

鲁迅笔下的绍兴美食,凭国潮强势回归 一蔬一饭,诉说千年文化

本报记者 苗丽娜 共享联盟·绍兴 殷宁 共享联盟·越城 陈楠

近日,绍兴古城仓桥直街上,百年老字号望江楼“复活”了,受到食客们的欢迎。刚开门,老绍兴章荣庆就去吃喉口馒头,他咬开一个小口,眼神中透出喜悦,“熟悉的味道回来了!”望江楼创办于1875年,曾是绍兴美食界一块响当当的招牌。20多年前,望江楼被拆除,连同喉口馒头一起淡出人们视线。

不仅是望江楼,鲁迅笔下的许多绍兴美食都在火出圈。“温一碗酒,来一碟茴香豆”,每到节假日,第一拨到绍兴旅游的客人,就能直接将咸亨酒店、绍兴饭店等酒店的餐饮营业额拉到高点。“寻宝记”“孔乙己”等以绍兴菜为特色的餐饮店,一天翻台10次以上,单日客流达数千人。同样走红的,还有开业不久的越城府衙街“小吃一条街”,近6000平方米集中展现绍兴特色风味小吃,今年国庆长假期间,不少店铺早上一开门就挤满了游客。

在北京、上海、杭州等地,绍兴菜也成为美食界一股不可忽视的力量。今年,米其林官方发布的杭州“米其林指南榜单”中,有21家餐厅成为“必比登推介餐厅”,其中有多家绍兴菜餐厅。上海的孔乙己酒家连续两年上了大众点评“必吃榜”。

绍兴菜如今“墙内墙外都飘香”,几年前却曾受冷落。绍兴的大众点评榜单上,无论是鲁迅故里附近解放路商圈,还是后来陆续开业的世茂、银泰等商业综合体,充斥着洋快餐品牌和外来菜系。

如今,这些品牌有的早已退场,有的减少门店,取而代之的是大大小小的特色绍兴菜馆。浙江农业商贸职业学院旅游烹饪系学生曾做过随机调查,百位游客中,“慕名来吃绍兴菜”的达30%以上。

绍兴菜为何能强势回归?“舌尖经济”有多香?出圈后的绍兴菜如何“长红”?

曾经的“破落酒店”,登上“上海必吃榜”

臭豆腐、霉干菜、醉蟹……绍兴菜是我国著名的八大菜系之一浙菜的重要组成部分,以烹制河鲜家禽见长,历经千年积累,建立起了“咸鲜合一、干菜、霉鲜、酱腌、河鲜、鱼茸、田园、糟醉、饭煨和单鲍”等十大特色风味体系,是绍兴众多历史文化遗产中的一部分。

说起绍兴菜,游客们首先想到去打卡的是鲁迅笔下的老字号咸亨酒店。那个曾经的“破落酒店”,通过三次扩张,如今门庭若市。董事长宋平介绍,酒店从只有270平方米的建筑面积堂吃,发展到现在8万多平方米的五星级文化酒店。“2024年上半年,酒店营收同比增长6.9%。”

“北京也有鲁迅故居。我们选择在北京的咸亨酒店家庭小聚,主要是爷爷曾在浙江工作过几年。我喜欢茴香豆,又糯又酥。”咸亨酒店将分店开到了北京、南京等城市,北京的90后黄梓彦最喜欢臭豆腐和醉鸡。

130年过去了,咸亨酒店内还挂着一个牌子,上面写着“三月六日,孔乙己欠十九钱”。现在“孔乙己”完全有了“偿还”能力——在绍兴的仓桥直街、上海的文庙路、北京的东四大街等,都开出了孔乙己酒家,虽然掌柜不同,但都做地道的绍兴菜,醉鸡、茴香豆等“霸屏”各大美食APP,上海文庙店的孔乙己酒家连续两年上了大众点评“上海必吃榜”。

绍兴仓桥直街的这家店还卖起了闰土家的桑叶。“我儿子最喜欢这盘菜,薄薄的面粉裹住了桑叶,油炸后,一口咬下去,酥酥脆脆。”爸爸妈妈带7岁的潘盛元特地从宁波赶到绍兴的孔乙己酒店品尝美食,吵着要吃蛋糕的盛元,却被一盘桑叶“收买”了。
“这盘桑叶最多一天卖出上百盘。”掌柜是90后海归张磊。“从小在仓桥直街长大,这里是我的根。”说到从事餐饮业,张磊说:“最喜欢老街的烟火气,这是大伙共同的财富。”

