

五味品安康

# 庖厨竞技 美食擂台 香溢安康

■ 记者 张俊 李俊 吴苏



10月15日晚,由安康市商务局、陕西省商务技能考评中心、陕西省餐饮行业协会、安康市烹饪行业协会主办,陕西莲花餐饮集团承办的“安康美厨娘海选暨莲花餐饮第六届厨艺大赛”在莲花小吃城高新店举办。

赛事共分为三轮,分别为美厨娘大赛、安康土菜和创新菜品大赛。经过前期海选后的8位美厨娘带来了她们的拿手菜品,三个菜品分别荣获银奖、金奖、钻石奖。随后,由莲花餐饮集团旗下五店联动,共同参选的安康土菜和创新菜品依次进入展示、评选环节,评委从菜品的色、形、味、器等多个方面最终评选五个获奖菜品。

作为我市知名的餐饮企业,莲花餐饮近年来在推动陕南菜系发展、弘扬安康餐饮特色、提高地域知名度方面取得了可喜的成绩。从2014年开始,莲花餐饮每年都会举办厨艺大赛,通过比赛,加强了集团内部各店的互相交流,提升了各店厨师团队积极向上的氛围。今年新增的美厨娘海选大赛在初选伊始便受到了广泛的关注,赛事从家常的一日三餐出发,满足了人们对味蕾的极致追求,对发扬本土菜肴,传承创新五味安康的菜品品类起到了积极的促进作用。

## 老传统注入新理念

从只有几张桌子的大排档一步步发展成为1400名员工的餐饮集团,27年来,莲花餐饮坚持只做一件事——弘扬安康美食。比赛现场,厨师们各显绝招,通过炒、爆、熘、烩、煎、炸、卤、煎等多种方式,把不同食材做出十八般花样,成为餐桌上可食可赏的风景。

以“安康八大件”、“紫阳蒸盆子”、“汉阴白火石杂汤”、“安康吊炉芝麻烧饼”等非物质文化遗产为主打菜肴的莲花餐饮,近年来在安康传统菜系的基础上,结合现代化食品工艺技术和先进的烹饪理念,不断推陈出新,让新食材在老味道的浸润下,走出了美食创新的新路子。当天展示的菜品当中,记者就见到传统的八大件中多了许多新面孔,孢子甘蓝、芦笋、冰草、宝塔菜等时蔬蔬菜和猪肉、牛肉、口条、卷肠等肉类被摆放在各式器皿中,在留住传统精髓的同时结合现代人健康饮食的理念,加入颜色多样、纤维素含量高的时蔬,不仅视觉上给人带来耳目一新之感,且味道和口感较传统八大件更多了清新的层次。

莲花餐饮高新小吃城的厨师长柯刚告诉记者:随着交通物流的飞速发展,许多本地没有的食材现在都能加入安康传统菜肴的阵营。每个月,各店的研发小组都会各自进行新菜品的研发试验,公司菜品研发部监督各店新菜品的制作,确保按照标准执行,并及时收集顾客的反馈。本次大赛的凉盘中,除了鲜蔬和荤卤,有的分店菜品中还加入了干果与海鲜。厨师们用自己的智慧,将森林、海洋、山丘、湖泊的产物纳入盘中,疏通五味之间隐秘的联系,赋予了老味道更多元的发展空间。

## 美厨娘诠释家常味

与莲花餐饮专业性强的厨师不同,参赛的厨娘大多都是来自家庭厨房的主妇能手,他们所带来的拿手菜肴,往往都是家人爱吃的,不讲究摆盘和色彩搭配,却带着人间烟火的质朴温馨。当天,来自汉滨区的何明花带来了一道鸡蛋饺子,当问及为什么要做这样一道菜时,她回答道:“鸡蛋饺子是安康人过年都会吃的一道菜,有祈愿家庭圆满的寓意,做这样一道菜,也是希望大家即使在外面的餐厅吃饭,也能吃到家里的味道。”与何明花想法一致的还有获得金奖的陈英,她将安康人家里必不可少的酸菜和特色的汉江鱼烩成一锅,受到了嘉宾们的交口称赞。赛后,记者从莲花餐饮的菜品研发部得知,当天参赛的菜品中,“荷香鸡”“泡椒鱼”等家常美食已与莲花餐饮签约,这些从安康人的家庭厨房里烹制出的美食,将通过莲花餐饮的推广,成为菜单上的特色菜品,让更多人品尝到家常的美味。

