



苏州文化离不开美食。十全街中段,紧邻金陵南林饭店和南园宾馆,就有一家美食与文化相融合的餐厅,从1995年诞生至今一直深受老苏州喜爱,它就是老苏州茶酒楼。最近,焕新升级后的老苏州茶酒楼重新开业啦!不仅从环境到菜品都有了新面貌,美食文化印记也拉满,俨然一本“可以吃的苏州杂志”。

文/周昱汐 摄影/葛雷

唤醒老苏州的集体记忆

老苏州茶酒楼与陆文夫渊源颇深。陆文夫是有名的苏州作家兼美食家,他曾主编《苏州杂志》,把美食作为重要版块之一。1995年,深爱苏州美食的陆文夫,在十全街创办了老苏州茶酒楼,还亲自撰写了广告——“小店一开,唔啥花头。无豪华装修,有姑苏风情;无高级桌椅,有文化氛围。”开业后,老苏州茶酒楼成了苏帮菜的重要坐标,也成了一代老苏州的集体记忆。

而此次焕新重开后,老苏州茶酒楼的主理人变成了金洪男。金洪男1988年开始学做苏帮菜,三十多年的坚持不懈,他从一位普通厨师成长为苏帮菜名厨,不仅是苏州市烹饪协会会长,还是非物质文化遗产苏帮菜制作技艺代表性传承人。在金洪男看来,“厨师的最高境界,不是烹饪大师,而是烹饪艺术家。”所以,在钻研苏帮菜的同时,他还十分爱好书画,也就有了“江南雅厨”的称号。

与陆文夫的经营理念一脉相承,金洪男也十分注重老苏州茶酒楼的姑苏风情和文化氛围,并根据这两点升级了店面环境。如今走近老苏州茶酒楼,白墙黑瓦、黄字红匾,两面环绕毛竹、枫树、假山石,北边是小桥流水,古色古香的苏式风情显而易见,而东边外墙挂着霓虹广告牌,写着“烟火食事”“可以吃的苏州杂志”等标语,倒也多了份老上海的繁华感。

入内,一面彩色琉璃窗映入眼帘,把室外的暑气分隔于此。再往里走,复古桌椅、暖黄灯光,更绝清雅。就连细节也透着精致,筷子是毛竹做的,筷托是假山石的形状,植株字画的摆放颇具心思,像是园林中的微型景观。从玻璃窗望出去,入目是满眼的绿意,有种推窗见景的情调,苏式美学在这一刻体现得淋漓尽致。

与此同时,苏州文化印记也在这里闪耀。茶酒楼过去的菜单、餐具等老物件,被装裱起

『当你翻开一本可以吃的苏州杂志』



来挂在墙上;当年陆文夫亲临的“三面厅”包间也被保留下来;二楼还有一处阅读空间,摆放着《苏州杂志》等书籍……值得一提的是,就餐之余,大家还能欣赏到评弹表演。尤其是当夜幕降临,霓虹闪烁,半窗灯晕,伴着袅袅评弹,比夜色还要撩人几分。

品味“陆文夫的一天”

金洪男介绍,老苏州茶酒楼重新开业后,将坚持秉承陆文夫的创办初衷,致力于把苏州民间味道还原并荟萃到这里。“我们以‘陆文夫的一天’为主线,从早上七点一直营业到凌晨一点,按照时间维度全天候经营苏式早茶、老苏州茶酒楼正餐、老苏州糖粥铺和美食家夜宵四个版块。”

如今,老苏州茶酒楼的菜品有上百道,从烧卖、老汤面、馄饨、糖粥等早点和下午茶,到蟹粉狮子头、糟溜鱼片、手作非遗豆腐花、泡泡馄饨草鸡汤、响油鳝糊、美味酱方、蜜汁火方、清溜虾仁、黄焖河鳗、松鼠桂鱼十大名菜,再到苏式暖锅、家常小龙虾等夜宵,一应俱全。

陆文夫在《姑苏菜艺》中写道,“人们评说,苏州菜有三大特点:精细,新鲜,品种随着节令的变化而改变。”所谓不时不食,苏州人对食物的极致讲究,也将在老苏州茶酒楼里传承下去。“我们将按照苏州人以食物标记岁月的习惯,顺应四季时序,在各版块中不断次

第上新。”金洪男表示。

正如眼下,吃黄鳝与河虾的好时节。一道响油鳝糊先上了桌,只见盆中鳝丝如黛山环绕,粗细均匀,被浓油赤酱包裹,星星点点的胡椒粉清晰可见,火腿丝、姜丝、蒜泥摆放其上,颜色鲜明。夹一筷子送入口中,鳝丝肥美鲜嫩,咸中带微甜,滋味浓郁,非常下饭。

而清溜虾仁像是一道艺术品,最下方创新地垫着烤海带,像是一弯有层次的雕塑船,上面承载着晶莹剔透的虾仁和碧绿生青的豌豆,吃上去既清淡又鲜美,虾仁滑嫩弹牙,带着水产品特有的清甜,让人回味无穷。

就连姑苏大方糕也别出心裁,方方正正的一片雪白上,刻着苏州园林的花窗图案,隐隐透出馅料的颜色,可见皮之薄,尝起来从外到内都很细腻,香甜软糯。

“不能吃来吃去都是一样的!”除了传统菜色,金洪男也深知,大众口味总是应时而变。所以,菜单里还新增了“苏州风尚”一栏,眼下有藜麦冰川茄子、蚝油鲜菇煲、芝士烤榴莲、番茄酸汤牛腩……都是时兴的网红美食。

自从老苏州茶酒楼重新开张,老食客们蜂拥而至,大排长龙是每日常态,而未来的路还很长。“就像国画一样,苏州美食的背后是意境和文化积淀,我们会把苏州美食文化传承好,并不断进行创新,希望能把老苏州茶酒楼打造成苏州的一张美食名片,展示给更多人。”金洪男表示。