

与业内高手面对面

潮汕有个“老钟叔”

文 / 沈嘉禄

入秋后，渔港开捕，我与朋友去汕头寻访美食，大饱口福而归。小半月里仍时时回味堂灼螺片、鲍汁花胶、莲子炖猪婆参、叉烧虾饼、牛肉丸、蚝烙煎、炒薄壳、炒粿条、牛肉火锅……但予我印象更深的是汕头餐饮界的泰斗级人物、烹饪大师钟成泉先生。

钟大师在家排行老二，业界同侪称他“二哥”，我则跟着朋友叫他“老钟叔”。对啊，小时候看过的电影《小兵张嘎》里也有一位“老钟叔”，戏不多，却是过目不忘的大叔形象。老钟叔堪称潮汕风味的代言人。1971年，汕头市饮食服务公司鉴于餐饮技术出现断层的事实危机，决定举办厨师培训班，首批16个青年才俊中就有初出茅庐的钟成泉。老城区小公园边上有座老旧的四层楼房，就是培养厨师的“黄埔军校”——标准餐室。今天，老钟叔回忆彼时学艺的情景，仍然感慨万分。传道授业的每一位师傅，其音容笑貌、一招一式，他都记得一清二楚。“初见魏坤师傅炒菜时，非常自豪，身高的优势把鼎握得如扇一样轻松，翻炒的速度和味道的调和你佩服……冲着魏师傅的爱好，每天身藏半包卷烟，往往在生意尾声时，必有一些炒粿条、炒面之类未完成，这时候递上烟支，请魏师傅稍坐一下，吸烟休息，我来代为煎炒，他指导，就这样让我领先了半步。”

从标准餐室“毕业”后，钟成泉被分配到大华饭店，二十年里换了不少单位，每到一处，老钟叔在体现自身价值的同时，也开阔了眼界，学

到了新技术，琢磨起新理论，对潮州菜的理解也越来越深刻。二十五年前他下海创办东海酒家，与钟家兄弟分工合作，各司其职，老钟叔主理厨政，是大家倚重的顶梁柱。他传承并坚守潮菜传统，还对不少食材进行开发及创新性应用，终于成为一代潮菜大师。

那天，我们去老钟叔的东海酒家，任辉兄和平常开出的菜单交到老钟叔手里，差点被他一把撕碎：“天下人都知道我做燕翅鲍是一流的，你们却要吃这些粗菜，存心看不起我二哥？”我赶紧解释：因为前一晚在建业酒家已经吃过了螺片和花胶等重量级的硬菜，这次希望来点家常小菜。老钟叔转而冲我一笑：“我不会让你失望的，小菜自有大滋味。”

打冷先上，一碟卤鹅肠生脆而丰腴，老钟叔让我注意每段鹅肠内壁附着的那一条油脂：“洗得太干净味道就差多了。”确实如此，那条油脂不仅在咀嚼时起到了润滑的作用，更有利于分解鹅肠的紧实肌理，这也是下里巴人钟情这款“边角料”的原因。干炸脆皮大肠取用猪肠中的最厚实的直肠一节，卤水入味，挂薄浆油炸至表面金黄，切段装盆，外脆里软，层次丰富，腴香扑鼻，回味无穷。鹅血煲突突沸滚着上桌，鹅血切成多边形厚片，借助高汤的提味，鲜香滑嫩、入口即化。牛肉丸更显匠心，厨师将新鲜牛肉去筋去膜铺在银杏砧墩上，再用一尺多长的实心铁棒——类似呼延灼的竹节钢



鞭——不停敲打起劲起韧。一口咬开，看得见每只乒乓球大小的丸子里还露了一些切成三毫米见方的玉屑般肥膘丁，既弹性十足，又满口腴香。花蟹韭菜饺子亦菜亦点，充分考虑到食客的胃纳。收尾时一款上汤焗小白菜鲜香软烂，有鸣金收兵之功。甜点是落汤钱，长条状的糯米块包裹一层密密的花生碎，香糯可口，类似上海失传的擂沙圆。

