



闻香识梅家 知味聚名流

梅龙镇深耕沪上 80 年不忘初心服务百姓

本报记者 方翔

“明年,梅龙镇酒家就将迎来 80 岁生日,我们朝着‘百年老店’的目标又迈进了一步。”梅龙镇酒家总经理熊佳俊说,“梅龙镇不仅要成为声名显赫的‘老字号’,更要成为一家百姓饭店,为普通百姓服务。”



■ 当家大厨包国京和熊经理探讨家常菜如何更有海派味



■ 大厨们严格执行“现点现炒、一菜一炒”的规定,让顾客吃到可口的招牌菜

本版摄影 种楠

文化 底蕴深

“许多人都看过电影《春风得意梅龙镇》。电影中有关梅龙镇的故事,存在不少‘戏说’的成分,但梅龙镇与文艺界的渊源却是非常深。”熊经理介绍,“‘梅龙镇’的名字出自一出古典京剧《游龙戏凤》。其中,明代正德皇帝微服私访山西大同梅龙镇时,途经‘梅龙镇酒肆’,与村姑李凤姐留下了一段轶事。”

据介绍,1938 年春,两位京剧迷合伙在威海路上开出一间酒家,为图吉利,店名独取雅致的“梅龙镇”,主要经营淮扬小吃。1941 年,400 多位左翼文化界、演艺界人士集资盘进了行将倒闭的梅龙镇酒家,由演艺界爱国人士吴媚女士任经理。1942 年,因威

海路房屋租赁期满,梅龙镇酒家迁至南京西路 1081 弄 22 号现址。搬迁后,著名书画家白蕉题写“梅龙镇”三字。白蕉还书写中堂一幅,挂于店内:“天下无难事,也无易事;人生有苦事,方有乐事。”精辟的人生哲理,令人过目难忘。

此后,梅龙镇酒家就成为中共地下党和文艺界进步人士的重要活动场所。周扬、夏衍、吴仞之、田汉、于伶、洪深、赵朴初等常在此秘密商谈革命工作。抗战胜利后,郑君里、白杨等一批从重庆归来的进步人士,与留沪的同行曾在此举行会师宴。上海越剧界著名的“十姐妹”在此举行过轰动上海的结拜仪式。

式,一时间,酒家享有“高堂尽鸿儒,过往皆骚客”之美誉。

1958 年夏天,周恩来总理在梅龙镇酒家设宴款待上海冶金系统的专家和劳模。“文革”期间,梅龙镇酒家曾一度改名为“立群饭店”,只供应三四角的大锅菜。改革开放之后,梅龙镇酒家重新焕发了光彩。著名书画大师刘海粟为酒家题字,并由唐云、朱屺瞻、王个簣、颜梅华、曹简楼、王明明等名家补壁,重塑“梅龙镇酒家”金字招牌。除此之外,餐厅还邀请了舞美设计大师苏石风来创作富有民族特色的布局设计。装修后的梅龙镇酒家,门前青龙楼牌、拱桥扶栏,店内廊回室转、画栋叠梁,厅里彩屏高挂、宫灯悬垂,墙上壁画浮雕、名家墨宝,显得古意回荡,满楼幽香。每一件物件都见证了梅龙镇的成长。

“早些年,梅龙镇曾经一度以涉外旅游作为自己的经营策略,那个时候晚上的饭桌上,大都是洋面孔,大概在 2008 年金融危机时,我们感到这样的路走不下去了,唯有挖掘内需,适应普通百姓消费,才能让梅龙镇重振辉煌。”熊经理说。

不少久居海外的上海人,回乡之后总要到梅龙镇寻找记忆中的味道;而对生长在上海、生活在上海的人来说,梅龙镇往往是见证他们人生许多重要时刻的场所。据熊经理介绍,在梅龙镇常常可以看到爷爷奶奶结婚在这里,儿女结婚也在此,现在第三代的满月酒也会放在这里,“上世纪 80 年代,在我们这里结婚办酒水是件十分体面的事情,当时一桌喜酒的价钱大概在 40 元左右,相当于一个普通工人一个月的工资,不少在梅龙镇吃过喜酒的人还清晰地记得,阿拉自制的桔子水要比如今现榨的橙汁强多了。”

“现在不少酒店都是将海鲜、鲍鱼作为自己的主打菜,这些菜的利润是高,但是不适合梅龙镇。”熊经理说,“当年周总理曾经对于‘酱爆茄子’赞不绝口,他说,‘你们用普通的原料烧成这么好的菜肴,将来生意肯定做不完。’这句话对于今天的我们触动依然很大。我们根据市场实际情况,及时调整了菜单,特别是加大了像回锅肉、酱爆茄子这些既适应百姓消费又体现海派川菜特色的菜肴比例,同时还推出了‘平价酒水’,尽量让利于普通消费者。应该说,这两年我们的生意是越来越红火,今年的年夜饭营业额以及一月份的营业额都创了新高,我们的年夜饭已经订到了 2019 年。”

