

— 餐饮行业 —

香飘百年 守正创新



符之望(本人提供)



符史钦(龙泉集团提供)



龙泉酒店(龙泉集团提供)



沿江鸡饭店(符之望提供)

南北汇聚 风味从海上来

上等的文昌鸡,总有相同的特点——脚胫细短,皮薄骨酥,肉质香甜嫩滑。而每一家鸡饭店,总有不同的蘸料配方。

“这是每家店的秘密,一代代人传下来的配方。”作为沿江鸡饭店如今的“掌门人”,符之望的手艺来自父辈,这盘风味,来自更遥远的时光。

1940年,日军侵略海南岛的第二年,海口骑楼街区,“大亚酒店”二楼的咖啡馆传来讨论声,混杂各国语言,飘扬异国的歌曲。码头商船密布,海口本地工商业却几乎陷于停滞,在外国商品大量倾销的局面下,舶来品充斥市场。来自南洋的西式餐饮,配上海南的本地小吃,成为“老爸茶”的雏形。

自从“海口商会”于1904年成立,天南海北汇聚海口经商的生意人有了共同的团体,好比有了一个共同的“心脏”,但是彼此还是各自装着一个家乡的“胃”。

粤菜的茶点和高汤,闽菜的调味与刀工,与琼籍华侨带回的南洋风味,一起汇聚骑楼街区。占据主流的,自然是经过融合的海南菜。其中最令老海口人念念不忘的,是“琼南酒店”的琼式餐饮。会修钟表的老板冯德运,也是一位琼菜大厨,擅长用最新鲜的海南本地食材,以粤菜手法制成美食。

在“海口商会”成立之初,海口商业发展的初始阶段,众多海南菜馆采用“琼材粤烹”的方式,既满足南北客商的胃口,也奠定琼菜演变的基础。

身处风雨飘摇的年代,海南菜馆与当时的大多人一样,过着朝不保夕的日子。1942年侵华日军强占“琼南酒店”,把冯德运赶出酒店,改为军队俱乐部。

同在这一时期,“大亚酒店”也被侵华日军强占,甚至被改名为“海南岛酒店”,用于接待日本军政要员。

骑楼烟云一场梦。硝烟之中,海口民族工商业遭遇重创,大批本地商人外逃,大量资本外流,唯有必须扎根本地食材的琼菜,无法离开故土。

在文昌沿江路,伍毓葵经营的鸡饭店在动荡中苦苦支撑,他与所有餐饮商人都在等待云散月明的那一天。

世代传承 风味相聚琼州

金黄圆润的煎堆,是海南民间流行的小吃。一口软糯,点缀芝麻,是许多茶店必备的待客美食。

1945年,日本宣布无条件投降。1950年,海口解放,渡海作战的解放军战士与坚守琼岛的琼崖纵队战士欢聚一堂,朴素的庆功宴上,就有琼式菜肴的身影。

在战火硝烟中苦苦挣扎近半个世纪的“海口商会”,终于盼来云散月明。1953年7月,海口召开工商联第一次会员代表大会,海口市工商联正式成立,曾经的“海口商会”由此过渡为工商业联合会。曾经让普通百姓望而却步的中西茶店,逐步转为国营。改革开放之后,老爸茶店乘着经济社会迅猛发展的东风,逐渐成为海口的一道风景线。

宝岛茶店、椰林茶店等国营茶店让无数老海口人念念不忘,那些深藏民间的煎堆、蛋散,配上加了炼乳的红茶与咖啡,中西合璧的传承,让不同的风味相聚琼州。

伍毓葵的文昌鸡手艺早已传给后人,符国鑫接过这份传承。1981年,沿江鸡饭店开业,十年后,符国鑫和儿子符之望把这碗鸡饭的风味带到海口。那一年,符之望高中毕业不久。在海口大同里,符国鑫把手艺传给符之望。

“传统的味道不能变,蘸料配方、汤料配比,都是祖上传下来的手艺。”那时,符之望每次上手尝试,父亲总在一旁叮嘱:“有些东西可以变,有些东西不能变。”

