



改革开放湘遇40年

2018年9月27日 本版编辑/陈决
 美编/熊晓丽 E-mail: chenyang@fengone.com

肚子饿时,请慎读此文——

足食：湖湘客的寻味之旅

●粉面时代

新华楼：一碗改革开放的刀削面

若在火车站附近的那家新华楼吃刀削面,作长沙“老口子”状,大大咧咧地对服务员说:“来扎‘双码’刀削面咯!”老练的服务员,提脚端来的“双码”刀削面肯定会是酸辣加炸酱。

始创于1953年的新华楼,前身叫“仁和粉馆”,在改革开放前,这家籍籍无名的集体小饮食店并没有多少别致的地方。

几乎与改革开放同步,1978年底,仁和粉馆的主打产品由米粉改为刀削面、蒸饺,并更名为“新华削面馆”。

当时的经理常忆萍大胆地把山西刀削面引入湖湘,并揉进浓浓的长沙风味,更添了长沙本土面粉杂酱码子的做法。一碗北方的刀削面,本来是要带汤的,但进了新华楼,就一定要把水充分沥干,吃它个清爽的“带迅干”。

段智雄依然记得儿时看完电影后,当放映员的母亲带他吃新华楼刀削面的情形。“新华楼门前人流总是络绎不绝,进得店里,我和母亲好不容易找位置坐下。母亲为我叫了碗杂酱刀削面,当面端上来,一股肉汁的酱香味瞬间蔓延到鼻间,闻着就有食欲。初看那面时,面片较宽,呈顺时针方向匀称地码在碗内,一抹肉酱依附其上,看着更是食欲大增。于是,我不顾一切地狼吞虎咽起来。面嚼在口里,劲道十足;那酱口感稍甜,吃得口齿留香。面吃完了,连碗边的残汁都要用舌头刮扫殆尽,估计服务员洗碗都可以不用洗洁精。”

因为口味好,新华楼的刀削面成了当年让长沙人耳目一新的食物,加上服务过硬,新华楼成为改革开放之初,长沙城中最先飘扬起来的一面美食旗帜。1992年9月,新华楼月销售收入突破百万元大关,成为湖南饮食行业及全国同类行业的龙头。

此时的长沙餐饮市场,并非新华楼一枝独秀,火宫殿、玉楼东、又一村等餐饮店都是红红火火。因为彼时人们的消费能力有限,米粉和面条便成为最热门的吃食。

1981年,退休后的彭宗贵开办了“一家米粉”店。长沙美食作家任大猛至今认为“一家米粉”的炒码师傅将那一瓢油浇在锅里“嗤”的一声,是比满街邓丽君的歌声更美好的声音,“师傅当着我的面加入韭黄、剁椒,抖锅翻炒,猪肝、腰花、鸡杂散发着久违的胡椒香味,这就是当年人们的至爱”。

“一家米粉”的粉好吃到什么地步?“有朋友告诉我,他看到过一队盲人,左手搭在前一个人的肩上,右手拿着探路棍,一齐开到长洽路的‘一家粉店’去吃粉了。”任大猛说。

改革的春风唤醒了湖南人追求美食的味蕾,不管是新华楼刀削面那醇厚飘香的炸酱,还是“一家米粉”散发热情和热力的油锅……都是改革开放初期那个蓬勃向上、欣欣向荣时代的标志性产物。从吃饱到吃好,改革激发的活力,让湖南人对食物有了更多的选择和追求。

●精致时代

57℃湘：一枚小清新的飞鱼籽蒸蛋

几名客人围桌而坐,年轻帅气的“炒手”站在铁板台前“表演”:大明虾放在铁板上,一阵“刺啦”声后,洒上白兰地,火焰升起,客人们的情绪也被带动得热烈,再加入黄油、五香油和秘制的口味酱汁,快速翻炒……各色食材就这样在食客面前变得活色生香。

若有小朋友,一份好玩又好看的“飞鱼籽蒸蛋”就格外受欢迎:鸡蛋壳从顶部开圆口,装入调好的蛋液,置于蛋托,“炒手”将其排列于铁板上,焖3分钟后揭盖,覆上薄薄一层嚼劲十足的鱼籽,还不忘配一把精致的小勺——食客花上3元钱,便把食物的美好开发到极致。

但这还不是这个名叫“57℃湘”的餐厅最新奇的地方,能做好吃美食的“炒手”,不时“耍下花式胡椒棒”,甚至还会玩“快闪”,来一段即兴舞蹈——这支“会做饭当中最帅的,最帅的当中最会跳舞的”炒手团队,为享受美食的客人带来了额外的耳目之娱。