一场赛事为家庭厨房和餐饮企业之间搭上了一座桥梁,莲花餐饮集团的执行总经理杨毅博说道:“莲花餐饮是从做安康人爱吃的家常菜一步步壮大起来的,直到今天,每个店里面还是以安康各县区的特色传统菜为主打菜肴的。我们始终致力于挖掘陕南民间的传统菜系,未来也将一如既往地专注整理、研发、弘扬安康的特色美食。举办美厨娘大赛,也是希望借此机会,聚合“美厨娘”的手艺和智慧,把安康人爱吃的家常菜发掘出来,为安康菜走出陕西做出积极的贡献。”

## 本土化开拓大市场

俗话说“民以食为天”,莲花餐饮带着本土菜系的丰厚底蕴走出安康,在西安也有了三家分店,因为有着鲜明的地方特色,关中食客想品尝地道的安康美食,莲花餐饮往往也会成为他们的第一选择。活动当晚,从西安赶过来的陕西省餐饮协会秘书长梁国义告诉记者:安康美食具有独一无二的魅力,它是经历了移民文化后与汉水文明交互融合的产物,是不可替代,值得传承和发扬的。莲花餐饮在西安甫一生根落地,就受到了食客们的广泛好评,它没有因为要适应关中的消费习惯和口味就去改变迎合,而是用地道的安康味道征服了不同食客的味蕾。从这个层面上来说,莲花餐饮在一定区域内将安康美食普及到了更广泛的地区,承担了美食文化推广的责任,且自身也在不断地创新精进,未来也必将成为成为振兴陕菜的一股重要力量。

“干良心餐饮,做百年老店。”这是莲花餐饮集团董事长杨志的美好愿景。为了这一目标,莲花餐饮坚持从食材的源头把控品质,不仅有专门的食材供应商,还建立了自己的食材生产加工基地,旗下的特种猪肉、富硒腊肉等菜品一经推出便大受好评。在“百年老店”的宏大愿景下,莲花餐饮把持着安康菜系的传统脉络,与时俱进,不断地学习、创新,为简单的食材注入了文化的基因。当晚最后展示的“旭日东升”“五谷丰登”“锦绣中华”等菜肴,以五谷杂粮和农家时蔬为原材料,配以竹篾、船帆等器物,做出灯笼、五环等具有象征意义的美食,在“食”的层面上,更多了“美”的内涵。

活动最后,当天参赛的团队和选手表示,能做出让家人满意,顾客满意的菜肴就是一种幸福。在传承陕南美食文化,打造莲花餐饮经典的使命下,他们用美食不断装点着凡常生活里的一日三餐,立志用代代传承的手艺与味道,让安康美食飘香四方,味达寰宇。



# 舌尖上的光阴

■ 吴苏



在漫长的人类文明之中,食物滋养着万物的生存与延续。以地理版图来划分的区域,人与食物的关联既亲密无间又疏落有序,由此演变出了璀璨多样的美食文化。被秦巴山、汉江水环绕的安康,在经历了地理运动、人口迁徙、文化沉降的种种变幻后,也裂变成了无穷无尽的美食组合,它们以农耕文化为底色,在五味的基调上排列成盛大的美食方阵,带着一方水土滋养一方人的骄傲,成为陕南菜系中一个颇为耀眼的存在。

食不果腹的年代,食物还不能被视作一种文化,只是作为最基本的生理需求满足人们饱腹的诉求而已。随着社会经济的发展,粮食日益丰产,加之食品工业技术的进步,使得人们对吃的要求逐渐从吃饱、吃过渡到尝味的新阶段,食物被赋予了味美之上的文化内涵。今天,丰饶的物产为美食的发展提供了无数种可能,在品味之外,其人文特色融汇在厨师对食材秉性的理解之中,不同组合带给人的感官差异是一日三餐中惊喜的点缀。在一蔬一饭、碗碟筷勺的碰撞之间,味蕾之上的那一点偏好,成为每个人心头挥之不去的乡愁。

如果要给安康美食下一个定义,那么从源头开始,所有今天沉淀下来的酸、甜、苦、辣、咸等味觉感受,它们于舌尖层叠往复的相逢与碰撞都充满了波折。远离中原腹地,山野幽寂的古金州,生物种类丰茂繁多。然而在当时,物种的多少和美食并没有什么关系,没有人的存在,没有厨具、炊烟,这里就是一片食物的荒漠。即便万物生长,鲜嫩的野菜冒出清新的水汽,江流里的鱼群肥美嫩滑……这一切,也都和美食无关。物种以天然的状态自由生长着,等待着与人类舌尖味蕾的相逢。一百年,两百年,江流变幻,山川位移,深藏在山沟溪涧中的珍宝始终落寞地存在着,它们没有被驯养或者种植,在漫长的时光中,它们属于“野”的范畴,没有被概括为家的一部分,不知自味,也无可谈美。