伴着海南建省办经济特区的春风,无数“闯海人”来到这座岛屿。南来北往的口味交融,前所未有的欣欣向荣,让这座城市日日更新。

传承百年的海南文昌鸡,成了不折不扣的“金字招牌”。最多的时候,符之望一天斩了五百多只鸡。随着社会经济的快速发展,在海口市工商联的指导下,一家家颇具时代特色的饭店、酒楼拔地而起。

1993年的夏天,海口一家小茶馆,八位来自不同行业的朋友一拍即合。你10万、我5万,大家凑出55万元创业本钱,决心进军海口餐饮市场。起什么名字呢?大家苦思冥想,有人顺口一提:“‘龙泉’怎么样?”

百花齐放 风味守正创新

20世纪90年代,海口餐饮行业迎来新的发展。然而,创业之路从来不是一帆风顺,在红城湖畔,厨师出身的陈建胜支起了摊子,做起海鲜大排档。那时的陈建胜二十多岁,购置了一批生猛海鲜,准备大展拳脚。可是一晚上过去,食客寥寥,海鲜全部报废,损失六千多元。为了创业,陈建胜已经辞职,筹措的本钱所剩无几。前进还是后退,陈建胜考虑良久,做出决定:“把眼泪藏起来,必须面对挑战。”

同时期的海口餐饮业,在经济快速发展中面临考验,海口市工商联也展开相关调研,逐步形成发展以海南特色餐饮,打造琼菜品牌的发展思路。

以海南特色为基础,挖掘海南本土美食,符史钦和创业伙伴为“龙泉”研制出一系列极具代表性的海南菜式。吸引食客前来的同时,门店越开越多,“龙泉”不再是一家单一的饭店,而是多种产业并行、餐饮文旅兼具的海南龙泉集团有限公司。当初创业的“八君子”如今仍是伙伴,一路同行的,还有海口市工商联的身影。

“工商联作为政府与企业之间的桥梁和纽带,能及时向龙泉集团传达政府的相关政策法规,同时也将企业的诉求和建议反馈给政府部门,促进政企之间的有效沟通。”符史钦介绍,通过推动校企合作,海口市工商联也在人才培养和引进方面,为海口餐饮企业提供帮助。

经过市场调研,陈建胜最终选择以粥为核心,加之海南本土菜式作为创业的方向。创业的地点仍在红城湖畔,陈建胜为店铺取名“新海府”。金黄圆润的煎堆,在陈建胜和同事们的双手,变成浑圆硕大的大煎堆,金黄脆薄,一经推出,得到众多食客欢迎。而色彩缤纷的头盘菜“全家福”,却依然是熟悉的味道。

如今的符之望,早已接过父亲的厨师帽,沿江鸡饭店的白切文昌鸡还是诱人的香气,它的旁边,新添了煎鸡、沙姜鸡、炭烧鸡等新菜式。每次端上黄澄澄的文昌鸡,满堂飘香,符之望总会想起父亲的面容。他已经远去多年,与无数琼菜奋斗者一起,融入海口餐饮的百年时光,融入一座城市的烟火气。

深冬的海口,阳光正好,午休间隙,符之望又来到中山路。道路两侧是成排的骑楼,迎面吹来滨海湿润的季风,远处一栋骑楼的招牌上,依稀可见“大亚酒店”的字样。

一百年前,“大亚酒店”就立在这里。它有它的味道——二楼的咖啡馆飘着摩登的香气;它有它的旋律——三楼的阳台回荡南洋的歌曲。它也有它的责任——数十万琼籍华侨寄回的侨批,部分经由“大亚酒店”转往全岛各地,送到亲人手中。

而它就在那里,一个世纪的变迁,它不再是不可或缺的“大亚酒店”。可是它的味道、它的旋律与责任,传递至今,到了符之望,以及众多海口餐饮从业者的肩上。

回到沿江鸡饭店,端上一盘黄澄澄的文昌鸡,符之望的心中,是百年间无数人忆起的琼菜故事。

□南国都市报记者 贺立樊