“每一道绍兴菜似乎都在诉说一段历史,每一味都能跨越时空。”出于对绍兴传统文化由衷热爱,张磊把目光瞄准餐饮与本地文化融合之路。一道名为“青藤花雕鸡”的特色菜,正是他读到徐渭将白斩鸡打翻至酒坛中的故事后深受启发而推出的。

绍兴菜越炒越香,不仅各地游客,资本也闻“香”而来:2020年1月,一直在上海经营连锁餐饮多年的绍兴籍企业家梁晓黎,在鲁迅故里开出了“绍东家·三味酒楼”。2022年9月,他又在上大路美食街开出“绍荟宴”酒楼。

2021年,赖文建投资1800万元在越城开出了醉玖兰亭精品菜馆,主打高端绍兴菜……

一直在观察记录绍兴商业动能的绍兴文理学院教授、经济学者李生校表示,绍兴菜的“势能”在绍兴对于其他江浙菜呈“碾压”式优势。从他自身对绍兴菜的了解、调查,绍兴菜不仅越来越火,而且已经火成了趋势。

绍兴菜的香味已经飘出了绍兴。今年,米其林官方发布的杭州“米其林指南榜单”中,有21家餐厅成为“必比登推介餐厅”,其中做地道绍兴菜的有“笑典皇”“葛郎信”“越禧”等。“葛郎信”,绍兴话里是“这个人”的意思,老板老梁是绍兴人。网友推荐菜中前三名也是地地道道的绍兴菜,分别是臭豆腐蒸毛豆、虾油鸡和糟猪门腔。

“没关系,我们再等等,就想那一只绍酒河虾。”在上海,孔乙己酒家文庙店是杨女士姐妹三人开的地道绍兴菜馆,在这里,等位是常态。连续两个周末,记者拨打订位热线,服务员表示,店内的绍兴菜不仅上海本地人喜欢,店内还有一些固定的老外客户。“周末如果没有预定,一般都要等半小时以上。”

绍兴菜不仅在国内声名远播,在国外同样也散发着独特的鲜香。以外交部金牌厨师林勇为代表的绍兴厨师团队,20多年来一直服务中国外交事业,在非洲、欧洲、南美洲都以可口的绍兴菜招待来宾。“芙蓉鱼片、绍兴鱼丸、越味龙虾等绍兴菜,很受外宾欢迎。”



1 咸亨酒店 受访者供图
2 越城府衙街“小吃一条街”不仅有美食,还有沉浸式表演。
受访者供图

3 醉蟹 咸亨酒店供图
4 黄酒布丁 孔乙己酒家供图
5 绍三鲜 寻宝记供图

美食的灵魂,来自古城文脉

近几年,绍兴菜为什么会强势出圈?若将这一现象,与越来越受欢迎的国漫、国货美妆、汉服等进行类比,就不难解读出崛起与复兴的趋势之源:文化自信。

除了一座“没有围墙的博物馆”、一条润泽百业的大运河、一脉图强争先的“胆剑精神”……绍兴的文脉还藏在千年烟火气中。

鲁迅笔下曾写过许多家乡美食,除了《孔乙己》里的茴香豆,还有《在酒楼上》里的油豆腐沾辣酱、《风波》里的蒸干菜、《社戏》中的虾等。眼下,这些美食成为当下绍兴的流量密码。

“我们是学着鲁迅文章长大的,刚刚去过百草园,马上打卡咸亨酒店,年轻人不吃几颗咸亨酒店的茴香豆,那不叫有文化。”江西的陈菲儿没到点就来咸亨酒店等位了。

“兰亭记”“小绍兴”“绍兴烩”……绍兴古城内,枕水而居,屋舍鳞次、栋宇毗连,在巷陌之间,一家家主打绍兴菜的饭馆内,天南地北的食客,围坐在八仙桌边,点一壶老酒,品尝臭豆腐、醉鸡、酱鸭……这是绍兴的独特风景。

