



武进东乡

江南菜的灵魂掌勺人从这里走出(下)

□ 徐宏杰

武进东乡的名厨，将江南韵味浓缩为臻品佳肴，在桃李芬芳中传承不息。美食经由舌尖相遇而触动心灵，当食客的味蕾触碰到一道道江南菜系佳品之时，也就收到了来自灵魂掌勺人跨越时空的匠心邀约。

技冠姑苏城扬名 传承的实力担当

苏州是江南韵味最为浓郁的典雅之地，苏帮菜是江南菜系中最为经典的特色风味。在这江南菜系发展的核心之地，武进东乡的名厨更集中性地诠释出顶尖的厨艺风范，同时

也为苏帮菜的兴旺发展源源不断注入动能。

松鹤楼是苏州地区历史最为悠久、饮誉海内外的正宗苏帮菜馆，武进东乡名厨与之渊源甚深。苏州烹饪大师谢菊生从厨60

载，他17岁便进入松鹤楼，跟着来自武进崔桥的唐阿毛师傅学习厨艺。据他介绍，当年苏州餐饮界大厨很多是武进横林、崔桥一带人，人称“铲刀帮”。

松鹤楼与武进东乡结下不解之缘的原因，在于1934年武进横林人张之钧在父亲张文炳病故后接手松鹤楼，他深知武进同乡的厨艺与为人，因此在店中各岗位委以重任，一批武进籍餐饮服务从业者从此在苏州厨界名声雀起。因这些人的家乡毗邻无锡，讲话操无锡口音，故常被外人误以为是无锡人。

20世纪七八十年代，苏州餐饮界有5位超一流大厨享有盛名，人们将他们称为“四根一家”（即指张祖根、吴涌根、屈群根、邵荣根、刘学家），其中，张祖根、吴涌根、屈群根均为武进人。张祖根曾任苏州饮服公司副经理、苏州市商业技工学校校长，对苏帮菜中的炖、焖、煨、焐有独到技法，他制作

的母油船鸭、扣三丝、蟹酿橙等均作为经典载入苏州的菜谱，他领衔组织撰写的《中国苏州菜》流传至今。吴涌根既擅做点心又擅烹苏式菜肴，他创制的冠云峰船点、芙蓉莼菜、海鲜酥皮盅、南林香鸭、蒜香排骨等都已成为苏州的名点名菜，他还长期从事对国家领导和外国元首的餐饮服务，当代作家陆文夫称他为“江南厨王”。屈群根擅长白案中发面、呆面、水面、油面四大面团的制作，他制作的苏式小笼、加虾烧卖、藕粉饺、盒子油酥等都为名点，百花争春苏式船点更是他的绝技。

这几位大师毕生专注于苏帮菜的烹饪提升与研发，同时又注重对苏州饮食文化的保护与推广，他们对苏帮菜的传承、提升及苏帮菜厨师的培养都起到了不可替代的作用。



曾经风靡全国的经典老电影《满意不满意》是新中国首部反映服务行业的电影，影片中的3号服务员沈师傅，正是以松鹤楼资深服务员、横林人孙荣泉为原型而创作的。松鼠鳜鱼名动天下，正是得益于在《满意不满意》中的精彩出镜，这道色形绝佳的松鼠鳜鱼由武进横林人陆焕兴与孙灿善合作烹

制。陆焕兴24岁即担任松鹤楼的掌作师傅（厨师长），他的做菜风格技术充分体现常州的烧菜方式，尤其擅长处理牛筋、鱼肚、海参等涨发类食材。孙灿善是天生的煤炉烧菜之才，是松鹤楼的“头煤炉”师傅，卤鸭一般都由他负责烧制。因长期在煤炉一线工作，他的后背微微隆起，行业中送他一个外号“躬

背师傅”。孙荣泉退休后，他的儿子孙坚进入松鹤楼工作，师从陆焕兴学习厨艺。后来，孙坚受命出任苏州菜馆一把手，负责重整老店新开张，他取《满意不满意》中的得月楼之名，成功申请获批为新店命名。在孙坚与陆焕兴、孙灿善等名厨的掌勺下，得月楼的菜品精致非凡、好评如潮。