



核心提示

□记者 王妍文 杜武图

11月5日,《洛阳水席质量与服务规范》(以下简称《水席规范》)等5项河南省地方标准将正式实施。《水席规范》不仅对水席的菜品质量作了细致规定,对水席经营场所的服务规范和安全卫生也作了严格要求。其实,洛阳水席在历史上还曾有过官府水席、酒肆水席、私房水席、清真水席和素水席五大流派百花齐放的景象,各个流派的特点,您知道吗?



牡丹燕菜

海参头燕菜、麻乌、脯肉这些“水席成员”您可曾听说过? 水席过去的五大流派现在还存在吗? 在《洛阳水席质量与服务规范》将实施之际,业内人士呼吁——

洛阳水席期待百花齐放

1 海参头燕菜、麻乌(音)、脯肉也曾是“水席成员”

就即将施行的《水席规范》,年过八旬的老洛阳人、民俗学者寇北锁先生,知名餐饮策划人郑贞富先生和部分业内人士发表了自己的看法。

寇北锁先生说,水席在洛阳有悠久的历史,过去有五碗席、八碗席和整桌席之分,视“过事儿”不同做不同水席。随着年代的变迁,洛阳周边各地区水席也各有不同做法。

比如洛阳城东偃师、孟津平乐一带,水席中就多一道“脯肉”,即以肉馅和碎粉条搅拌做成块状,贴上整块带肉猪皮,先炸后蒸,上桌时切小块淋上汤汁装盘。

过去老城大户人家做水席,除海参、鱿鱼等海鲜外,还有一道蒸猴头菇,意为“山珍海味,汇聚一席”。

又如洛宁、宜阳等南部山区,水席中的菜品多用蒸的方法制作,食材也多山珍。

在菜式的发展上,一道菜也衍生出多种做法。以燕菜为例,有如今饭店里常见的“牡丹燕菜”,有民间百姓家做的无花朵造型的家常燕菜,更有大户人家待客时以整只海参入菜的“海参头”燕菜……

早年没有冰箱和冷库,夏季没有萝卜,拿什么做燕菜呢?寇北锁先生介绍,新中国成立前,到夏季时,水席中的燕菜被一道叫“麻乌”(音)的凉菜所代替。麻乌与凉粉类似,但不以水和淀粉,而是将芝麻酱和稀煮凉粉,放凉后切成小拇指长的四方条,与黄瓜、韭菜等加麻酱汁调味。与此类似,还有一道凉拌汝州粉皮,也是夏季水席中用来代替燕菜的。

因此,老城西大街一位从事了20多年水席制作的大师傅认为,《水席规范》虽好,但有待完善,应尽可能收录洛阳不同地方的不同菜式,以保证水席的多样性和生命力。对此,规范制定部门解释,《水席规范》中选取的32道菜品只是洛阳水席中比较常见和被大众喜爱的菜肴,洛阳水席的菜品并不局限于此,一成不变,各餐馆可根据时令变化和本餐馆特色变化菜品。

2 洛阳水席曾有五大流派,各派特征明显

“河洛餐饮文化源远流长,水席在此历代延绵,自然也衍生出不少派系。”从事河洛餐饮文化研究多年的餐饮策划人郑贞富先生,认为洛阳水席在鼎盛时期,至少有五大流派。

郑贞富先生认为,水席的源头可追溯至唐朝,定型于清朝中期。在种类上,水席可大致分为官府水席、酒肆水席、私房水席、清真水席和素水席五大流派。

官府水席顾名思义,是从官家流传开来的。流传较广的说法是,洛阳曾先后是明代伊藩王和福王的封地,这些皇亲国戚在饮食上十分讲究,故王府中的水席用料讲究,工艺复杂,除了常见的鸡鸭鱼肉,不乏鱼翅、干贝、鲍鱼等珍馐。

郑贞富先生在研究中发现,官府水席还有另一个来源,那就是洛阳的

驿站。洛阳历代多重要驿站,官员来往以宴席招待。到清乾隆年间,水席的重要原料红薯在中原地区得以推广,水席也逐渐成为驿站主要的待客宴席。根据官员不同的品级,招待的水席标准也不同,菜式和数量根据官员品级增减。这也是水席一早被称作“官场儿”“官桌”的由来。

酒肆水席是常见于饭店、酒楼的水席,档次介于官府水席和民间水席之间,各家因厨师和用料不同,所出成品也不同。酒肆水席的第一个鼎盛时期是清末民国初年。据史料记载,洛阳民国时期有大金台、万景楼等几家有名的酒店,以酒肆水席见长,招待过鲁迅、张学良和赵四小姐等名流。

据说张学良与赵四小姐在万景楼享用水席时,赵四小姐亲自下厨烧了一道鱼。与水席中全鱼的做法不同,赵四小姐采用东北的做法,将鱼肉切片烧制,从此万景楼水席中没有全鱼,而是换成这一道“太子鱼”。

私房水席即市井百姓家所做的水席,各家有各家的做法,有的甚至是代代相传,味道上基本以胡椒的辣和醋的酸为主。这是由于洛阳地区古代所食之盐为山西运城出产的池盐,盐味苦涩,需用醋减苦,以胡椒提味。后虽池盐改为海盐,这一传统却被保留了下来。

清真水席则是洛阳回族同胞用牛、羊、鸡、鱼作主料,在洛阳水席的基础上用清真配料加以改良形成的。据寇北锁先生介绍,因回民不喝酒,故早先的清真水席上没有8道凉菜,以热菜为主。

而素水席主要是为佛家子弟和食斋者提供的,食材全部是素菜。史书中记载的素水席中有素鸡、素鱼等菜品,但其原料和做法未一一说明。

3 或传承或消失,期待水席流派百花齐放

如今,这五大流派的水席经历代更迭,有的加以改良升级、发扬光大,有的却难觅踪迹。

曾是“王榭堂前燕”的官府水席,经过“真不同”等水席名店的改良,变身“武皇水席”“盛唐国宴”等高端水席。主打邮驿文化的周南驿文化酒店推出的水席,承袭了古代驿站水席的精华,也是官府水席的代表。

酒肆水席,仍常见于洛阳大街小巷的饭店、酒楼中,并在市场中逐渐打出一批颇有名气的品牌,成为洛阳水席市场的中坚力量。

随着现代人生活方式的改变,寻常人家已很少做整桌水席,过去的私房水席中流传下来的平乐官桌、老城管记等,仍活跃在百姓红白大事时宴请宾客等场合中。水席中的小酥肉、油炸丸子等名菜,仍是洛阳百姓逢年过节的必备菜品。

经改良的清真水席,如今在老城区、瀍河回族区一带保持着旺盛的生命力,涌现出东华东酒楼粤秀斋、得月楼、杨氏食府等一批知名饭店。因清真水席风味独特,口感细腻,不仅征服了挑剔的本地食客,也受到外来游客的欢迎。

而曾风靡于庙宇和善男信女间的素水席,如今已难觅踪迹,其中不少菜品已失传。

郑贞富先生说:“水席是洛阳餐饮行业的名片,期望行业在规范发展、继承回归传统的同时,也能推陈出新,不断丰富和创新水席的种类,再现‘五大流派’百花齐放的情景。”



真不同饭店的燕菜作为洛阳水席的代表,格外注重造型和色彩搭配