终于,在一个特定的时刻,来自帝国政权中央的一张纸页,让湖广之地的人们开始了北上之路,浩浩荡荡的移民队伍一路行进一步,带着锅碗瓢盆和对理想家园的寻觅踏上了漫漫长路。这个过程是艰难的,长途奔波难免会有种种不便,不可捉摸的天气,突如其来病痛,都一定会让这些飘在路上的灵魂对安居之地充满了迫切的期待。

明清移民陆续地进行了百余年,天灾人祸,物资短缺,都需要一个地方为另一个地方做添补,而人作为最主要的媒介则需要食物的纽带为生提供最基本需求。在开启这段没有归途的跋涉之前,他们带着故乡的味道和特产走向远方,一切都充满了未知。很难考证是哪一支移民队伍最先抵达了安康,可能这里的山水丘陵唤起了他们对故国的记忆,也可能是由于季节温度适宜,总之,一支又一支移民队伍在这里停了下来,开始了他们日出而作日落而息的农耕生活。

当第一粒谷种长成了稻穗,我依然可以隔着漫长的光阴感受到先祖们发自内心的喜悦,这里,原本是不适宜种稻的啊!事实证明,耕农的智慧具有无穷的力量,辣椒、土豆、马铃薯、玉米……都相继在开垦出的土地上茁壮生长,农作物像人一样,以极其强悍的适应能力迅速铺满了秦巴大地。

从春耕到秋收,劳作的过程虽然不易却并不单调,土地是新的,房屋是新的,就连周边难辨方言的人,也是新鲜的,对未知世界的打量让一切接触都充满了朴素简单的趣味。人与人之间可以迅速从生活的细微之处,找到语言和情绪上的共振,这让原本素不相识的移民们不仅迅速建立了乡邻感情,也拉近了食物从果腹之物向美味佳肴挺进的距离。

安康菜的多元荟萃,和那段移民史有不可分割的关系,诸如蒸盆子这种典型菜肴,在湖南、广东等地,都有历史更为久远的雏形,到了安康的紫阳、汉阴等地,就又变得不一样。美食,随着人在地理上的迁徙而改变作料比重,形成多元的内容体系。

中国人吃美食,素来爱的是明珠雪里埋,灰的是银样蜡枪头。这种由上流社会对美食从味到型再到意境的苛求,在人口区域划分被打乱的时代,迅速传递到了底层。劳动人民不懂什么形而上的形、器、象,这在实际的生产生活中未免太过遥远,但人类的本能会驱使他们向好而为。当三点水、八大件以礼仪宴席的方式从大户乡绅们的厅堂中亮相,人们对美食的理解从食材本身扩展到了五味至五行的阶段,这个时候,安康的地道食材才开始张扬出了它们真正的魅力。

走进今天的镇坪,很多积古传承的美食仍旧在这片纯净的土地上活泼泼地舒展着,从海拔地区薅下来的花椒叶子带着一股子原始的粗莽扑入口腔,许多草本中药和家常蔬菜一道成为一日三餐的组成部分,几百年流传下来的的味道单纯而古典,它的质感,是属于劳动人民的,是“充肠皆美食,客膝即安居”的客观呈现。

围绕穿衣吃饭,人们像大地上的蚁群一样在旷野间筑舍为家,农田稼穡,村舍炊烟,构成几千年来理想家园的模本。安康的码头文化、盐道文化、移民文化等,都绕不开美食的滋养,食物,串联起地方文化代代传承的基因密码。

随着农业技术的进步,富余的食材进入了到了日常的生活,人们不再为吃什么而担忧,只为了怎么吃而犯难。当我们在大鱼大肉中怀念旧时的味道,心中想起的,不仅仅是记忆里的食物,还有对过往生活渐行渐远的追索。而说到底,文化的变迁其实就舌尖跟着脚步的位移,哪里有丰沛的食物,哪里就是宜居的家园。一生中大半有味有情的光阴,都在吃中消磨,味蕾牵引着心之所向,把我们一次次从远方拉回到味觉被开启的故乡。

