

安阳平席:

# 品乡愁 读文化 “官府席”飞入百姓家

□本报记者 李杉

一个个“杨桃”黄澄澄、一颗颗“樱桃”红彤彤、一串串“葡萄”紫莹莹……面前这盘平席中的“水果”是“果盘”吗?留个谜面,稍后揭晓。

## 从典籍中“找”回老味道

何为平席?这还得从安阳传统文化说起。

平席是我市传统宴席的最高规制,传于明代,清末民初达到鼎盛,多为官府接待、工商宴请首选,被称为“官府席”,共有四套菜品,每套八件,取四平八稳、平安吉祥之意。

故名“平席”。

安阳平席是如何流传到今天的?这还得从一本志说起。

今年51岁的“老城人”侯军1992年转业回安,2008年到国盛饮食服务有限责任公司任党委书记。他在公司志上读到“安阳平席”,发现无论是平席还是平席技艺均失传已久。这让侯军有了新目标:恢复安阳平席。

2019年,侯军到天津请回80多岁的平席传承人任文学及其徒弟宋焕春,又找到老职工王建军,民俗专家齐瑞申、安民等组成研发团队,用两年多的时间,把民间和典籍中的菜品“找”了回来。

秉承初心、匠心,安阳平席的名师高徒把10多道菜品重新端上餐桌。

## 把新思想融入老技艺

位于文峰区县前街33号院、门口挑着黄底红边旗子的正是安阳平席馆。面点师以水果拼盘为例,展示安阳平席的制作技艺。

“这道水果拼盘形似水果,实为面点。”县前街三店经理贾静拿起一个“杨桃”,现场揭晓了前文提到的谜底,“水果拼盘的‘水果’用面粉捏制,以鲜榨果蔬汁和面、着色,制作而成的面点颜色鲜亮、软糯香甜,是平席中‘新老结合’的典范,新在融入现代美学思想,老在传承面食制作技艺。平席中,如细香碟上灶等都是‘找’回来的老味道,而水果拼盘则是创新研发的。平席以其独特繁盛的菜品、别具一格的上菜规制让食客啧啧称奇。”

“找”回来的不仅是味道,还有上菜规制。贾静介绍,平席讲究以大带小,即每道菜紧随其后上两道蔬菜。这种方式被安阳人称为“带子上朝(殿)”。游客落座,吃的是平席,更是文化。

据介绍,“安阳平席技艺”已被列入市级非物质文化遗产名录。

## 让乡土情流转餐桌间

平席馆开在县前街,自然是游客的首选打卡地。今年“五一”假期,平席馆客流量比2021年开业时翻了一倍。

“去年‘五一’,一位台湾游客席间动情地说:‘从平席一道道精美的菜品中品到古城安阳的辉煌时刻。’老先生已90岁高龄,还能回到祖籍,吃到平席,他激动不已。前些天,来自不同国家的友人相聚在平席馆,大家虽语言不通,但翻译讲解其中的典故和文化后,大家都非常感兴趣。还有很多在县前街长大的游子回到曾经生活过的地方,都要在平席馆驻足赏景、品尝美食、回忆往事。这才是恢复平席的真正意义。”贾静讲述着发生在这里的趣事。

是啊,百年来,人情冷暖与家乡风味流转于餐桌之间,安阳平席也从“官府席”飞入百姓家。

接下来,各式非遗美食和安阳平席将碰撞出更绚烂的“火花”。“水冶曹家熏豆腐干、内黄笋灌肠等非非遗美食将融入平席菜品中,让更多的游客品到乡愁、吃出文化。”侯军说。

# 安阳味道 中的文化密码

### 核心提示

安阳平席、百年妙真、安阳江南包子……久负盛名的安阳美食您还记得吗?如今,这些久远的味道被重新端上餐桌,满足的不仅是味蕾,更唤醒了人们心底的记忆。

肩负着传承百年饮食文化、树立特色自有品牌的重任,国盛集团国盛饮食服务有限责任公司潜心打造平席、妙真、江南包子等品牌,匠心研发散落在典籍中的菜品,让安阳本土美食“符号”灵动起来。

