

坐落于宁波鼓楼步行街的东福园饭店,是实打实的百年中华老字号,更是刻在老宁波舌尖上的乡愁地标。常年以来,往来甬城的外地游客慕名打卡寻地道风味,旅居上海的老宁波更是专程奔赴此处,一口热菜一碗面,慰藉绵长思乡情,妥妥的甬城标杆老牌餐饮店。

东福园 美食往事

□朱峰 文/摄



老东福园饭店照片墙。



老东福园饭店旧影。

1 百年老店,扎根甬城烟火里

早年间,甬城餐饮地界名流云集,东福园与聚福园齐名并肩,自抗战前夕到上世纪四十年代,两家老店比邻而居,同扎根在又新街沿街地段。门店皆是旧式木结构临街铺面,开间规整雅致,门头悬挂黑底金字匾额,古意盎然、简约大气。一楼设堂食散座、营业柜台,适配日常零散食客;二楼布设雅致雅座与精致小包间,临街雕花窗棂通透敞亮。食客落座凭栏远眺,街头车马人流、市井烟火百态尽收眼底,用餐氛围感十足。东福园由徽州客商吴子昭创办,取“福如东海”美好寓意敲定商号。店门内侧立一尊古风老者塑像,披蓑衣、戴斗笠、怀抱元宝锦鲤,寓意进门纳福、年年有余,与门店字号巧妙呼应,氛围感拉满。

旧时沿街老店多为砖木矮楼,空间局促、格局有限。1961年,东福园选址东门口启动全面扩建翻新,一改旧式形制,落成多层钢筋水泥新式楼宇。1971年,四层全新营业主楼正式投用,营业面积扩容至1700余平方米,厅堂开阔敞亮、布局规整有序。在物资匮乏、酒楼稀缺的年代,这般规模体量,妥妥坐拥高档大酒楼的气派,独领甬城餐饮风骚。



宁波鼓楼步行街的东福园饭店。

2 徽菜为本,火候见真章

东福园立店百年,立身之本便是正统地道徽菜。徽菜伴徽商兴盛而起,明清时期,徽商足迹遍及全国,饮食业态随行扎根。上海开埠后,徽商扎堆入驻沪上,徽菜顺势立足沪上餐饮圈,后沿商贸往来传入宁波,落地生根、代代传承。徽菜重烧炖、厚芡浓汤、醇厚入味,坚守古法烹制,最大程度锁住食材本味,红烧煨鸡、高汤煨海参等经典硬菜,常年圈粉无数。同时后厨大厨各怀绝技,明火快炒功底扎实,清炒鳝背、爆炒青鱼划水,火候精准、鲜香扑鼻,适配各类食客口味。

最令我念念不忘的,当属东福园的古法烧鱼手艺。别家菜馆多先将鱼双面煎至定型,而这里技法独树一帜:铁锅烧热润锅滑油,留薄底底油,下入整鱼后配齐秘制佐料,全程旺火急烧五六分钟即刻出锅。少油锁鲜、旺火入味,鱼肉汁水充盈、细嫩不柴,鲜而不腥,最大程度保留河鱼原生鲜香与营养,口感远超寻常街坊菜馆。店内两款特色鱼肴堪称一绝,其一为象牙菩鱼,头大身小、细刺嫩肉,大厨去净鱼皮、原生鲜炒,鱼肉白净温润宛若象牙,口感绵密鲜香;其二是葡萄鱼,鲜活青鱼改刀塑形,缀以葡萄汁焖煮,酸甜鲜香交融,层次丰富,多年来始终脍炙人口。

3 面点佐餐,烟火送上门

老牌徽菜馆向来有暖心特色,正餐之外必兼做手工面点主食,东福园也不例外。上世纪八十年代初期,店内蝴蝶锅面、三鲜锅面、三丝宴面、徽式汤包依旧是老客必点招牌,烟火暖意十足。其中火腿虾仁银丝细面最负盛名,优质火腿咸香醇厚,大虾仁饱满鲜甜,搭配脆嫩竹笋、鲜香冬菇,点缀当季翠绿罗汉豆,食材新鲜、汤底清亮、风味一绝。

