



# 武进东乡

## 江南菜的灵魂掌勺人从这里走出(上)

□ 徐宏杰

谈起江南菜,映入人们脑海的,想必是松鼠鳜鱼、蒜香排骨、苏式小笼等经典美食,抑或是松鹤楼、得月楼、迎宾楼等招牌老店。

深究历史渊源,这些标志的背后,有一连串闪耀的姓名,他们是享誉业界的名厨大师,他们推动着江南菜系精进扬名,他们大都来自同一个地方——武进东乡(即原武进县的东部乡镇,如横林、横山桥、遥观等)。

### 跨越苏锡沪 共生发展的重磅力量

常州籍史学家、作家蒋星煜曾说,江南的江河湖泊水流相通,饮食文化也自然相互渗透融合。苏锡菜与上海本帮菜的特点接近,这些菜系在很长时间内互相借鉴、彼此影响,已是我中有你、你中有我。

纵览苏州、无锡、上海餐饮业的发展史,从武进东乡走出的大厨,释放出了举足轻重的深远效应。

一代大师费祥生融贯苏锡,他1914年出生于武进崔桥,15岁时即在无锡迎宾楼菜馆跟随表兄、当时已是名厨的刘俊英学艺。20世纪40年代初,松鹤楼名厨陈仲曾之子陈志刚与人合资在苏州大成坊口开办鹤园菜馆,以集精致性与艺术性于大成的“苏州船菜”为经营定位,专门聘请费祥生担任主

厨。在费祥生的掌勺下,鸭泥腐衣、蟹糊蹄筋、滑鸡菜脯、炖球鸭掌、果酱爆肉、葱油双味鸭、环爪虎皮鸡等三四十种精品佳肴皆成招牌,政商新贵、巨富富豪纷纷慕名而至。鹤园生意兴隆,引领业界风尚,这些船菜逐渐“登岸”,衍生传承至苏州的菜馆中,成为如今许多老字号餐馆的拿手绝技和招牌菜品。



此外,当时在无锡厨界出名的武进东乡人还有张文奎、孙富生、刘汉林、张元寿、刘毛度、孟祥松、金志德等人。

放眼至上海,也有武进东乡的厨神。上海工匠、豫园绿波廊总经理陆亚明是武进横山桥人,其父陆苟度在上海享有“苏帮点心泰斗”之美名。陆亚明拜父亲的徒弟周金华为师,在反复不断地揉面、下料中,38年如一日,真真实实地与食材打交道。在他的匠心坚守下,绿波廊的眉毛酥、葫芦酥、桂花拉糕、枣泥酥、迷你粽等成为了接待世界政要、国宾名流的点心佳品并享誉海外。

国宝级烹饪大师、上海餐饮业功勋人物李耀云祖籍武进遥观。李耀云的父亲李其福十几岁即从武进前往上海谋生,是20世纪五六十年代享誉上海的苏锡帮名厨。自幼被父亲厨艺滋养的李耀云自然而然地迷上了烹饪,他以过人的天分与辛勤的付出一路开启“厨霸”模式,与莫家菜传人共同开拓大批淮扬菜新品种,发明家喻户晓的名菜“松仁鱼米”。在不断的探索钻研下,李耀云成为第一批走出国门、开拓国际视野的烹饪大师,以其精湛的厨艺将中餐文化远播海外、发扬光大。

费祥生将自身精湛纯熟的技艺倾囊传授于后起之秀。1947年无锡中国饭店开业,费祥生受聘为总厨。1955年,19岁的高浩兴进入中国饭店后便师从费祥生,深得苏锡菜烹饪精髓,最终成长为中国

元老级烹饪大师、正特一级烹饪师。

值得一提的是,锡菜宗师濮泉煥老家也是崔桥,他13岁拜费祥生为师,在苏州鹤园饭店学艺,习得真传后回到无锡,从厨50多年,曾参与无锡中国饭

店筹建,长期在无锡饭店任厨师长。他开创出以吐司八宝鸡、翡翠滑虾仁、网包鲥鱼段等菜品为代表的“濮式菜肴”,培养出杨建兴、陆俊干、施道春、张献民等锡帮菜名厨,为锡菜发展做出了重大贡献。