“做百姓饭店也要有特色,私人订制宴就是梅龙镇的一大特点。”熊经理说,“我们的周晓敏大师推出的私人订制宴中,许多都是外面看不到的特色菜、功夫菜,像龙园豆腐就是我们的特色菜。这道菜原名龙眼虾仁豆腐,说起‘龙园豆腐’这个名字的由来还有一个小故事:在 1945 年的某天,文艺界几位知名人士来酒家龙凤厅聚餐,当此菜上桌时,大家食趣被引发,认为此菜原料讲究,色泽鲜艳,清香扑鼻,一致认为只有到梅龙镇龙凤厅里才能品尝到此菜,故称为龙园豆腐。在私人订制宴中,许多都是需要事先加工数小时的菜肴,像川菜的经典菜——开水白菜,看上去只有一道清水浮着一棵白菜,但为了准备高汤需要八个小时的熬制,这些‘吃功夫’的菜不仅体现了梅龙镇酒家的实力,也是一家百年老店在传承中华美食传统上所应承担的责任。”

灶头 有“江湖”

梅龙镇酒家之所以享有盛誉,除了深厚的文化底蕴之外,更为重要的是在烹饪中选料精细,操作考究,质量稳定,既保持川菜“百菜百味,一菜一格”的特色,又能根据上海人口味进行改良。

“我们的菜肴以川菜扬点为本,博采众长,兼收并蓄,自成一格,形成了以‘香嫩滑爽,清鲜醇浓’为主要特征的‘梅家菜’,推出了 230 多款传统创新菜点。”熊经理说,“脍炙人口的名菜有干烧明虾、水晶虾仁、生爆鳝背、富贵鱼镶面、三虾豆腐等。梅龙镇酒家素以继承发扬中华烹饪之真谛为本,不因趋附潮流而变其宗,然而又兼收并蓄,不断出新,在传承发扬之中显露‘梅家菜’之火候真功,从而为梅龙镇酒家赢得了‘闻香留步名酒家,知味停车梅龙镇’的美誉。”

在熊经理看来,梅龙镇最大的财富就是其代代相传的大厨,“梅龙镇的第一代川菜

泰斗是沈子芳大师,他的徒弟则是国家高级技师徐正才,现在的包国京大师,则是‘梅家菜’第三代传人,他的徒弟周晓敏大师,现在已经成为了第四代传人,正是这样清晰的脉络,造就了梅龙镇独一无二的口味。”

“尤其是我们的包大师,可以讲是我们烹饪界的‘院士’,享受国务院特殊津贴的,当年曾经上门给巴金做过饭,他的故事很多。”熊经理说。

“其实,名人们喜欢吃的,大都也是家常菜。”包国京说,“像巴金先生、刘海粟先生、唐云先生等,吃‘梅家菜’时,必点的一道就是回锅肉夹饼,别看是一道各家饭店都有的家常菜,我们的回锅肉可是放入郫县豆瓣酱,成盘的回锅肉宛若灯盏,微微打卷,用薄饼包着回锅肉一同入口,薄饼柔软,回锅肉香气四溢,辣度适中;富贵鱼镶面是道中国名菜,出锅时鱼肚很挺、形状完

整,鱼肉配上盖料,香辣但又不呛喉,佐一筷子面条小菜,后味依旧浓郁;水晶虾仁,透过虾仁,可以看出盘子上干干净净,没有任何拖泥带水的酱汁,虾仁依旧弹牙、清爽,留下满嘴鲜香。”

1997 年,法国总统希拉克先生应邀访华,其间在梅龙镇酒家用餐时,宴罢喜形于色,称“梅家菜”是最好的中国菜;1988 年,梅龙镇酒家被评为国家二级企业;1994 年,梅龙镇酒家跻身全国饮食业 50 强之列,其中利润率位居全国第一;1996 年上海在市公关协会组织的“驻沪海外人士看上海”一项问卷调查评选活动中,梅龙镇酒家是全市唯一一家被评为“最喜欢的上海餐馆”;2006 年,梅龙镇酒家被全国酒家酒店评定委员会评为国家特级酒家;2007 年,梅龙镇酒家被上海市名牌产品推荐委员会推荐为“上海名牌”;2008 年,梅龙镇酒家经中国饭店业领袖峰会组织委员会评选及审议通过,入选“2007-2008 年度中国百佳餐饮品牌”,荣膺“全国十佳中华老字号餐饮品牌”殊荣。

>>> 记者手记

擦亮金字招牌关键在百姓认可

老字号与老百姓的关系,就像水和舟。老字号因老百姓口口相传而逐渐兴盛,也会因为老百姓用脚投票而走向衰弱。老字号要重振雄风,关键还在于老百姓认可。

不论是哪里老字号,不管是从事什么行业的老字号,其共同点就是诚信经营,绝不弄虚作假,深得百姓青睐。让老百姓消费

得开心又放心,老字号的金字招牌就是这样被擦亮的。这种“老”的生命力可谓是生生不息。然而,现在有些“老字号”因为种种原因而仅仅关注了“新”,要新模式、新产品,忘记了自己为百姓服务的“初心”,因而逐渐被市

场所淘汰。

在今天的市场竞争中,老字号遇到一些挑战、碰到一些困难是很正常的,只要始终不忘老百姓,赢得老百姓的口碑,困难总会过去,“金字招牌”也一定会重新闪闪发光。