最让人感念的是旧时暖心送餐服务。老食客一通电话预约,店内送餐伙计便挎着密封保温提篮,快步穿梭街巷,一碗热气腾腾的银丝细面,稳稳送到家中。无需出门,便能坐拥舌尖美味,贴心又省心,这份温情,时至今日仍让人记忆犹新。

4 招牌硬菜,道道皆匠心

金银蹄鸡是东福园镇店徽菜头牌。甄选金华火腿二腕,搭配新鲜蹄膀、散养土鸡,同入古法砂锅文火慢煨,汤色醇厚清亮,肉质酥烂入味,原汁原味、滋补鲜香,是老少皆宜的老牌硬菜。店内沙地鲫鱼烹制技艺同样炉火纯青,这道古法徽菜最早载于《调鼎集》,曹雪芹笔下“老蚌怀珠”,创作灵感便源自此菜。不同于白鱼剁肉炙烤的古法做法,沙地鲫鱼不破腹、只开背填馅,文火慢焖入味,鲜香入骨、风味独特。

酥鲫鱼更是老客私藏心头好。三四寸

鲜活小鲫鱼,一层鱼一层香葱交错码入锅中,加冰糖、陈醋、生姜、八角,全程文火慢焖至鱼骨酥软。入口酥香回甘、鲜香四溢,连骨可食,滋味无可比拟,时隔数十年,回想起来依旧唇齿留香。店内青鱼系列菜品声名远扬,专属渠道采购长江下游鲜活青鱼,青鱼头尾、青鱼划水、青鱼卷菜各有风味。尤为难得的是,寻常菜馆丢弃的青鱼肠肚,经大厨匠心烹制,化废为宝,成就一道风味别致的绝版名菜。徽式一品锅用料朴实接地气,笋干、鲜肉、豆腐、肉圆、粉丝等层层码放,鲜香浓郁,亲民又下饭。清炖马蹄鳖遵循千年古法,肉质细嫩、滋补养生,是徽菜经典食补珍馐。

5 名厨掌勺,宴席分等级

名厨方炳义,是东福园的金字招牌。他上灶掌勺从不着工装、不系围裙,一席菜烹制完毕,满身纺绸衣衫依旧洁净雪白,无半点油污,手艺利落精湛,令同行敬佩、食客称奇。他擅做花式冷盘,以食材雕琢花鸟人物,造型栩栩如生,颜值与风味双绝。

旧时店内宴席分级明确、丰俭由人,分为和菜、平菜、参菜、翅菜、燕菜五档。平价和菜二元至四元银元一桌,小炒配主菜,适配家常小聚;平菜八元八角银元,适配婚嫁寿宴,冷热荤素、点心齐全,体面省心;顶配燕菜席十八元银元,蜜饯鲜果、热炒大菜、山珍海味一应俱全,旧时唯有达官显贵方能享用,寻常百姓只能耳闻无缘品鉴。

6 薪火相传,老字号焕新颜

1982年,东福园重磅推出“猪百味”菜肴展,百道猪肉风味佳肴惊艳甬城,食客络绎不绝;1985年,宁波市第二届名菜名点展评会上,百余位大厨同台竞技,东福园凭精湛厨艺、地道风味大放异彩,稳居甬城餐饮第一梯队。步入新世纪,百年老店守正创新,焕发新生,除鼓楼核心老店外,全城布局多家连锁门店。坚守传统甬菜本味,特聘资深烹饪大师坐镇把关,改良古法、创新新派甬菜,丰富菜品品类。百年烟火不改,匠心风味传承,持续俘获新一代食客芳心,让东福园的舌尖故事,在甬城岁岁延续。