

# 那些年流行过的“网红菜”

从改革开放初期的“猪八样”到现在消费以淮扬菜为主，再配些川菜、湘菜、东北菜、杭帮菜、海鲜等品种，市民是越来越有口福了，选择面越来越广。餐饮业的变化折射出的是老百姓生活发生的巨大变迁。

## 市民深情回忆菜点变迁

生于上个世纪70年代的张先生对菜点的变迁非常感慨。他说：“原来在大西路上的宴春和大西路上的一枝春，是淮扬菜的典型代表”。他还记得，当时小时候，父母过年过节会带他们小孩子到大西路上的宴春吃早茶、偶尔会吃一顿饭。后来自己工作了，他会到一枝春吃素。那时候，自己一个月的工资就几十元，他特别记得素什锦这道菜，里面有香菇、金针、木耳等，也就一两块钱的价格，但是味道特别好。

随着时间的推移，慢慢地，首先进入镇江的是川菜，最先就是火锅，南门大街刚刚拆迁的时候，在四院后门，川巧火锅入驻镇江；各种式样的火锅先后进驻，不是一个火锅吃天下，而是独立式小火锅，一人一份；还有旋转式小火锅，就像流水线作业，你随时可以在旋转到自己这里时操作。随后，广东粤菜、湘菜、鲁菜先后入驻镇江……餐饮业蓬勃兴起，欣

欣向荣。

张先生说，如今，一条街上走过去，可能找不到专门做淮扬菜的馆子，可能会找到火锅店、湘菜店、鲁菜店、粤菜店。可能由于交通的发达，作为一名镇江市民，真的弄不清有哪个馆子可以做出纯正的淮扬菜？现在很多菜肴都进行了大融合，因为到饭店吃饭，生日宴、婚宴、同学聚会，不仅有全国各地的菜肴大融合，有的还是中西合璧，变成了大杂烩。

同样生于上个世纪70后的王女士以前住在大西路上，曾经的各种小吃让她百吃不厌。王女士表示，现在在星级酒店、在美团饿了么的外卖中，不怕你做不到，只怕你想不到。以前只有运动员配营养餐，现在不少爱美人士也喜欢上了配营养餐。



们已经不满足于一般的吃了，很多酒店开始研究药膳、营养餐，不少市民提出来：“不吃内脏”“不要太油腻”“我胆固醇高哦”“我有三高哦”，现磨的豆浆受到欢迎，喜欢吃小米粥、山芋、玉米等粗粮的多了，温饱型餐饮的东西又上了餐桌，餐桌变得越来越清淡了。改革开放40年，很明显的3个过程，鲁庆打了个比方，他说“就像家里过日子一样，刚开始家里很穷，拼命工作，挣了一点钱了，就想存点起来；又挣了一点钱了，让一家人吃好一点，后来又想着吃健康点”。

生于1975年的潘小峰是锦尚花餐饮有限公司执行董事，他说，餐饮的变化说简单就是从以前的吃饱到现在的吃好，吃好吃好包括很多含义，吃品位，吃环境，吃档次，吃食材、吃烹调方法。就拿食材来说，以前是猪八样，顶多还有本地的湖鲜、江鲜，现在随着物流的畅通，全国各地、全世界的原材料源源不断地

融入镇江。不仅有海鲜，还有大量外地蔬菜、水果。从烹调方法上来说，以前重色重油重糖，现在是相对清淡爽口，该辣的辣，该酸的酸，该甜的甜，口味也有多样化。潘小峰举了个例子，以前是荤油炒菜，现在都是色拉油、大豆油炒菜。

