

大运河申遗成功十周年特别策划

策划:张徽贞 周红红 执行:齐斐斐 杨金丽 杨静然 寇洪莹

运河美食大家谈

品“味”大运河 爱上这座城

——“大运之河 全域走读”大型社会活动(第二场)“寻味运河美食”侧记

本报记者 杨金丽



访谈现场

7月11日,由沧州日报社主办、0317火锅鸡协办的“大运河全域走读”大型社会活动第二场,在运河畔三大历史名楼之一的清风楼举行。这一期的主题是“谈运河美食,品沧州味道”。

千百年来,大运河穿州越境,帆影桨声,为沧州带来了历史的机遇、城市的繁荣,也带来了南方的风味,汇聚成独具特色的沧州运河美食文化。来沧州不仅可以游运河、赏美景、学非遗,还能品味河的味道、海的韵味,让人大快朵颐,感受这座城市的烟火气和活色生香。

清风楼外,运河水静流流淌。清风楼内,各界人士济济一堂。看似截然不同的运河东与运河西的美食,相互交融成一座城市的味道。在这味道中,我们品出了传承、创新、包容,也尝到了乡愁、温暖和幸福。

大运河上,色彩纷呈,清香缕缕,回味无穷。色香味中,多少运河美食,穿越古今,通过舌尖,直达心底。这是沧州人松弛、惬意的幸福感,也是外地人向往沧州的理由。

百年饮食 变与不变

“一条大运河,半部中华史。河道延展,志国运之强盛;水流通达,鉴社会之兴旺……”

沧州市图书馆朗诵艺术团袁宝禄、宋维东、刘春霞、刘玉华朗诵的《大运河赋》,令人思接千古,沉浸在悠久厚重的运河文化中。活动也由此拉开帷幕。

沧州日报社常务副总编张徽贞说,“大运河全域走读”大型社会活动是沧州日报社推进大运河文化带宣传的一个精品策划,初衷是和沧州百姓一起触摸运河文化的历史脉络,了解大运河的前世今生,更真切地感受大运河带来的那些温暖的记忆、新鲜的感动、细微的幸福、蓬勃的活力。“千年不息的大运河,不仅为我们输送着物质和精神养分,也带给我们灿烂的文化和生活的生活。运河美食,是我们舌尖上的乡愁味道、烟火人间的生动写照。曾经,它给予我们成长的美好记忆,如今,已成为这座城市的一个个符号、一张张名片。”

沧州市图书馆特藏部主任、沧州区域文化研究所研究员吴树强带来了民国22年的《沧县志》影印件。现场,他一边展示县志中的文字内容,一边解读百年前的沧州饮食特点——

“过去人们大多吃腌制食品。能代表沧州特色的,有冬菜和虾酱。冬菜取运河边的大白菜加蒜腌制而成,是河的味道;虾酱则是沿海地区渔村人民的腌制食品,是海的味道。饮食中兼容河与海两种味道,在全国并不多见,从中可一窥沧州文化河海相济的特点。”

“很多美食是稳固不变的。比如嘴巴、灌肠、羊肠汤等,一直延续到今天的餐桌上。用羊肠灌血做成血肠熬制的羊肠汤,是百年前沧州人早餐的一道美食,被称为沧州‘四大快’之一。”

“运河边的特产之一沧州冬菜,历史上很有名。100年前,福建、广东的商人直接用商船来沧州贩运冬菜,行销泰国、日本等地,年产40多万斤。”

沧州“义昌永”冬菜传承人刘向前,就住在运河边的刘辛庄村,一直传承着祖辈的冬菜制作技艺。他激动地说:“我听老辈人讲,我们家的冬菜,通过运河漕运到天津,被冠以‘天津冬菜’的名字,销往全国以及新加坡、马来西亚等地。没想到竟有那么多客商直接来买,由此可见,咱沧州冬菜的牌子有多响!”

