



百年饭店老半斋烹出最火刀鱼面

刀鱼汁面或将退隐江湖 但美味不会变服务会更好



本报记者
李一能

淮扬名菜 鲁迅胡适曾是常客

说起老半斋,大部分老上海人都知道,是吃淮扬菜的地方,解放前就已经是非常有名的扬州馆子了。早在清光绪三十一年(1905年),老半斋的雏形“半斋总会”就已经出现。当时是几位开设银行的扬州人创办的同乡俱乐部,供应面点小菜,为银行职员提供家乡风味饮食。民国初年改名“半斋酒楼”,开始对外营业,经营镇江、扬州风味的菜肴、点心,深受上海市民欢迎。

后来有人在对面开设了一家“新半斋酒楼”,拉走了不少生意。为了夺回客源,酒楼从扬州、镇江聘请了一批名厨,增加了名菜名点,不仅价格下降,菜点质量也有了很大的提升。为了与竞争对手有所区别,改名“老半斋酒楼”。

之后的几十年,“老半斋”几乎成为了淮扬菜在上海的代名词。名菜名点有白汁鲥鱼、水晶肴肉、刀鱼汁面、蟹粉狮子头、炗虎尾、咸菜煨面、干层油糕等等,解放前鲁迅、胡适、梁实秋等上海名流都是这家酒楼的常客。

1999年因为市政工程需要,老半斋酒楼从汉口路596号原址搬到了如今的店址福州路600号。

生意火爆 一天能卖千碗光面

老半斋的招牌菜刀鱼汁面可能是当季人气最高的美食。这一碗没有任何“浇头”的“光面”,已经是50多年来老半斋餐厅的当家菜点。

刀鱼汁面的来历已经不可考了,张永华只知道是几十年前一位大厨天马行空的创意。即便在刀鱼还不是那么稀有昂贵的时候,也不是人人都能吃得起的。为了让大家都尝尝鲜,一位大厨用不适合上餐盘的小毛刀为主料,放入油锅翻炒,直到炒成金黄色的鱼松,一股刀鱼特殊的香气扑鼻而来。随后,再将鱼松与老母鸡、蹄髈、肉骨一起熬成浓汤,至少要熬足4个小时,最后用少量淀粉勾芡。

如此烧出来的面汤,色泽奶白、质感黏稠、味道鲜咸适中,将刀鱼的鲜香完全锁在汤汁中。食用时不需要加任何浇头,浓汤配面足矣,堪称上海最美味的光面。最重要的是,相比几百上千元能吃到的刀鱼,这一碗刀鱼汁面的价格非常亲民,花三十多元就能尝到当季刀鱼的鲜美,而且上海独此一家。

最近,老半斋生意火爆,一天能卖出900-1000碗刀鱼汁面。一碗刀鱼汁面、一份招牌水晶肴肉是现在食客的“标配”,还不过瘾就再加一份小刀鱼,不到200元,就能享受到性价比极高的春季美食。

10时30分,离中午饭点还有半个小时,福州路600号老半斋酒楼就已经人头攒动,队伍从柜台排到了店门口。副总经理张永华身穿白色工作服、脚踩套鞋,亲自在厨房熬汤下面;大堂经理朱翠华则在外面对端菜送饭,一刻不得闲。看到两位经理亲自压阵,员工更是卖力,全店上下忙得不可开交。

这有着112年历史的老店为何生意会如此火爆?原来清明节前

是该店特色的刀鱼汁面上市的季节,一年只卖3个月,错过要等一年,前不久传出长江刀鱼可能全面禁捕的消息,更是吸引食客们蜂拥而至。

明年到底还能不能吃到刀鱼汁面?张永华告诉记者,现在还不好说,但就算哪天刀鱼汁面真吃不到了,也会有其他新菜替代,老字号能够生存到今日,并不是只靠一两道菜,除了继承传统,更重要的是与时俱进、推陈出新。



老半斋的刀鱼汁面引食客蜂拥
本版摄影 本报记者 刘歆

记者
手记

创造下一个百年辉煌

百年老店,在开埠总共不到200年的上海,为数并不多。商海无情,时代变迁,老半斋这块招牌,从清代、民国到新中国,一直挂到今天,着实不容易。而店里的好味道,100多年来一直都在,既保持了纯正的淮扬风味,又与时俱进,悄然变化。特别是多年来,老半斋始终以较低的价格为平民百姓服务,尤为可贵。