绍兴菜发展到如今规模,离不开绍兴市餐饮协会副会长茅天尧等大师对绍兴菜文化的挖掘。茅天尧已经出版了10多本关于绍兴菜的书,开发了绍兴宴、十碗头等绍兴菜。

茅天尧为了烧好这碗绍兴菜,不仅学了理科,还苦读文学,边学边做,边做边学。他告诉记者,烹饪是科学、是文化、是艺术,是一门庞杂的学科。即使简单的蒸煮,背后也有化学反应,比如红烧肉中的焦糖化反应、冷饭的凝合作用、干菜发霉的发酵反应……

来自黑龙江的赵成来绍兴旅游,住在咸亨酒店,房内茅天尧老师写的《鲁迅笔下的绍兴菜》吸引了13岁儿子的注意:“每次出门旅行,孩子喜欢在酒店点外卖,刷手机,这次不同,他主动要来尝尝绍兴菜,每道菜都有故事,赋予了菜生命和灵魂。孩子和我一边吃菜一边聊鲁迅文章,再去鲁迅故里逛逛。”

众人拾柴火焰高。除了咸亨酒店等老字号的坚守,近两年来,不少绍兴餐饮企业回归本地菜的开发。咸亨酒店派出茅天尧对寻宝记、孔乙己酒家等企业进行烹饪技艺指导,抢救出柳豆腐、绍兴球等多道失传已久的绍兴菜。

寻宝记的创始人张亮说,创立之初,其实是想把全国各地的美食宝贝都带到绍兴,流行什么菜就做什么菜,但餐厅只红一阵子。真正找到品牌力量,始于张亮的“顿悟”:绍兴文化是独一无二的,要专注绍兴菜。

张亮还邀请中国饭店协会名厨委员会副主席黄启云作为寻宝记的菜品主理人,开发出一道“本地人常吃,外地人爱吃”的绍兴菜。黄酒布丁就是借鉴了法国甜品的制作工艺,将布丁的丝滑与黄酒的醇香完美地结合在了一起,很快就成了一道不折不扣的网红美食,甚至有食客打飞的到寻宝记品尝。

诗仙李白与贺知章对饮时,用来下酒的绍兴醉鸡;著名诗人兼美食家陆游发明的绍兴八珍;因四大美女之首西施得名的诸暨西施豆腐……这都是寻宝记的招牌菜。

在上海,曾成功开出39家“70后饭吧”的创始人梁晓黎,更早发现了绍兴菜的文化价值,2016年在上海开出了绍东家餐饮,视觉上,就援引鲁迅笔下的文化脉络,选取三味书屋和百草园的装修风格,花雕竹林鸡、绍兴酥鱼、梅干菜狮子头、黄酒奶茶等都吸引着年轻人。从第一代的绍东家到第三代绍荟宴,不仅吸引上海本地人,也吸引世界各地游客。

“墙上一个‘早’,就知道是鲁迅先生的故事了,绍兴酥鱼和花雕竹林鸡很好吃,请新西兰的朋友来这里聚会,很有中国风,饭前在酒店拍了很多照片。”金喜是上海本地人,一直做外贸生意,请外国客商吃饭,她一直选有中国特色并符合他们口味的。“黄酒和葡萄酒一样,都可以用来烧菜,这也是绍兴菜的独到之处。”

“绍兴菜及绍兴特色餐饮街热度不断上升,吸引了绍兴餐饮界把更多的精力、智力、财力投入到绍兴菜产业中去。”李生校认为,诸多绍兴能人聚力,改变了绍兴菜的用餐环境、摆盘外观、菜品口感等,让绍兴菜的发展与时俱进。如今,可以从寻宝记、绍兴老味道、兰亭记等绍兴菜餐馆中,感受到就餐环境具有的地方美学与文化气息。

“资本的嗅觉往往比人们的感知更敏锐。”绍兴市餐饮业和烹饪协会秘书长骆来信说,古城冒出这么多餐饮品牌,也就不难解释了,“文化有内涵、旅游有热度,商业才有价值。”

持续飘香,还缺什么“料”

因“食”而动、为“吃”而游。中国旅游研究院发布的《2023中国美食旅游发展报告》显示,92.3%的受访者在旅游前或旅游中做美食攻略,93.1%的受访者将体验当地美食作为旅游的主要因素之一。

绍兴菜已成为绍兴文旅的一张城市名片,如何保持热度,抓住胃留人心?

