

## 四、名店名厨

### 诗意盎然满餐厅

“海滨餐厅”是驰誉滨城的老字号，近年来不仅修葺一新，还注重增大文化内涵，提高文化品位，其改建的临街大厅荟萃了本市一些文化名人的诗、联、书法作品，顾客置其间，犹如是进入诗香盎然的书斋，别有一种特别的享受，因摘录一二，以飨读者。

迈进大厅门口，首先投入顾客眼底的便是市诗词楹联学会原会长、现任学会顾问的黄家蕃先生撰写的“鹤项格”对联：“海味山珍供郇饌，滨城地角会高朋。”联首嵌入该餐厅的名称“海滨”二字，对联言简意赅，概括了该餐厅的特色，耐人寻味。

餐厅右侧的墙壁上贴着一首书法老练道劲的七绝，诗曰：“小韵浅斟茶酒香，谈今说古话沧桑。人生岁月闲难得，乐抒雅怀频举觞。”作者为我市著名书法家朱颂卿老先生。这首诗哇露了众多已是耄耋之年的老者生逢盛世，安度晚年的心声。

左边墙壁上的一首《咏梅》更是吸引着顾客，诗曰：“漫天飞雪一枝开，春色轻轻舞步来，放眼悬崖花早俏，何必赖手满园栽。”这首诗出自半壁庐主诗人黄家裕的手笔，读之令人感到清新隽永。

年逾八旬的老教师陈锡辉的佳句“欣逢第二春，畅饮洗浊尘”也发人深思，耐人咀嚼。

(张九阳)

### 食肆也有文化味

朱镕基总理视察北海时曾指出，作为旅游城市，特别要有文化品位，这是中肯的意见。

日前我和友人光顾了广东路一家米粉馆，置身其中感受到一种颇为强烈的文化氛围，显示了北海这座这座“全国优秀旅游城市”的文化特色。

首先映入顾客眼帘的是馆门口的一副颇有吸引力的对联，上联是“邀两三挚友尝桂林米粉不论冬夏”，下联是“与七八高朋就银海烟霞闲聊春秋”。走进馆内，只见粉刷得雪白的墙壁上又张贴着几幅对联式的书法作品，其中一幅是“念四季香味，群王微服，朵颐大快；思八桂名吃，佳丽屈尊，五步频移。”另一幅是“游北海景，走广东路，吃桂林米粉，缓缓一巡品三味；作世中人，居地球村，看太空星云，悠悠四季思无涯。”顾客在品尝了食肆美味，一饱口福，大快朵颐之时，又观赏了颇有诗情画意的艺术作品，别有一种享受。

(张九阳)

### 马来西亚菜

对于马来西亚菜肴，我们往往只知一个咖喱饭。然而，当你走进北海的香格里拉大饭店，听刚从马来西亚“饮食之都”槟城采的苏秀森师傅侃一侃，才晓马来西亚菜是以风情万端闻名于世

的。

马来西亚菜充满浪漫气息，特别是一些民间小吃，英色香味完美的融合饮食艺术。譬如一种被称为“鱼网”的薄饼，娇嫩的黄色如初春花瓣，薄透如蝉翼，以它去“网”鱼块、鸡块同食，酥润满龄，余香袅袅，烤肉串也与新疆的风格大异。它取牛、羊、鸡精肉，腌制过程加特殊的香料，味精香而不腻；香草烩牛肉和酸菜鸭汤、甲必丹鸡也极有特色。牛肉保持其浓烈却无膻腥，香料汤汁左右其间，食之清爽而温和。酸菜鸭汤略带辣味却令你开胃、酣畅，无川菜燥火之虞。名菜甲必丹鸡是当年闽南洋的华人最诗意的创连。所以在马来西亚菜系中以古代苏丹王对华人首领的封号“甲必丹”来命名它，可见其不同凡响。

由于马来西亚也是三面环海，其菜注重精致、营养，有其除湿、祛风、和血等保健作用，所以特别适合生活在亚热带海滨的人们饮食。

(妙 戈)

## **北海传统名厨：汤水王与伊面王**

民国以来，北海名厨辈出，各以一手绝招而称雄厨坛，并各有传人，承传均成名师。这里先介绍有“汤水王”之称的大珍与“伊面王”之称的吕绣顺二位名厨。

大珍，姓氏不详。民国初年，北海的高级宴会，几乎全由他包办，他的厨艺不但样样俱精，更以一手汤水因料怪味美使同行无法攀比而享有“汤水王”的美誉。当时的同行想掌握的他的秘诀，重贿他的学徒也无法达目的，同行们按照学徒的通报，买同样分量的“料头”，如老母鸡，猪腿骨各若干，下同量的水，煎熬同样时间，与他的汤水互相品味，鲜美却输他一筹，要达到他的水平，除非加倍下料不可，结果使同行低头束手而佩服。所以他是当时北海第一流酒家宜仙楼的主勺，他的学徒，著名的有包益尔和卢隆柳（也叫鞏佬），都成为接代的名厨。益尔在稍后的一级酒店“大东”主勺，鞏佬专门承办民间酒席，亦各有一手绝技，这是后话。

