,他要把这一切加倍地奉献给湖滨。

2017年9月,在唐伟程师傅退休之前,朱建任湖滨中厨房厨师长。湖滨接力赛的第三棒,传到了年轻的朱建手里。

湖滨菜往哪里去?传承和创新这个老课题,被老前辈们反复阐述、尝试和实践的这个话题,摆到了朱建面前……

而朱建在“走出去”的路上,似乎比湖滨菜的开创者惠洪生师傅走得更远。2018年去香港,参与江苏文化嘉年华活动;2019年1月,到西班牙参加“行走的年夜饭”中外交流活动;7月,到坦桑尼亚、赞比亚参与“江南美食工作坊”活动……他把湖滨菜带到越来越远的地方,通过各种形式的民间交流,扩大湖滨菜的影响力。

今年9月,70周年国庆前夕,湖滨推出了“开国第一宴”,虽然是传统的淮扬菜,但对湖滨来说,却相当于创新。

朱建心中,还有一个更绚丽的梦:“新乾隆宴”……

站在湖滨饭店九楼的平台上,端庄秀媚的蠡湖风光尽收眼底。水天交汇,朦胧神秘,隐隐中,似有吴冠中老先生的深情表白,悠悠传来:湖水依依盼君来……



著名画家吴冠中先生为饭店题词