老钟叔有一条理论：“猛火，厚胜，香腥汤（鱼露），是潮菜的灵魂。”我们品尝的菜点，也完美地体现了这一点。特别是干炸脆皮大肠，远远胜过鲁菜中的九转肥肠和本帮菜中的草头圈子，我如果是音乐家的话，真想为它创作一支诙谐曲，开头就来一段十二小节八度跳跃的和弦。

那一碟貌不惊人的鹅肠呢，值得为它写一首小诗！

老钟叔去年还写了一本书，国学大师饶宗颐为他题写了书名《饮和食德》。这本书，文风朴实无华，叙事生动诙谐，真情实感溢于字里行间。这本书不仅回忆了他四十多年的从业经历，还记录

了关于潮菜研究探索的心得，一些不上席面的家常小食也被他悉心罗致，种种烹饪方法与旧时的生活场景，娓娓道来，情怀满满。

汕头人好吃，也好侃，酒过三巡，菜过五味，面红耳赤，喧腾于口，多半与吃有关。老钟叔不喜交际，但不拒来者，说得投缘，泡茶留饭；话不投机，当场逐客。有一老朋友好吃健谈，三天两头要找老钟叔华山论剑，有时双方说不到一块，老朋友将



茶盅掷下拂袖而去，老钟叔也不挽留。他笃定泰山，要不了三五天，肚里馋虫躁动，那个吃货还会回来的，陪着笑脸探问酒家又进了什么好货，可否一试手段，尝鼎一脔。

在老钟叔的办公室，我见到当地画家为他画的一幅漫画，老钟叔身穿洁白厨师制服，老梅着花，笑傲江湖。肩章是两只海螺，胸口挂着一枚金灿灿的奖牌。凑近一看，居然是一头实墩墩的干鲍！

上海 134 种特色旅游食品吸引八方游客

一项涵盖了休闲类，烘焙类，豆制品等在内的计 134 种上海特色旅游食品日前在市旅游品展示中心一经推出，便吸引众游客近悦远来。一些中老年宾客在十分熟悉的老字号食品展台前驻足品味之后，纷纷购买数款打包。再看结伴而来的年轻游客则被光明集团的熊猫鉴赏酒吸引住：青瓷瓶

身装饰着卖萌熊猫的图案且以金丝勾边，宛如待嫁的新娘一样甜美。面对现场盛况，市食协高克敏介绍说，本市各区主管部门高度重视已持续 8 年的此项展示。据了解，包括老字号品牌在内的近 50 家参展企业在传承地域特色以及质量内功练就和新品升级上获得了业内多方专家的一致好评。秋石

一只月饼一道菜 新奇美味留舌尖

第一食品 酸菜鱼 牛蛙 鲜肉 月饼，你想吃吗？

“网红”月饼好评如潮

中秋临近，各式新口味月饼风靡申城月饼市场。在连续两年获得上海电视台《人气美食》栏目南京路、淮海路著名商家鲜肉月饼质量“横向盲评”第一名的上海第一食品，今年隆重推出酸菜牛蛙月饼、鲍鱼鲜肉月饼、焙焗鲜肉月饼，让每一只月饼成为一道美味佳肴。这些颠覆人们传统概念的新口味月饼刚上市，立即引来媒体的关注，获得消费者的好评。央视财经栏目、中新社等中央媒体，上海电视台《人气美食》和全国多地卫视，各大门户网站以及众多传统纸媒都给予充分介绍。如今，在南京东路食品一店门口，前去尝鲜的消费者排起长队（见图）；而在大众点评里，尝过鲜的网民们更是好评如潮：