且说大珍制作汤水的秘诀。他早年曾到香港见世面，所以最先懂得使用日产的“味之素”即如今味精，这种东西当时尚未进口北海，所以“味之素”成为他个人垄断使用的“秘密武器”，把它混在精盐里，当众徒之面调味也难以发觉秘诀，难怪受贿偷师的徒弟无法向行贿人报命了。但不能否认，除了这一手，其他厨艺也是出类拔萃的。

吕绣顺，人称“伊面王”，也叫“熟烟伊面王”，大珍同时代人，亦以一手伊面绝招与大珍各占一方山头。他制的伊面，以细长、爽滑、奇香见长，关键是下油锅的手艺。把制作好的生伊面，先后经生油、猪油，不同沸度，分别叫文火武火的两个油锅，令火候恰到好处，火太嫩则不香，火太老则失味，贵在不老不嫩，先生油后猪油，起锅后，面条色泽金黄，香气喷鼻，经煮焖后面条不断而耐拉，口感格外不同。还有伊面的配料肉丝，制得象熟烟一样细幼，且不说刀功绝技，如此细条的肉丝经烹制后竟能保持鲜肉的质味，味鲜而柔软，不干涩，不焦，这一手，连他后来也是厨师的儿子，浑名叫“踩嘴”的也承认无法学到手。故亦有“熟烟伊面王”的另一称号。北海洋关英籍税务司吃过他的伊面后上了瘾，离任回国后，还不时让海关职员帮他定制伊面王的伊

面寄回英国享用呢。

(黄家蕃)

## 民国时期的廉州茶馆

民国时期，特别是抗日战争时期，合浦地处天涯海角，无战事干扰，加之广州、香港沦陷，不少达官贵人和平民百姓的南逃至此，以致人口激增。是时廉州社会升平，市场繁荣，廉州茶楼酒馆也如雨后春笋蓬勃发展。

当时廉州没有专一茶楼，大多是酒楼兼营茶室。著名茶楼有：中山路的国强酒楼、廉阳商店茶室、万香酒楼、廉北旅社茶室、大地招待所茶室、福兴祥酒楼，小南门外的廉湖酒楼等大小十多间。

弹丸之地的廉州，茶馆林立，茶馆之间的竞争也激烈，故当时各茶馆均请名师制包点，在各自茶馆门前挂出水牌（广告）标出各自特色的包点和名茶，并聘具有姿色、身材婀娜的女郎作女招待，以此招徕顾客。国强酒楼是茶楼酒馆合二为一的，一楼炒卖，二楼茶室，还请广州白案名师制包点。其制的酥皮大包，皮层数多、酥脆可口，包心肉馅均选新鲜瘦肉、新鲜鸡肉蒸制，虾仁大包则选上大虾仁并用蛋黄浆两次而后蒸制。其茶叶均选杭州龙井、铁观音、武夷山白毛茶、福建银毫白茶。其泡茶之水也极讲究，一定选用廉州名井“襄水”井之泉水。廉州士绅显贵多到此品茗或宴请亲友。

廉阳商店茶室，主营百货洋杂兼营茶室，该茶室为园林式，园内种奇花异卉、曲径通幽，葡萄遮荫。又设丝竹管弦，名伶清唱，茶客在奇花异卉间品茗、听曲，十分清雅幽静。

万香楼也是茶楼酒馆兼营。该楼所制的鸡扣大包、水晶包及糕点，名冠廉州，茶厅聘名伶演唱粤曲，早、午、晚品茶听曲者，络绎不绝。

小南门外电影院旁，以木竹篱笆搭建在湖中的廉湖酒楼也兼营茶室，该茶室以酥角、蛋糕和饼类久负盛名。该茶室除聘名伶清唱外，并设一种赌博游戏式的“波那”抽奖，也招徕不少顾客。

廉北旅社则以旅业为主，茶室为副。该茶室包点，价格便宜，平民百姓、劳苦工人多到此饮茶憩息以解疲劳。为吸引顾客，该茶室老板经常请一些民间艺人在茶室表演魔术或请粤剧艺人演唱粤曲。

大地招待所设在体育场旁，名为招待所实为茶室，该茶室只晚间开业，兼放电影。顾客一边品茶，一边观看电影。花枝招展的女招待，穿梭其间为茶客斟茶、送包点，深夜始散座。

(周 睿)