随着“百年妙真”商标注册,安阳平席馆、百年妙真店、安阳江南包子馆县前街三店集中开业。一时间,安阳美食香飘古城,“安阳味道”再次破圈、吸粉无数。

## 百年妙真:

# 厨艺精 真味藏 老字号打造“金名片”

□本报记者 高倩

华灯初上,百年妙真店里,宾朋满座,紫酥肉、冰糖肘子、三不沾等成为安阳人必点的菜品。这家有着“河南老字号”称号的餐饮店,如今发展如何?请随记者去看看。

## 百年妙真注册商标

2018年9月,妙真牛肉面馆开业,经营面积仅100平方米,很多人并不看好这个由国有企业二次创业开办的快餐店。为减少用工成本,增加经济效益,转变员工观念,这里建立了党员示范区,国盛饮食服务有限责任公司全体党员到一线传菜、倒水、擦桌子,打造了“端盘子的党支部”。如今,百年妙真店已开办6家。

“刚开业的时候,我去店里服务,连续几个小时刷盘子,本就有腰椎间盘突出,现在更吃不消了。然而,发现当天创下了开业以来的最高营业额后,那高兴劲儿,疲劳和疼痛全消了。”时任国盛公司办公室主任的李建华回忆道,慢慢地,这家小面馆的经营场地扩大到近800平方米,日营业额翻了几番。

2019年5月“百年妙真”注册商标获国家商标局批准,成为我市第一家具有注册商标权的传统餐饮品牌店。“随着公司业务的拓展,党员示范区的党员轮流到各个店进行监督管理,主抓店铺经营服务。”国盛公司党委书记、董事长侯军说,妙真起步发展的几年,在党建引领、党员助推下,百年老品牌焕发了新活力,从一枝独秀到繁荣发展,打破了“国有企业干不成餐饮”的陈旧观念。

## 藏头诗里记载着传承

翻开菜单,百年妙真店内很多菜名直接冠以“妙真”二字。比如妙真将军鱼,是在糟醋鲤鱼的基础上加工而成的。不同的是,妙真的鱼为纪念中国历史上第一位有

文字记载的女将军妇好,鱼身带有鳞片,取“将军不卸甲”之意,经过加工,鳞片可以食用,并不只是文化创意。百年妙真总店经理高佳说,最令他们自豪的是三不沾,这是老安阳人都知道的一道地方名菜,相当费工夫,也很考验厨师的技艺和体力。“妙在厨艺精,真味藏面中。菜香座上客,佳话彰德城。”这是妙真总店墙上的一首藏头诗,是对百年妙真的赞誉。

百年妙真总店成立之前,很多地方美食的制作技艺已经流失。国盛掌门人侯军亲自走访,聘请老技师,培养技术团队,让一道道融合传统口味又满足时下消费者味蕾的特色菜品面世。看到公司的党员干部全都行动起来,只为留住更多的安阳技艺,许多老技师主动公开守了几十年的独门绝技。

## 文化元素浸润餐饮品牌

“当初开办百年妙真的初衷是为了弘扬安阳饮食文化,打造安阳饮食名片。留住安阳技艺、宣传安阳文化是国企的责任与担当。”侯军告诉记者。

为传播推广地方文化,百年妙真县前街店创立了文化讲堂。“顺菜”“翻碗”“听甜咸”……许多安阳民间话及餐饮文化故事从这里走进了年轻人的视野,让更多人了解了安阳厚重的历史文化。如今,李建华不仅是百年妙真县前街店的经理,也是文化讲堂的文化宣传者。他说,百年妙真计划成立一个餐饮博物馆,让更多人在体验中品味安阳美食、悟安阳文化。

走进百年妙真总店,店内装潢简介古朴,“中华字都”几个大字映入眼帘,一梁一柱、一灯一画都体现了安阳特有的文化。二楼走廊两侧是记录安阳不同时期、不同风貌的老照片,就连房间命名也选用了镇远门、天宁寺、昼锦堂等极富地方特色的建筑名称,浓浓的安阳韵味扑面而来。高佳说,将来想把甲骨文、周易等文化元素融入菜品开发、盛器设计等,用安阳方言、传统剧目讲好饮食故事、传承传统文化。

安阳江南包子:

