

# 巧手调和淮扬味 匠心传统盐阜风

□记者 王咏 文/图

厨师界最高荣誉“金厨奖”得主、国家特级厨师王荫曾名声在外,想必有不少盐城人熟悉。首夏清和之时,这位餐饮界的“扛把子”,率领一众徒弟,在家乡开了一场菜品交流会。作为长期探访美食的“吃货”,焉能错过这场盛宴。

5月16日中午,“盐味日记”工作室的小伙伴来到通银云璟大酒店。刚走进大厅,就被现场的情况给惊艳到了,一百多道色香味俱全的菜品在一排排展台上,吸引着现场几百位慕名而来的厨师和食客,来此观摩学习,品尝美味。

据市烹饪行业协会秘书长徐加忠介绍,王荫曾师门每年春、秋都会各举办一场收徒和菜品交流活动,细数起来,这已经是第8次了。淮扬菜在盐城历经守正创新,成为选材新颖、造型美观、视觉和味觉并存,同时兼顾盐阜大众口味的“盐味”美食。

八大碗展台中的“琉璃圆”,形状如翠绿的玻璃球,嫩滑精致。面点师傅李宁告诉记者,这是用菠菜汁与面团的组合,加上清水与面团的组合,搭配在一起,通过细腻的揉捏手法,制作而成的甜点。星禾湾酒店的展台,“网捕黄鱼脯”极为有趣,它选用一种名为“竹荪”的食材,开花之后会形成一种网状结构,放在鱼肉之上,再用时令的桑树叶调成浓汁,加上表面裹着蛋清的烤面包,组合成一幅“桥下捕鱼”的生动场景,汁的清爽、鱼的鲜嫩、面包的酥脆,给人多种味蕾的享受。

“七彩南瓜饼”采用青萝卜、心里美萝卜、杨花萝卜、胡萝卜、紫萝卜、黄皮西葫芦、土豆泥七种食材,通过绝佳的刀工,使之拼接在一起,组合成一个南瓜的形状,入口之后会有7种层次的口感。

现场品鉴者说,饮食的创新不只是形式的创新,更要有



▲盐城八大碗展台创意菜品居多。



▲色泽红亮的红烧肉让人垂涎欲滴。



▲菜品“锦上添花”刀工精湛。

▲来自“八大碗”的创意面点构思精巧。



▲网捕黄鱼脯具备多种口感。

口味的创新。海螺片很多人都吃过,可是“冲浪海螺片”精髓在哪?原来在汤。我们通常所说的白汤是骨头汤,清汤是白水汤,有一种办法是将白汤提炼成清汤,做到去除了骨味,又多了一层鲜味。把去掉鱼皮的鱼肉剁碎,加上蛋清,煮上10分钟,便可以完成提炼。稍后加入紫菜卷、香米、蛋丝、虾皮,直接把汤冲到海螺片上,一冲

即可品尝,这是记者品尝过的最鲜美的海味,海边的风味让人很是喜欢。

品尝美味之余,记者也领略了王荫曾从厨60多年的人生传奇。19岁当挑水工,为了一家人能吃饱,在当时的盐城大众饭店学厨,从学徒到厨师,从厨师长到总经理,再到派往驻外使馆,为国家领导人、外国政要、国际友人掌勺献艺。80岁的王荫曾如今已桃李满园,为了传道授业,还先后出版过5本美食专著。作为淮扬菜的代表大师,王荫曾正带着他的徒弟们,以色、香、味、形俱佳的淮扬菜式,让中国烹饪文化技艺代代相传,也让盐城的大厨们走向全国、走向世界。



豆汤虾滑蒲菜鲜嫩入味。



## 生炆河虾



河虾个头不大,但肉质鲜美。

吃过很多地方的菜肴,但最爱的还是大纵湖的生炆河虾。大纵湖河网密布,每年开春后,家乡的河里开始有新鲜的河虾时,我便迫不及待地回家吃这道美食。

家乡的生炆河虾,是一道家常菜,也是一道地道的河鲜美食。开春后,河里的虾子渐渐多起来,人们就开始忙着做生炆河虾了。

家乡的河虾,虽说个头不大,但肉质鲜美。吃河虾很有讲究,一定要在开春的时候吃,这时候的河虾刚刚褪去青涩,口感最佳。

生炆河虾的做法很简单:把刚捞起来的河虾用清水冲洗干净,倒入少许黄酒去腥,加入切好的姜末、蒜末、细盐、白糖、酱油、腐乳等佐料,拌匀后倒入盘中。这个时候,满屋子已经可以闻到鲜香四溢的味道了。如果口味重的,还可以浇上一些醋去腥。但不要过多,不然会破坏河虾的鲜味。再撒上一些葱花,一道色香味俱全的生炆河虾就做好了。

每回大纵湖家乡时,丈母娘会提前备好食材,做好一切准备,会特地做一道色香味俱全的生炆河虾。看到我们吃得津津有味样子,丈母娘总是笑得合不拢嘴。

吃生炆河虾的时候,我喜欢边吃边聊家常,家乡的人情味都在这里“呈现”。大家围坐在一起,品尝着美食,聊着家常。这样的场景让人感到温馨而舒适。

家乡的生炆河虾不仅是一道美食,更是一种情感的寄托。每年的这个时候,在外奔波的人常会抽时间回家吃这道菜。在边吃边聊中,让人仿佛找回了童年的味道和亲情。这道地方菜肴成了家乡的符号,让每位游子时常怀念家乡的美好时光。

熊杰 文/图