

锡菜的一代传奇

追思王锡贤

| 都大明 文 |

锡帮菜的元老

王锡贤1929年出生于无锡东北塘王巷。1942年,他就到当时无锡最有名的两个京都菜馆之一迎春园学厨艺,师从刘祥云(小名刘毛度,与师兄刘三大和师侄龚羽金,合称为无锡厨界两把半刀)大师。新中国成立后,王锡贤在无锡菜馆同业公会工作,参与了无锡解放初期的餐饮行业的恢复。随后被无锡市公安局招聘,数年后在迎龙桥派出所所长任上,王锡贤被市分管领导直接在派出所带到刚从上海接管过来的蠡园招待所,接受一项重要的接待任务。几天后,看到来的首长是朱德总司令,后来才知道,这是他一位在苏州南苑招待所的师兄向组织上推荐的,王锡贤由此开始了几十年的接待服务工作。他一生中主要担任了三个酒店的总经理。首先是太湖饭店,当了八年老总,第二创建了无锡湖滨饭店,又当了八年老总,最后是梁溪饭店,当了八年老总。

这三个名店都是名师辈出,王锡贤就是名副其实的领军人物。太湖饭店筹建时,王锡贤就非常用心地把当时因迎宾楼等菜馆歇业而流散在社会的名厨,逐渐集中安顿在了江南沪宁一线。当时刘三大师傅在华东疗养院,后来毛主席第一次到无锡就住在那儿;王锡贤的师傅刘祥云则在常州戚墅堰机车车辆厂,后来获得常州烹饪比赛第一名;还有已经在部队院校的龚羽金商调到了太湖饭店,还把刘三大的关门徒弟金志德和最好的点心师傅任成生招到了太湖饭店。几乎与此同时,他的师兄龚耀明,把惠龙饭店的惠洪生等招收到了无锡饭店,这样就构成了后来无锡外事接待的一个最基本厨师班底。

王锡贤对老师傅的关心,自始至终无微不至,如他的师伯刘俊英,退休比较早,退休工资比较低,每当无锡一个大的新店开张,王锡贤总要到刘俊英家里把刘师傅接出来,领他去看看,鉴赏一下,另外还嘱咐我们晚辈照顾这些老师傅的衣食住行和看病,把他们生活安顿好。

王锡贤实际上是无锡元老级烹饪大师中的一个核心人物,在他的周边,在他几次工作的单位,都聚集了无锡烹饪界最精华的人物,王锡贤真正把一生献给了无锡餐饮接待事业。2015年,无锡市向中国烹饪协会补办了九位元老级中国注册烹饪大师,王锡贤是为首的一位,不仅是最年长,而且资历最老,辈分最高,贡献也最大。

酒店业的翘楚

王锡贤在上世纪50年代中期接手太湖饭店,他不但组织聚集了最出色的师傅,而且把饭店建设成为著名的花园饭店。真正把饭店建成了一个园林,在依山傍水的优美环境中,种下了很多的香樟树和竹子,而且建设了桥廊亭阁,并且在池塘中种植了莲藕,每逢夏季,荷花盛开,成为一

2021年6月23日凌晨,王锡贤平静地走了,终年92岁。对于无锡餐饮人来说,这位长者的离开,似乎意味着一个时代的落幕。王锡贤,在无锡餐饮界,只要上点年纪的,几乎无人不晓。昨天我的学生把他临终前留下的三包资料带来工作室,这是他生前嘱托要交由我们整理的,有工作笔记、老照片,还有一些烹饪资料。望着这三包材料,他富有传奇色彩的美食人生仿佛就在眼前。



景。荷叶和莲藕又都是太湖饭店的土特产,制作成莲藕童鸡、荷叶粉蒸肉和冰糖莲子羹等名菜。栽下的数十棵香椿也是制作香椿拌豆腐、香椿炒鸡丝、香椿里脊丝的佳材。

王锡贤在太湖饭店这个阶段,是他接待服务的一个高潮,随着时间的解密,我们后来才知道,王锡贤在这儿接待了毛主席、周总理等党和国家领导人,接待了共和国开国的十大元帅,还有外国的元首,最多的是越南的胡志明主席。胡志明主席还把自己的一本学习笔记本上名字赠送给王锡贤。正是在太湖饭店包括以后在湖滨饭店的接待中,无锡名店名厨名菜在著名的接待活动中不断传播,名扬天下,这是一个重要的渠道。王锡贤在太湖饭店增添了两条游艇,很多中央领导几乎都要坐上游艇,一边游览太湖观赏无锡美丽的风光,同时在船上品尝无锡的船菜船点。

有一度,王锡贤看似离开了酒店,但还是在关心着无锡餐饮的发展。他分配在中山路工作,管辖的是打破了服务商业餐饮行业界限的各类店。王锡贤特别关注楼下的无锡馄饨店,就是以前王兴记馄饨店合并而成的,当时提高了服务质量、点心质量,而且还在苏北高邮宝应地区解决了蟹粉的原材料供应基地的大难题,使老百姓吃上了价廉物美的小笼馒头。

后来,王锡贤曾在我们无锡饮食公司担任业务领导,我就是在那个时候与他认识的。他不但关注业务,而且非常注意整个行业的技术力量的传承,对倪庭鹤等老师傅十分重视。交代我们注意总结传统经验。1977年王锡贤创建湖滨饭店,开始了中国酒店业改革开放的又一个传奇。湖滨饭店成为全国首批学习建国饭店经验的先进单位,湖滨饭店优质服务菜肴等方面,连续三年都是全国旅游