沧州美食,一脉相承,也有变化与创新。把店开在南关老街上三指堂药膳,就更新了羊肠汤的做法。“羊肠子可补阳、入药,但随着生活水平的提高,人们过去偏爱肥腻,现在注重健康。经过技术更新后,羊肠汤更适合现代人的口味和需求了。”药膳总经理王四杰说。

盐调百味 麻辣生香

如果说海鲜是沧州菜的魂,那么鲁菜就是沧州菜的根。

鲁菜的特点是注重调味。盐是百味之首。沧州大运河文化研究会特约研究员万树森从远古时期夙沙氏“煮海为盐”讲起,从长芦盐的形成、发展,到运河边设立的盐场、盐码头,以及长芦盐运司在元明清时期多番助力沧州城市建设,梳理千年来盐、运河、沧州三者的关系。“沧州是一座因盐而兴的城市。过去富商士绅请客,专门设有盐席。”万树森从历史文化的角度,解答了沧州饮食历来口味偏咸之谜。

人的口味有时像岩石般顽固,有时又如流水一样豁达。沧州市饭店烹饪行业协会副

会长、0317餐饮管理有限公司董事长袁一宽回忆,20世纪90年代初的一个寒冷冬日里,一股麻辣的味道自川蜀而来,并很快从运河古巷水月寺大街四散开去,让这座历来偏爱咸香的城市,忽然之间迷恋上了麻辣鲜香的火锅鸡。

口味的改变看似简单,其实是和沧州的精神气质相契合的。沧州人热情好客、好武尚侠,骨子里的义气与爽快,一旦和劲爆火辣、肉质香醇的驴肉火烧、功夫驴牌麻辣火锅鸡相逢,仿佛前生注定般,瞬间就认定了彼此。从此,火锅鸡成了沧州人餐桌上的一抹亮色。

0317是沧州的区号。2015年,袁一宽以此注册第一家店的时候,就笃定,要用火锅鸡打造一座城市的味道。“当时,人们的品位、口味都提高了,对美食的要求也高了。一些传统的、比较粗放的经营方式,已经满足不了人们的需求。当时很多人认为火锅鸡不健康,上不了台面。我们在店面环境、食材、配料等方面下功夫。当时就抱定一个想法:改变人们对火锅鸡的认知,努力做有品位、有品质的美食,让一锅小小的火锅鸡,也能登上大雅之堂。”

9年过去了,0317火锅鸡迎来了丰收季。如今,仅沧州市区,他们就开了9家连锁店,下半年,还将新开3家店。今年“五一”小长假,沧州成为全国最受游客追捧小众旅游目的地城市第6位。蜂拥而至的外地游客对0317火锅鸡青睐有加,用餐排号都排到了100多位。“中国生态美食地标保护产品”“河北省著名品牌”“冀字号名店”“沧州地标性美食”……各种荣誉纷至沓来。如今,0317火锅鸡化身成为沧州美食的符号,成为吸引外地游客“寻味沧州”的重要一环。

袁一宽现在考虑的是:怎样做出一锅更健康的火锅鸡。他沿运河南下,寻来山东东上芦花鸡。健康、可溯源的鲜鸡肉,加上精心的烹饪,让火锅鸡通向了更完美的风味。

“沧州的火锅鸡都好吃,每家的品牌各有特色。”袁一宽说,火锅鸡之所以成为一座城市的味道,不是一两家火锅鸡店做得好,而是所有火锅鸡店共同努力的结果。

携手打造 城市味道

市文化广电和旅游局产业发展科文创负责人鲁明君介绍,在最近推出的“大运河上乐享生活”文化旅游消费季中,文旅部门推出了“跟着美食去旅行”活动。活动现场,沧州市饭店烹饪行业协会秘书长刘春生发布了沧州特色旅游美食地图。

刘春生深耕餐饮业多年,一直在挖掘、整理、深耕沧州传统美食。他说,沧州历史悠久,沉淀出的美食种类繁多、口味丰富。他从沧州饮食谱系的角度对沧州美食的类别进行了讲解,又从历史角度分析了沧州菜系的来源和发展,让现场观众对沧州美食有了更深入的了解。他说:“无论从历史还是现实看,沧州餐饮业一直呈现着传承、包容、创新的特点。”