鲍鱼鲜肉月饼，口感出乎意料不错，身价上去了调制得还蛮适合，海鲜的香气加持！

期待值更大的还是牛蛙，肉质都香，尝鲜的速度！

去年网红肉松蛋黄酥月饼，口感大满足！

……

第一食品今年推出的创新口味月饼，已经被众多媒体及网民封为“网红月饼”。第一食品南京东路旗舰店及下属各门店供不应求，特别是酸菜牛蛙月饼，目前每天限量生产



10000只，一出炉线上线下即被抢购一空。

牛蛙手工去骨 鲍鱼整只入馅

被业内称为“完成了一次月饼界的逆袭”的第一食品牛蛙酸菜月饼、鲍鱼鲜肉月饼、焙焗鲜肉月饼，为何受到众多消费者好评如潮？关键是它既保持了第一食品一贯追求的食材地道、做工精良的传统，又针对年轻消费者对口味进行大胆创新。以酸菜牛蛙月饼为例，馅心选用整只牛蛙腿肉，再根据时令特点，搭配定制红油酸菜，使月饼的馅心鲜美中带有丝丝酸甜，给大家的味蕾带来前所未有的体验。值得一提的是，为保证质量，制作时

耗费了5倍于其他月饼的人工，对牛蛙进行手工去骨。这样做出来的月饼，馅心紧致鲜嫩，口感嫩滑爽脆，让消费者仿佛是在品尝一道美味佳肴。

鲍鱼鲜肉月饼，其性价比最高的则是月饼里有一整只鲍鱼。所用的猪肉，则是曾为南极科考船“雪龙号”供货的“膳博士”黑毛土猪肉，再配以白糖、生抽、盐、料酒、麻油、姜汁、黑胡椒等佐料。为使味道醇正，料酒使用了中国经典名酒之一的汾酒，姜末改成姜汁。消费者尝过后，都会这样惊讶：“哇！真的吃到一整只小鲍鱼耶！”

焙焗鲜肉月饼中的“焙焗”二字很生僻，它是指扁尖笋顶端最嫩的那部分。焙焗鲜肉月饼就

是用扁尖笋最嫩的那一段配以黑毛猪肉做成馅心的月饼。这个月饼最大特点是入口清脆爽口、回味长久，是追求上海老味道消费者的偏爱。

一只月饼一道菜。除推出上述3个新口味月饼外，第一食品还继续保留去年深受消费者喜爱的开洋萝卜丝月饼、肉松咸蛋黄月饼。其中肉松咸蛋黄月饼的肉松，来自优质长丝太仓肉松，蛋黄取自高邮红心咸蛋。

黑毛猪鲜肉月饼价格亲民

除上面几款已成为“网红”的月饼外，今年中秋，第一食品黑毛土猪鲜肉月饼，依然是南京东路旗舰店及各下属门店的主打



品种。

第一食品的黑毛土猪鲜肉月饼，曾连续两年在上海电视台《人气美食》栏目里，由著名美食家对南京路、淮海路上著名商家提供的鲜肉月饼进行“横向盲评”而获得第一名，美食家们评价其馅“鲜嫩而紧致，纯正而有嚼劲”。

今年第一食品鲜肉月饼，馅心所采用的黑毛土猪肉为“膳博士”黑毛土猪。这种黑毛猪，在山里要饲养300天以上，饮的是山泉，吃的是五谷菜叶，肉质鲜美有韧劲。第一食品鲜肉月饼，馅心份量足味道鲜，酥皮既酥又薄层次分明，咬一口，肉香绕齿，回味无穷。今年，第一食品黑毛土猪鲜肉月饼依然是手工制作，现场烘制，而且继续以“工薪价”面向消费者。

温馨提示：上述第一食品各类鲜肉月饼，除南京东路旗舰店外，第一食品松江店、梅陇店、大华店、天猫第一食品专营店、南桥百联店、中环百联店、宝山万达店、江桥万达店以及全市400多家喜士多便利店均有售。为方便消费者，自9月20日至10月4日中秋节，南京东路食品一店月饼柜台提前至早上7:00开售。