在寻宝记,吃榴莲臭豆腐听越剧折子戏;在兰亭记,喝黄酒奶茶看曲水流觞……丰富多元的创新菜,搭配地方特色的文化演出,食客们饱的不仅是“口福”,还有“眼福”。

绍兴菜不仅要烧得好,还要食材好,如黄酒、霉干菜、臭豆腐、母子酱油、麻鸭等产业也在不断发展。

绍兴有“三乌”,乌篷船、乌毡帽、乌干菜,乌干菜又叫霉干菜,是绍兴菜重要食材之一。“好的菜心做的霉干菜,可以卖到百来元一斤。”茅天尧经常会去各地教厨师们做菜,他最喜欢教的一道菜就是霉干菜扣肉。

绍兴市乡村振兴“领雁计划”人才、高级农艺师宋晓每年通过网络直播等,帮助百姓卖出上万斤霉干菜,“绍兴南部年产霉干菜起码在20万斤以上,以每斤霉干菜30元计算,产值达600万元。”

“烟雨江南醉绍兴,半城烟火半城诗”。绍兴是黄酒之乡,素有“万物皆可醉”的说法,绍兴菜中醉鸡、醉蟹、醉虾等是绍兴菜中的经典。

逛完鲁迅故里,在寻宝记,河南姑娘张帆扬和小伙伴一起,看一场沉浸式的“黄酒开坛”仪式,喝黄酒,吃醉蟹,带走两瓶花雕酒。许多游客和张帆扬一样,逛了吃了看了,最后还要带走特产。

酒香也怕巷子深。“酱人老吴”本名吴光忠,是老字号松盛园的总监,因为介绍中国酱文化博物馆、晒酱油、卖酱货等,在抖音上收获了17万粉丝。“我想通过网络传播,让更多人了解酱文化和绍兴菜。”

专家观点

彰显烟火气里的中华文化意蕴

林玮

地大物博,是中华文明引以为傲的重要缘由。一地有一地之物产、风俗,由此发展出了地方风味、传统佳肴。中华菜系五花八门,选料、切配、烹饪各有特色。这是中华文化融化于百姓日用之间的重要体现,有深刻的美学意蕴。

如今,中华文化正迎来创造性转化与创新性发展的新机。而绍兴菜的复兴、出圈,正是其标志之一。绍兴地方特色在一蔬一饭、一鼎一饌之间,被乐于体验在地文化的游客、传承祖上手艺的厨师,以及善于现代化运营的商家共同开显了出来。

绍兴菜的走红,有三重文化意蕴值得肯定:一是它代表着在地性的复归,这

“各级政府、企业和达人等,都在做好绍兴菜推广工作。”绍兴市商务局相关负责人表示,这两年来,商务局积极寻求美团等平台合作,通过对本地菜的细分分类排行、推广等,提高绍兴菜曝光率。

“有图有内容,一本杂志打开了本地菜的美食地图。”从2023年开始,绍兴市商务局还创办了《绍兴菜》杂志,《谁是绍兴菜搜索之王》《绍兴美食家张岱和他的“蟹会”》……杂志在各大景区投放后,引起了市民游客争相阅读。

浙江农业商贸职业学院原烹饪旅游系主任、教授柴林表示,绍兴菜要保持“长红”,还有个关键是人才。该校的烹饪专业已开设了40多年,培养了成千上万的烹饪人才,许多学生成为星级酒店大厨。

“我们专门设置了绍兴菜课程,让学生掌握绍兴菜的起源、历史地位及烹饪技巧,但这对绍兴菜的发扬光大远远不够。”柴林希望其他中职类学校能一同参与进来,培养出更多烹饪绍兴菜的人才。

近年来,绍兴文旅局、市总工会、市商务局等相关部门,举行了不少烹饪赛事,今年8月,孔乙己酒家冠名的烹饪职业技能竞赛,吸引了上百位选手来参赛。

自2019年以来,连续三届中国地方菜大会在绍兴举办。会议期间,绍兴市商务局与联合利华还共同发起成立了绍兴菜研发中心。联合利华饮食策划是全球最大的餐饮服务提供商之一,有逾百年的调味品研发经验,这也是联合利华中国首个地方菜研发中心。

餐饮大咖回乡外出开拓,地方菜发展大会切磋技艺、技艺传承后继有人……“地方菜带来的经济效应,联动交通、住宿、娱乐等全链条产业的发展,其价值对于经济的整体发展无法估量。”浙江省商务厅党组成员、总经济师朱军在地方菜大会上曾这样表示。



绍兴十碗头 寻宝记供图

