

扬州菜，古色古香

文 / 公子小剑
图 / 雍榕

扬州饭店对上海人来讲绝对不算陌生，一直以来，它以精致的扬州私家菜为饕客所称道。内敛含蓄的风格，也让很多人印象深刻。正因为如此，扬州饭店成了沪上为数不多的坚持传统风格的饭店之一。

7月10日，扬州饭店的第4家分店——崂山店，在浦东开业。这家分店从今年年初开始筹划，共投资近800万元。崂山店也是4家分店里面面积最大的一家——有近2000平方米。7月8日，小剑走进了即将开业的崂山店，列位就跟随小剑一道去一探究竟吧！

■ 走进饭店“后花园”的圆拱门，仿佛置身园林中

装修：时尚与传统

站在崂山路浦电路口，面前是一座石库门样式的建筑，门额上“扬州饭店”4个字古色古香，紫铜的大门在阳光下折射着光彩。

推开大门，便看见一扇巨大的屏风，透过屏风的空隙，隐约能看见大厅的样子。穿过一旁曲折的通道，面前豁然开朗，大厅就在眼前。

扬州饭店有限公司总经理鲍忠河介绍，这样的设计正是体现了中国传统的“曲径通幽”之意，含蓄中不失大气。别看现在的大厅富丽堂皇，装修之初，可着实让设计人员头疼了一番。

“饭店所在地原来是一家超市，面积是挺大的，但是里面有80多根

立柱，怎么分配空间实在难办。”饭店的装修设计师殷介宇如是说。

大厅大气，14间包房则各有各的风味。有些偏重传统，有些融合时尚，但总体基调还是不变的中国特色。

这里值得一提的是“后花园”，亭台、花木、小桥、流水，一派诗意的

景象。但在一开始，“后花园”是被设计成3间包房的。

“如果那样的话，空间就太挤了。”殷介宇说，“最后还是决定少建几间包房，一定要让空间开阔，视觉上更加适意。”

置身如此精致的空间内，小剑不知不觉中已经融入传统与时尚结合的意境里，也唯有如此，才更能品味佳肴中的文化。



■ 清炖狮子头

提到扬州菜，不能不提扬州干丝。和其他门店一样，崂山店的干丝用的也是正宗的扬州豆腐干，加上大厨精心的烹饪，自然让人食指大动了。

扬州的狮子头享誉海内外，每一种烧法都各有千秋，这次小剑推荐的是清炖狮子头。

打开盖子，一股香气便随热气袅袅上升。清炖蟹粉狮子头的肉里

美食：经典与精细

面有螃蟹肉、蟹黄，下面再垫上青菜心。轻轻夹上一小块送入口中，鲜香扑鼻，这就是传说中的入口即化，鲜嫩无比。

大厨向我们介绍，这道狮子头选料非常讲究，选用的是带骨头部位的五花肉，肥瘦需精确到一定比例，由手工切剁，关键的门道在于蒸。肉的鲜嫩程度就取决于这火候了，差之毫厘，就不是这个味了。

这款清炖蟹粉狮子头据说也有近千年历史了，到现在还是精益求精，历久弥新。

扬州饭店的菜肴特色就是，经典中不失精细，品味间自有无限回味。

格子落地窗，水晶般的衬盘、酒杯、味碟，扬州菜的内涵和韵味在典雅的氛围中若隐若现。脑海中不禁浮起扬州城的景象，如诗如画……

说起扬州饭店，老上海人几乎无人不知晓。

扬州饭店是扬帮菜的领头羊，原来叫“莫有财”厨房，由扬州名厨莫德峻、莫有庚、莫有财、莫有源父子四人主持，被人们誉为“莫家菜”，曾轰动上海滩。这些都是老上海美食家至今津津乐道的谈资。

“莫家菜”的特点是：选料讲究，

历史：悠远与精彩

刀工精细，注重火候，原汁原味，甜咸适中，南北皆宜。著名菜点包括：水晶肴肉、扬州干丝、清炖蟹粉狮子头、炆虎尾、蟹粉汤包、火腿萝卜丝酥饼、开葱酥饼、扬州馒头等，深受中外宾客的青睐。

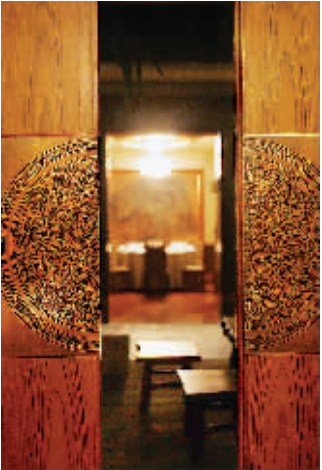
扬州饭店的厨师多次到香港、新加坡等地表演烹饪技术，博得海内外同行的赞誉。

我国老一辈领导人董必武、陈毅、李富春等，都曾来扬州饭店品尝过扬州菜肴，著名京剧艺术表演家梅兰芳、俞振飞、周信芳等也曾是这家饭店的座上客。

扬州饭店既保留了古色古香的中国传统建筑风格，又透着时尚之韵，在幽雅的环境中，让人舒心地品尝色香味俱佳的扬州风味。



■ 大厅里的吊灯像一盏盏大红灯笼，喜气洋洋



■ 每间包房风格不同，这间包房的门上有紫铜雕花



■ “后花园”里有瓷桌瓷凳，客人饭后可在这里品茶



■ 包房里的瓷画镶在紫铜框里

小贴士

扬州饭店崂山店地址：
崂山东路703号（靠近浦电路）
订餐电话：
58775517 58776517

友情提醒

◆ 崂山店共有14间包房，大厅里最多能容纳37桌
◆ 停车可以到马路对面的地下停车场，用餐顾客的停车费由饭店报销