

“老巷烟火繁华”系列报道 ⑨5

编者按

拥有68年历史的上海饭店,开业20年的桃南浇肉面,还有已经营业十五六年的小高饭铺、苏扬饭店……蟹粉狮子头、老上海熏酥鱼、猪蹄酱肉、烧鸡酱肚、锅包肉、酸菜鱼翅;清淡适口、甜咸适中的淮扬菜,色鲜味浓、量大实惠的东北菜,咸香为主、甜酸为辅的山西菜……本周,记者带您走进太原闹市区、小街巷,探访“老太原”心灵深处的美食记忆,品味承载着街坊邻里生活的烟火气息。

上海饭店：美饌传承 追味风情

11月23日傍晚6时许,华灯初上,钟楼街人来人往,迎来了一天中最为热闹的时刻。沿街由西向东而行,路南处一座明清风格的复古建筑格外显眼,漆红色的柱子,门楣上悬挂着一块金光闪闪的复古气派毛笔体牌匾,中式飞檐翘角似是张开的双臂,迎接四方宾客走进这家上海饭店,品味美食,享受惬意生活。

太原记忆

上海饭店,对于一些年轻人来说,可能感到陌生,但对于老太原人来说,却是几代人的记忆。它见证了太原经济的繁荣,更是太原餐饮业的一张名片,是大家心中颇具分量的老店。

“上海饭店的前身是上海市久负盛名的鸿运楼酒家。从最初的鸿运楼酒家,到现在的上海饭店,已有近百年历史。”上海饭店经理陈艳介绍,1956年,经商业部批准,鸿运楼酒家成为支援内地建设的企业之一。同年10月,鸿运楼酒家在上海正式停业,开始内迁山西太原,一个多月后在太原市最繁华的钟楼街重装开业,并更名为上海饭店。“当时,带来了酒楼的全套厨具和38名员工。”陈艳说,上海饭店以经营沪菜、沪点为主,作为与林香斋、晋阳饭店齐名的太原市三大饭店之一,那个年代,能到上海饭店吃顿饭,可以炫上好几天。后来,由于各种原因,上海饭店淡出人们视野20多年。2021年,随着钟楼街的重建,上海饭店也重新开业,开启了新征程。

“1965年,我结婚就是在上海饭店办的酒席。”说起上海饭店,80多岁的李大爷脑海中立即浮现出了甜蜜的回忆。59年过去了,李大爷对于饭店的特色菜品,仍是如数家珍。“名菜有三鲜脱骨鱼、三套八宝鸭、香酥鸡,以及红烧肉、龙井虾仁等数十种,口味各异,造型也别具一格。”李大爷说,他最喜欢招牌菜红烧肉。

红烧肉选用上等精五花肉,上笼蒸20分钟定型后,取出切成宽均为3厘米的肉块,随后锅中放入油葱姜,冰糖炒至糖色,下入五花肉,加入排骨酱、蚝油、麦芽糖,大火烧开后转小火慢炖一个半小时。炖好的红烧肉外观色泽红亮,浓香偏甜,肉质鲜嫩,肥瘦相间,肉质软糯,入口即化,肥而不腻,搭配上浓郁的酱汁,让人回味无穷。

上海饭店做菜非常讲究,因其“选料精细、刀工精巧、配菜讲究、烹制独特”而享誉太原城。这里的菜肴风味清新,肥而不腻,淡而不薄,酥烂脱骨而不失其形,滑嫩爽脆而不失其味,鲜香、清淡适口,甜咸适中,南北皆宜。



就餐区



响油鳝糊



松鼠桂鱼



美味传承

晚6时30分,熙熙攘攘的人群中,拉着行李箱的游客杨先生一家四口格外显眼。他们来到上海饭店门口,驻足盯着牌匾看了一会儿,在门前的一辆面包车前拍照打卡后,缓步进入店内。

一进大厅,欧式拱形玻璃的门窗映入眼帘,店内彩色琉璃吊灯和复古怀旧家具摆件,还有金黄色的留声机,再配上一段古典爵士风情的音乐,老上海的味道特别浓。宽阔的散客区内,霓虹灯装饰下的大舞台吸引着人们的目光,两旁的8个卡座则分别被冠以“静安”“南汇”“杨浦”“嘉定”“宝山”“奉贤”“松江”“长宁”之名。一步一景,皆是西洋味道,洋溢着海派风情,让人仿佛置身于上世纪老上海灯红酒绿的热闹街头。