在汪峥嵘这位细致女子的概念里,食物最适合入口的温度是57摄氏度,这也是“57℃湘”的由来。

57℃湘的创始人汪峥嵘女士是湖北人。2003年,她在贵州做义工,经过湖南时与当地朋友叙旧,“有朋友说我性格活跃,适合做和人打交道的餐饮行业。就这样,我来了”。

筹备一年,“好食上”餐厅在长沙湘江沿江风光带开业。2009年,颠覆传统的57°湘时尚湘菜餐馆“出世”。在这里,汪峥嵘把调味品变成标准化配方,把只可意会不可言传的“火候”变成在铁板上进行的高温、中温、低温、保温4种标准化操作,培养一个合格炒手只要20天。

“改革开放让物质丰沛,而年轻人眼中的食物,已不再局限于饱腹,美食已进化成一种社会活动。”为此,汪峥嵘的菜单也契合年轻人心意:“生炒薄片牛仔骨”叫“西部牛仔”,“辣炒花甲”也叫“龙门飞甲”,而“少年派的奇幻漂流”则是“干煎龙利鱼”——这一巧思,也在如今的创意菜馆中屡见不鲜。

汪峥嵘的创新,并不止57℃湘,而是持续打造了好食上、海食上、好食上青年餐厅、小猪猪、吃饭皇帝大、天然台1908等多个品牌——食客是形形色色的,但长沙城鳞次栉比的餐馆,招摇的辣味和内敛的精致交织,总有一间能温暖人们的胃,熨帖疲倦的心。

●网红时代

文和友：一份热辣不羁的网红龙虾

在湘江边的“文和友超级龙虾馆”,又是另一番景象。

文和友有多火?

从华灯初上到夜色深浓,来长沙的明星、游客,无一不去“打卡”;这里是长沙唯一一家有“黄牛”售卖等位号的餐馆,创造过连续排队12小时的记录……9月25日晚,在位于长沙市开福区海信广场的“文和友超级龙虾馆”前,“00后”女孩彭佳俊已经和朋友们等了1个小时,前面还有15桌。

文和友主打的特色美食小龙虾,对于湖南人来说并不陌生。事实上,小龙虾正是改革开放带给湖南人的美食之一。

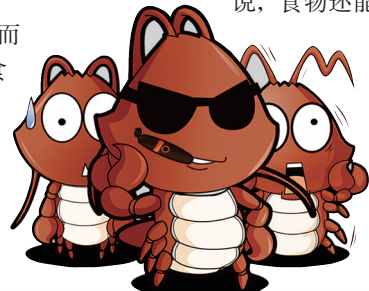
1995年夏天,长沙西长街水产市场出现了小龙虾张牙舞爪的身影,嗜辣重口的长沙人果断收服,开发出“口味虾”吃法,并将其打造成夜宵界冉冉升起的新星。自此,南门口的四姨、易家姜记、杨眼镜门庭若市,食客们围着一大盆小龙虾大快朵颐,吃得满手油花,辣得满面红光。爱尝鲜的长沙人并不满足于一种口味,口味虾风靡几年后,油爆虾、虾尾、卤虾又粉墨登场,端的是热闹非凡。

文和友更让人津津乐道的,是这里堪比一个超级商业社区,它包含了100家住户、20家商铺,除了龙虾馆之外,还涵盖了多个业态品牌,包括餐馆、小吃店、照相馆、录像厅、理发室、电游室、歌舞厅、批发店、五金店、婚姻介绍所等。二十多万口老砖全方位还原着老长沙的文化与情怀——麻石水泥地板,四方方的八仙桌和条凳,带把的陶瓷缸子……在这里吃饭,如同穿梭时空,回到了上世纪80年代的长沙,呼吸到了街头巷尾热闹又热辣的空气。

改革开放给餐饮行业带来的变化是巨大的。前些年,一直强调揉面、削面功夫的新华楼添置了削面机器人,机器人削的面和大师傅削的面有什么区别,可能只有老食客才品鉴得出。

此外,从手机点单,微信、支付宝自助结账再到如今红火的外卖平台,当互联网与市井食物交织,为“食”之一字赋予了极具时代特色的“网红气质”——经历了吃饱、吃好、吃精等阶段之后,对于更多像彭佳俊这样的年轻人来说,食物还能吃颜值、吃情怀、吃趣味……

这是食物在时光的培育下不断变迁、发展的证明,也是一份萦绕在人们舌尖心头的终身羁绊。



文：今日女报/凤凰网
 首席记者 李立
 供图：受访者



衣

食

住

行

游

教

文

卫



扫一扫,分享火辣
 湖湘美食故事