鲁明君介绍,通过“跟着美食去旅行”活动,提升了火锅鸡、蔬菜宴、早碱面花等特色餐饮品牌的知名度与美誉度,展示了沧州大运河沿线的特色美食,还配套定制了文创印章与打卡本,鼓励游客探店打卡。同时,他们还借助抖音直播,走访非遗美食传承人、地标美食主理人,共享美食盛宴。他们还推出了3条美食主题线路,将沧州的美食资源与文化旅游资源相融合,以打造城市新名片。

“美食不仅是生活的一部分,也是历史文化和情感的一部分。清末民国时期,沧州城曾有30家饭馆,其中一些特色菜,京津的馆

子都比不了。”吴树强说,食物滋养人类、养成味道、形成性格,也负载着情感。沧州有运河、临渤海,发展文旅有得天独厚的优势。要让游客们在沧州玩美了、吃美了后,还能带着沧州味道回家。

运河西,九河下梢、诗经故里的河间,藏着驴肉火烧的美味秘密。这里几百年前曾有热闹的驴马集市,地利之便催生了面饼酥脆、肉质香醇的驴肉火烧。功夫驴牌创始人张海涛思考的是,怎样让这种便捷的美食适应快节奏的城市生活。

运河东,没有多远,就是渤海湾。海边人讲究靠海吃海,以鲜入味。新鲜捕捞的当季小海鲜,不需任何繁复的加工,用简单的方式烹调,就能获得鲜美的风味。

运河畔,各色面食是舌尖美味。伏天来临,沧州人的风俗吃食是:头伏饺子、二伏面、三伏烙饼烧鸡蛋。戴玉符面条的第四代传承人李芳芳在操作间挥汗如雨,制作面条、卤子和菜码。她说:“家里人不愿意让我做餐饮,可我铁了心要做。对我来说,这不仅是生意,面条里浓缩着老姥爷、姥姥、妈妈的一辈子。”

在运河穿过的南皮县,年轻的寨子老醋第六代传人翟钦政,正在醋厂酿造气味独特、醋香浓郁的“翟老醋”。不久,新醋将被送往0317餐饮管理有限公司,作为火锅鸡的“神级”配料,出现在食客们的餐桌上。翟钦政不善言谈,一颗心都放在酿醋上。甚至,他都没有介绍,在中国特色美食商品大赛上,“翟老醋”捧得金奖,给沧州文旅增了光。

从最初的“0317,一只梦想的鸡”,到现在的“做好一锅健康鸡,温暖一座沧州城”,随着公司的壮大,袁一宽的目标也在不断调整。下一步,他计划把火锅鸡推向全国。目标变了,但立志把0317火锅鸡做成沧州城市品牌的初心没变。变与不变之间的分寸拿捏,就像厨师精研菜肴时的那份斟酌与取舍,又像百年饮食的变与不变,坚守与创新如一体两面,相辅相成。

“有一年我出差回沧州,从高铁站出来,迎面看到那句‘0317,一座城市的味道’,心中忽然被戳中,亲切感、自豪感油然而生。”沧州日报社常务副总编张徽贞说。

不只火锅鸡,还有驴肉火烧、沧州冬菜、寨子老醋、南川药膳等等,它们共同构成了独特的沧州味道。大家纷纷表示,要共同努力,发挥“匠人”精神,在传承沧州老味道的时候,不断创新,使美食升华成文化,将一道道沧州美食打造成一个个独特的符号、一张张靓丽的名片,也成为外地人向往沧州、爱上沧州的一个理由。



吴树强



万树森



袁一宽



刘春生



朗诵《大运河赋》



0317餐饮管理有限公司成文化志愿者活动基地 本版照片由魏志广摄

在“大运河 全域走读”大型社会活动第二场中,社会各界代表结合自身特点,围绕运河文化与沧州美食的话题各抒己见。他们表示,希望沧州的美食名片深入人心,更多人因为沧州美食而爱上这座城市。