# 似灯笼 像菊花 巧手工锁住“安阳香”

□本报记者 申昕

安阳江南包子馆坐落于繁华的人民大道上,街上车水马龙,门前人来人往,包子馆静守一隅,见证着古城的历史与记忆,一笼包子招揽八方食客。

## 包子皮裹着安阳记忆

7月10日晚6时,安阳江南包子馆的一楼大厅内陆续有食客落座。最北侧的雅座是朋友聚餐,席间乡音萦绕。“为啥来这儿吃?吃的是个好味儿,也是个记忆。”53岁的崔阿姨边拿起茶壶往杯中添水,边对记者说。她同桌的张大爷闻言补充道:“这江南包子的历史得追溯到民国时期了,很多安阳人都知道。”

距离崔阿姨不远的东面墙壁上,挂着一张放大的黑白照片。“照片拍摄于20世纪60年代,拍摄地是鼓楼广场西侧的江南包子馆旧址。”时任国盛饮食服务有限责任公司办公室主任的李建华向记者介绍,江南包子馆创建于20世纪30年代。包子馆几经易主,从前街迁至新华市场西口,又从鼓楼广场搬至此地。来店吃饭的,很多是上了年纪的老顾客,味觉记忆让他们一路追随。

“我上初中时家住西大街63号,步行100多米就能走到江南包子馆。我今年68岁,你算算我上中学是哪一年?”孙阿姨笑呵呵地说。她的晚饭简简单单,只有一笼

江南包子,一碗鸡蛋汤。“最开始是我妈妈带我去吃包子,后来我又带我女儿、外孙女来吃。前几天,外孙女放假回来,说想吃江南包子,我们家聚餐就选在包子馆。一代又一代人,时间过得真快。”孙阿姨感慨道。

## 包子馅显露细致功夫

在后厨面点房内,8位面点师傅各司其职,负责包包子的3位师傅尤其麻利,依靠手腕控制,一手掌心托住包子皮和馅料,一手手指快速收褶,力度、位置、方向全在方寸之间,十几秒,一个精巧的包子已经成型:提起像灯笼,放下似菊花。

安阳江南包子究竟有啥不同?安阳江南包子馆党支部书记毕薇给出了答案:“江南包子用的是半发面皮,行话是嫩发面;包子馅料偏咸香,用的是颗粒较大的肉粒,相较于肉泥而言口感更富层次;蒸笼用传统竹木笼屉,摆放新鲜松针,蒸出来的包子有清香气;肉包子封口是蝴蝶结状,更能锁住肉的鲜香。江南包子处处不同,体现的是咱独特的‘安阳味道’。”

除了任包子馆党支部书记外,毕薇的另一个身份是江南包子传承人。2014年,南大街拆迁改造,原先的江南包子馆停业。2020年9月,国盛公司决定把属于安阳人的老味道找回来、展出来、传下来,遂寻访邀请数位曾在江南包子馆工作多年的老技师,共同研讨、培训、制作和创新。

## 包子馆打造百年老店

翻开店里的菜单,安阳合菜、安阳三熏、糖醋毛丸……各色菜品类型丰富。

“除了推出有安阳特色的传统豫菜,我们同时对江南包子进行创新。”毕薇介绍,“去年,我们根据传统的五福文化,研制出馅料丰富的五福包子。针对年轻人简单、便捷的需求,我们推出了速冻包子。”

如今,我市把文化旅游放在优先发展战略位置,把文旅融合作为高质量发展的主攻方向,不断丰富业态布局,彰显文化自信,传播“安阳味道”餐饮文化。城内的景点、饭馆、街道,无不延续着古城的意蕴与生命力。从独沽一味到守正创新,一笼热气腾腾的江南包子“蘸”满乡愁,承载着时光密码,传承了几代安阳人的味觉记忆。

“我们的菜单时时更新,主打就是安阳特色菜,希望通过挖掘传统饮食文化,让安阳江南包子成为和天津狗不理、开封第一楼那样具有标志性的地域美食,用文化和品牌打造百年老店,吸引更多的外地游客来尝尝咱的江南包子,看看咱的安阳文化、品品咱的‘安阳味道’。”毕薇说。

图①为水果拼盘  
图②平席馆团粉无数  
图③为妙真将军鱼  
图④为安阳三熏  
图⑤为鸡汁烩灌肠和糖醋毛丸  
图⑥巧手控制江南包子  
(组图:本报记者 麻楠然 摄)