然而,今天的老字号也遇到了新问题。如今食客的要求不同了,不仅希望菜肴好吃,还希望用

餐环境好、服务质量优。而较低的价格、传统的经营模式,却使得饭店盈利不多,职工收入不高,服务水平难以提升。怎么办?只有用改革才能为百年老店注入活力。改革体制机制,改革管理模式,改革分配方式,让经营者和员工的收益与饭店绑在一起,干多干少不一样,干好干坏不一样!在上海的中心城区,有着与老半斋相同境遇的老字号为数不少,我们衷心希望老半斋闯出一条新路,创造下一个百年的辉煌。 邵宁

与时俱进 中西结合推陈出新

明年刀鱼汁面是否还吃得到?张永华也说不好。市面上的刀鱼分三种,江刀、湖刀和海刀。味道最鲜美的是江刀,每年从长江逆流而上产卵繁殖,因为水质与大量运动的缘故,肉质鲜嫩、鱼鳞变亮,只有清明前的一段时间内可以吃到。近年来随着捕捞过度、环境污染、修建水利等原因,江刀越来越少,而湖刀和

海刀的口味远不及江刀,刀鱼本身又非常名贵,人工养殖难度很大,几次尝试的结果都不太成功。

“如果现在不保护,总有一天也会彻底吃不到。”张永华说,如果刀鱼被列入保护物种,刀鱼汁面可能真的要变成绝唱了,但国家的政策一定要支持,哪怕老半斋少了一道名菜,那也是大势所趋。他相信,就

算没了刀鱼汁面,老半斋的魅力依旧存在。“淮扬菜是我们的根,传统菜从来不是一成不变的,要跟着时代与时俱进,只要守住了传统,还可以研发新菜来留住客人。”

这几十年来,老半斋其实也在悄悄地变化。比如以前一些菜品口味偏油腻,现在人们讲究健康饮食,菜也变得清淡了些。张永华说,店里



网红尴尬 痛定思痛提升服务

大,大家都觉得委屈、丢脸,但也无法推卸责任。“现在想想,这件事对我们是一个重要的提醒,以前觉得老字号最重要的是保持菜点口味质量,通过此事发现客人们对老店的服务也提出了更高的要求。”

痛定思痛后,老半斋对员工进行了服务培训,在进门处增设了一

位“总迎宾”,要求服务人员时刻注意服务态度,对客人笑脸相迎、杜绝打牌、玩手机等不规范行为。记者在店里看到,虽然服务员非常忙碌,但与半年前相比,服务有了明显的改善。

今年68岁的顾客朱先生说,他在这家店吃了几十年了,因为这是

良心价格 平民定价上乘功夫

短短半年多,老半斋两次成“网红”,上次是被吐槽服务不佳、这次则是因为刀鱼汁面“卖疯了”。面对在舆论场的大起大落,张永华倒是比较“淡定”。“其实现在我们就是一家主要为老年人服务的饭店,大多是以前住在附近的居民,即使动迁走了,还是会经常回来光顾。”张永华说,正是因为如此,老半斋注定不可能成为一家“高大上”的饭店,它的命运已经与那些老顾客们的生活

交织在一起,互相依存,不可分割。菜饭3元一两、油条2元一根、豆花3元一碗……对于一家位于闹市中心的餐饮店来说,这的确是良心价。为了照顾老客人,定价已经6年没变了,可各种成本又水涨船高,管理者很是头疼。

除了成本上升,更大的挑战来自于大众餐饮习惯的改变。已经在老半斋工作了45年的大厨黄奋胜告诉记者,以前人们爱吃功夫菜,就

是花费大量心血在细节上用心拿捏的菜肴,是厨师水准的最高体现,也是一家饭店能够安身立命的“金字招牌”。现在大家对这些没那么讲究了,烧菜都是标准化、流水线作业,效率的确提升了,利润也更高,味道粗略一尝也差不多,但仔细一品就不对了。功夫菜的魅力,就在一个个看似可有可无细节中,在老厨师千万遍操作的经验里,是标准化无法替代的。

家平价大众餐厅,顾客对服务的要求也没那么高,以前有一些不尽如人意的地方也能接受。但去年下半年以来,他明显感觉到老半斋的服务水平在进步,现在服务员说话的口气更亲切了,脸上的笑容也多了,店内的环境卫生也干净,他对此非常满意。

如今老半斋的厨师,大多都是几十年的老员工,很多都是退休了再度返聘,肯认真学习传统烹饪技艺的年轻厨师很少,因为这是份苦差事,每天早起晚归,收入也不高,因此人员流失率非常大。万一老厨师退休了,传统手艺也将不复存在,这也是所有老字号餐饮共同面临的难题。据了解,今年老半斋将重新装修,届时不论是店面环境、菜品还是服务将会有很大改变,百年老店老半斋是否能抓住这次机遇克服因困难焕发生机?值得期待。