伴随爵士乐移步二楼,十余个包间有序排列在长廊的两侧。拱形玻璃花窗、复古花砖、琉璃吊灯,楼道的装修风格既保留了老上海的古典雅致,又兼具了繁华城市的现代时尚。每个包间的名字更有意境:“外滩一号”“虹桥”“浦东”等,皆取自上海地名,别有一番意趣。

在饭店迎宾的引导下,一家四口走进“虹桥”包间。“红烧肉、松鼠桂鱼……再来两份阳春面。”翻开菜单,杨先生熟练地点了几道招牌菜,“出来旅游,吃了好几天山西菜,有点想念家乡的味道了。”很快,热乎乎的菜品端

上桌,香气怡人,杨先生一家四口食指大动。“不错,这些菜都很地道。”杨先生边吃边点赞。

“变化日新月异,传承永不落幕。”陈艳说,老店重新营业,首先要做的就是找回原来的味道。重新开业前,饭店相关负责人专程到上海、江苏等地,聘请了多位掌握地道本帮菜、淮扬菜的厨师,其中包括现任厨师长张龙和他的师傅杨贵生。饭店还请来以前店内的老师傅上门授课指导,再结合以往的菜谱,为食客们制作出了一道道老招牌菜。比如扬州、镇江地区传统名菜“蟹粉狮子头”,沿用古法技艺“一刀不剁”,将肥瘦各半的五花肉切粒,和马蹄、蟹粉、调料混合,打成肉糜,加入葱姜水,再手工捏成团,下入锅中文火炖煮一个半小时即可。

为了保证传统菜品的口感和品质,上海饭店还发出邀请函,请老顾客们前来品尝,提出意见和建议,并从上海、江苏等地采购新鲜食材。

小笼包、片儿汤、阳春面、老上海熏酥鱼……涅槃重生的上海饭店,保留了40多道热门菜品,这些曾经被上海饭店带到太原人唇齿之间的老味道,不光留住了记忆,也留住了顾客们的情怀。

融合菜系

晚7时许,一楼散客就餐区,一桌年轻人拿起菜单认真翻看着。一番商量,他们点了贵妃荔枝虾球、鸡油黄汤蒸大白鱼、桂花糖藕等招牌淮扬菜,以及过油肉、羊肉锅等。

沉寂已久的老店再度开张,不仅换了新颜,菜品也大换血。现在的上海饭店融合了本帮菜和淮扬菜两大菜系,以煎、炸、炖为主。同时,增添了传统过油肉、八珍羊肉锅、糖醋丸子等山西特色美食,让食客既能享受淮扬菜、本帮菜,又能品味到地道的本地菜。

“我们结合了新的海派元素,迎合咱们山西人的口味,减糖、少油,丰富的菜品为顾客提供更多口味选择。”厨师长张龙说,为了满足新老顾客的胃口,他们对各色菜品做了相应的融合创新。以响油鳝糊为例,选用笔杆粗细的鲜活黄鳝,洗净切丝,水余烫,自制的酱料放入改好刀的黄鳝,煸炒,勾芡出锅,撒上葱花、姜丝、蒜末,最后浇上一勺热油。葱蒜的清香、鳝丝的甘香、白胡椒的辛香,伴着滋滋啦啦的声响猛然蹿出,鼻、眼、耳、口的愉悦四重奏,让人顾不上滚烫也要送入舌尖。

年糕烧毛蟹、虾籽大乌参、热气带骨羊肉、石板凉粉烧海参、藤椒海鲜毛血旺……上海饭店推出的这些融合创新菜品,是当下的“宠儿”,味道新奇可口、卖相精致,加之苏式点心、蟹粉小笼包、生煎包、上海云吞等风味美食,尝过鲜的顾客们纷纷给出好评。

旧貌换新颜,历经数十年风雨洗礼的上海饭店,将传统与现代完美融合,续写着与太原人的美食故事。

记者 刘友旺 齐向真 文/摄



扫码看视频