中国美协会会员、沧州渤海画院院长、沧州市美协副主席黄金钟,中国美协会会员、沧州渤海画院执行院长韩旭:

7年来,我们夫妻从事了一系列沧州历史文化题材的主题创作。作品《京杭大运河·乾宁驿》入选第14届全国美术作品展。此外,我们还创作了大量沧州主题的插画作品、插画合集、壁画等。近年来,又涉足运河文创产品,创作了《古运河三十景》礼品卡册、丝绸画、《一船明月过沧州》主人杯、《水月》盖碗、《新桥驿》茶盘等。

沧州作家代表吕宏友:美食为作家提供了广泛的创作素材,普希金、老舍、贾平凹等笔下的美食都让人过目难忘。一条大运河纵贯沧州,诞生了多少美味佳肴!作为本地作者,有责任去书写、记录。我用诗歌、散文、小说的形式,多次表达了对家乡美食羊肠汤、火锅鸡等的喜爱。希望通过我们的文字,让沧州味道传播得更远。

沧州儒悦书院院长林如月:作为一名文化志愿者,在宣传沧州文化时,我经常说,沧州有悠久的历史,灿烂的文明,大运河穿城而过,融合了多种地域文化。今天,我把我们创作的《运河沧州韵》送给刘春生秘书长与袁一宽总经理,希望美食文化带着沧州的韵味越来越好。

沧州狮城印象店长刘梦宇:狮城印象致力于推动沧州本土文化的传播与城市精神的发物。我们始终追求创新性与差异化,精心钻研沧州文创艺术设计。一年的时间里,我们设计出百余款沧州文创产品,让更多的人认识沧州、了解沧州、爱上沧州,把沧州的故事讲给世界听,打造沧州的专属名片。

南皮县盛梓全调味品有限公司总经理翟钦政:作为寨子老醋制作技艺的第六代传承人,我和我的团队以纯手工工艺、纯粮酿造为特色,不断创新,打造了气独特、醋香浓郁、酸而不涩、绵甜柔和,独属于“翟老醋”醋的味道。我们坚守品质,坚持诚实为本,用心用情做好醋,努力成为沧州美食增添“味道”。

功夫驴牌创始人张海涛:原来我不了解驴肉火烧和大运河有什么关系。今天,我忽然发现了它们之间的渊源。河间处在南北通衢的要道,也紧邻大运河。大运河南北交汇,让驴肉火烧产生之初,就能满足南北口味差异化的需求。这为驴肉火烧走向全国奠定了基础。今后,我们将秉持匠心,把驴肉火烧做精、做细、做好。

三指堂药膳总经理王四杰:羊肠汤是伴随大运河而出现的沧州有代表性的码头饮食。到了如今,如果还按原来的方法来制作,已不适合现代人的脾胃,甚至会出现血脂高等问题。我们更新了制作方法,加入茯苓、九指毛桃等十七味中药材,让这道传统美食更健康,也更适合现代人的口味。

沧州义昌永冬菜传承人刘向前:今天收获很大,在《沧县志》上看到了有关冬菜的记载。清末民国初期,我们家开始有义昌永的字号。我们的冬菜用的是运河边种出的大白菜,用特殊的手法加工而成,一罐冬菜要经过四季的酝酿才能有那么浓郁的味道,不是说腌一两个月就行的。义昌永字号的含义是仁义、昌盛、永远。义字当先。做生意先要讲仁义,才能永远昌盛。这个名字,越琢磨越能品出味道来。

戴玉符面条制作技艺传承人李芳芳:沧州主要出产小麦,人们以面食为主。戴玉符面条始于清宣统年间,经历四代人百年传承至今,是运河畔深受老百姓喜爱的传统面食。袁一宽总经理的目标是打造一座城的味道,我的目标是传承家的味道。我把过去的轧面条,扩展为做面馆,为的就是能精心守护这碗能传递情感和温暖的碗。 杨金丽 整理



合影留念