饭店第一名。而且湖滨饭店被国家旅游局评为餐饮服务唯一的先进单位。另外,湖滨饭店创造了中国酒店餐饮经营额的最高比例,餐饮绩效最高的突出成绩。当时筹建国家旅游局的领导,曾经多次提出协调王锡贤到国家旅游局担任领导,因为王锡贤家中五个小孩尚未成年,所以没有成行。此后王锡贤又担任过八年梁溪饭店的总经理,退休后还担任了锦江集团无锡锦江酒店设备总公司的总经理。锦江集团是中国最大的酒店集团,现在已经成为世界第二的酒店集团,王锡贤担任的酒店设备用具总公司是锦江集团唯一在上海外开设的。另外,王锡贤还在友谊饭店开设了无锡第一家酒店的洗涤公司,专门负责酒店床上用品布草的洗涤熨烫,这在无锡也是首次。

无锡味道 传承传播的先驱

王锡贤对无锡味道的传承传播,真正是一个开拓者,堪称先驱。他很早就关注无锡与海外的交往,尤其是烹饪餐饮界的交流。特别是改革开放以后,他与无锡籍日本名厨蔡世金互相仰慕,湖滨饭店筹建到最后阶段,蔡世金得知饭店所有的电视机和地毯保障欠缺,立即由日本购买赠送,以解燃眉之急。蔡世金还非常热心提议,并且准备为无锡建立一个以培养厨师为主的旅游院校,虽碍于一些原因,最后没有成功,但还是为无锡捐款建立了侨谊幼儿园,并且支持花园弄小学(蔡振华母校)建立乒乓球人才培养基地。同时,蔡世金赞助湖滨饭店无锡菜到日本交流,这一切都是缘于蔡世金对家乡的感情,同时也离不开王锡贤个人的魅力与努力。

湖滨饭店一开,就被香港最好的酒店集团美心集团关注。美心集团的伍老板在80年代初期就曾经三次专程到湖滨饭店来学习品尝无锡菜,这在美心的历史上是前所未有的,并且由此盛邀无锡和扬州一起到香港展示。经省市商定,以大江南北宴为名,1982年王锡贤率队,无锡、扬州各派三名名厨赴港进行展销展示,这是大陆烹饪界首次到香港展示烹饪厨艺。大江南北宴在香港一炮打响,引起了轰动,当时在温莎皇宫每天供应十桌,十天不但全部爆满,而且应香港市民的要求又延长了一周。当时参与表演展销的扬州大厨陈春松、居长龙、薛泉生,现在就是扬州最有名的三大国厨。湖滨饭店还在王锡贤的主持下开发了乾隆宴、西施宴和太湖船宴。

王锡贤还在带动无锡菜跟全国的交流传播上贡献突出。上世纪80年代,湖滨饭店经王锡贤安排,在上海锦江集团静安宾馆引进了水晶虾仁,派两批厨师赴静安宾馆学习。湖滨的水晶虾仁,不但引进成功,反而质量超越了上海的静安,成为湖滨饭店的一道名菜。

记得上世纪90年代初,我带队到陕西、四川进行交流,在成都饭店刚刚品尝完一桌正宗的四川菜,走出来交流的主厨一下子让我们发愣,竟是我们无锡大饭店的周国良。他说我就是王锡贤老总介绍到成都饭店来学习的,整整十个月,正式把成都一年四季中间的名菜名点全部学习了一遍,这个收获是非常大的。所以我们在无锡大饭店能吃到非常正宗的四川菜,那源头还是经由王锡贤介绍推荐的。上世纪80、90年代,我们在西安饭庄,我们到北京钓鱼台国宾馆,只要和总厨总经理谈起王锡贤,几乎都认识,真正成了无锡餐饮的一款名片。

王锡贤,就是到了耄耋老人,还是时刻关注着无锡味道、无锡菜的发展,我几乎每隔一个阶段就会接到老王的电话,说什么时候看到了什么,发现了什么,凡是跟餐饮有关的,他都关注着,都记载着,都会不时发出很好的意见。我们无锡的电视台,无锡的文化部门,在王锡贤那儿都录取了不少的资料,无锡电视台今年还准备做一个王锡贤的专题节目。直至上月14日王锡贤逝世前十天,我记得端午节那天,我去曹张颐养院107室,最后看到老王总的时候,他已经骨瘦如柴,紧紧拉着我的手,把几天前老部下彭小毅送给他的本回忆接待工作的自传《峥嵘岁月》送给我,“你可以好好看看”,这最后时刻的声音就在耳边。

六年前,无锡市烹饪餐饮行业协会在年会上向王锡贤颁发了餐饮事业杰出贡献奖,这杰出贡献奖,是协会成立30多年来唯一的一份。特殊的奖项,独一无二。我们想王锡贤真是无愧于这份荣誉,真是实至名归。王锡贤是我们无锡的传奇,是锡菜的传奇。王锡贤一生书写了无锡烹饪餐饮的传奇,创造了上世纪八九十年代的辉煌,其中有着多少的第一,多少的唯一,有些可能是空前绝后的,为无锡餐饮接待服务留下了一份十分宝贵的遗产。这一份记忆我们永远不会忘却,值得我们永远怀念。