

◀◀◀

一城一滋味

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、国家特一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，再用时令的桑树叶子调成浓汁，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，做到除去了骨味，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。



生炝河虾



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炝河虾。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。

家乡的生炝河虾，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炝河虾了。

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。

生炝河虾的做法很简单：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炝河虾就做好了。

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炝河虾。看到我们吃得津津有味的样子，丈母娘总是笑得合不拢嘴。

吃生炝河虾的时候，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。

家乡的生炝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

风味江湖