今年68岁的市餐饮、烹饪协会秘书长何绍珍告诉记者，1982年市饮服公司到深圳特区，和深圳、香港合资，开设了深圳香江酒楼，深圳香江酒楼的开设不仅为镇江餐饮业的经营管理、菜肴品种的创新、店堂的装潢、服务质量的提高等多方面提供了学习和借鉴的地方。同样在上个世纪80年代，那是在1985年，他们还在全省首家引进外资，和日本大阪江苏同乡会联营开了京侨饭店，省工商局还派人来送了全省第一家中外合资的营业执照。镇江餐饮在改革开放初期发展是比较迅速的，当时还搞了一场鸡尾酒会，很多人都感觉新鲜得不得了，很开阔眼界，还有菜品的创新、环境的优化、吃饭后的结算方式等，都有了很大的推进。这些事情已经过去了30多年，但是何绍珍说起这些，还依稀记得丝丝痕迹。

## 市民口味越来越“刁”的40年

做餐饮做了30多年的避风渔港董事长、市餐饮行业协会常务副会长鲁庆告诉记者，镇江餐饮是从温饱型到舒适型再到健康型。

改革开放初期的镇江餐饮，是温饱型的，菜式很简单，也没那么多店。当时，鲁庆父亲在饮服公司工作，1978年，也就是在他10岁那年，他天天盼着家里有客人来，这样就可以拿个锅到京江饭店打几个菜。他还记得那时的京江饭店里很多菜都是围绕猪八样，炒猪肝、红烧肉、炒猪腰，顶多还有红烧鲫鱼、红烧鳊鱼等。

到上个世纪80年代末的时候，改革开放初期的成果出现了，原料发生了变化了，有海鲜了，也有正宗的川菜、粤菜、湘菜。镇江餐饮也从温饱型向舒适型过渡。从上个世纪90年代初期开始，鲁庆开始真正接触到了海鲜。他当时在镇江宾馆工作，当时镇江宾馆是星级宾馆。菜式也发生了变化，经济高速发展，老百姓走进餐厅的次数越来越多，粤菜、湘菜、川菜百花齐放。

2005年起，鲁庆到了天慧园，菜的结构又发生了变化，人

## 菜品将会做得越来越精致

每个时期都有每个时期的代表作，每个季节有每个季节的特色菜。比如上个世纪70年代的大锅菜；80-90年代的引进创新，到现在的二十一世纪，镇江的创新菜肴近万种，大大丰富了镇江餐饮市场，随后又流行的火锅、香辣蟹、日本料理、浙系家常菜、粤派海鲜菜……镇江的餐饮市场呈现出多邦菜系聚集镇江，多种特色溶入淮扬，多种系列百花齐放的大好局面。

从供应品种上看，现在的老百姓选择余地很大，尤其是80后，现在80后已不满足于传统中餐，现在主力消费传统中餐的是80后至65后。75后特别是80后对品种选择余地更大，比如铁板烧、日式料理、韩式料理、时尚餐厅、海南餐等……各种形态模式的都有，现在菜肴的呈现方法也是千姿百态，满足了人们的眼观需求。

对于今后菜品发展的走势，鲁庆认为，以后理智性的消费占大头，而且市场越来越细分，有专门的家宴性酒店，传统型酒店吸引的是中老年人，有专门的婚礼型酒店，还有商场型餐饮，基本吸引的是年轻人。他还预测，以后像以往的旗舰店不太可能大发展了，反而小而精的企业会比较多。

潘小峰的说法和鲁庆有异曲同工之妙。他说，餐饮市场竞争会越来越激烈，很多菜品会做得越来越细致，越来越讲究。从菜系来说，包罗万象，家庭聚会、喜庆宴席、过年过节、生日宴席等可能会以传统的淮扬菜为主，但日常消费可能以多元化选择为多。

何绍珍说，今后，做单一品种的特色品种会比较多，比如火锅、鱼类、镇江的炖鸭鸭血粉丝在上海发展得非常兴旺，镇江的锅盖面店也像肯德基等洋快餐一样，做得店堂漂亮、口味一致；一家本地的火锅企业开了100多家，遍及全国各地；另一家本地的火锅企业也开了三四十家，从镇江辐射各地。（孙霞）



正在做豆腐皮的厨师

各色菜点  
本版图片 孙霞 摄



策划：张神煜 邱隆洪