



梅龙镇

海纳百菜 自成一系

入夜的奉化江，微波荡漾，晚风携江中水气徐徐飘送上岸，舟宿夜江滨江一带人声鼎沸，梅龙镇滨江夜排档已火热开场，上百桌排档沿江摆开，透骨新鲜的小海鲜以及农家菜琳琅满目，食客们三五成群，呼朋引伴，晚风吹吹，海鲜吃吃……这已成为甬城百姓今夏休闲消暑的一道风景线。

从独具一格的淮扬菜起家，到融合津沪菜，再是推出闻名遐迩的梅龙镇糕团，一度又聘请川、粤名厨掌勺，引进一菜一格的川菜、原汁原味的粤菜，供应各邦名菜，还首家推出独创的“甬式早茶”，现如今又开发出传统宁波风味菜点和亲民排档消费……

始创于1940年，鼎鼎大名的梅龙镇酒店在宁波叫响了74个年头，它博取众长，自成一系，不断转型，历久弥新，始终屹立于甬城餐饮业潮头。

记者 黄银凤

1

创建 主打淮扬菜一炮走红

早在民国29年（1940年），甬上商人俞引德投资创办了梅龙镇大酒店。说起“梅龙镇”这个招牌，里面有个典故。

据说，明朝正德皇帝朱厚照巡游到山西一个叫梅龙镇的地方，只见酒楼茶肆林立，丝竹弦歌盈耳，市井十分繁华，皇帝游完后大加赞赏，梅龙镇一时声名大噪，各地酒楼争相用其名以招徕顾客。虽然梅龙镇招牌各地均有，但宁波就独此一家。

宁波梅龙镇酒店最初在老城区闹市中心，开明街口与东大街交汇处。创始人俞引德是位精明的甬商，善于审时度势，把握商机。

1940年抗日战争烽火连天，中国沿海一线的大城市很多已沦陷。那年，由于浙东守军刚刚夺得镇海保卫战的胜利，人心稍安，大批江淮、浙北难民纷纷来甬躲避战乱。加上宁波港航运交通枢纽优势，一时间本埠、外地商人纷纷趋之若鹜，宁波一度出现了前所未有的繁华景象。梅龙镇酒店就在这样一个时代大背景下应运而生。

当时的宁波餐饮界，尚是本帮菜一枝独秀。刚刚起步的梅龙镇酒店如果没有独树一帜的风味特色，想要在甬上餐饮界立足并非易事。创始人俞引德动足脑筋转换思路，巧妙地推出以淮扬风味为主的菜肴。

淮扬菜的特点主要是：口味适中、四季分明、刀工精细、掌握火候、注重调汤，清则须见底，浓则色泽乳白，力求保持原汁，注意本味，一菜呈一味，浓而不腻、淡而不薄。平素吃惯了生猛海鲜的甬城食客，乍一品尝酥糯适口的异地菜不禁称赞有加，并且广为传誉。

梅龙镇酒店一亮牌便一炮走红，并且老板俞引德长袖善舞，广纳各路人士，于是军政大员、名绅豪贾、寓甬贤达纷纷慕名而来，大快朵颐，酒店常常宾朋满座。

开门大吉，梅龙镇又适时推出几道特色菜肴，它们最终成为梅龙镇的传统招牌菜而保留至今。其中最负盛名的一道菜为蟹粉猪肉狮子头，这道费工耗时精烹细作的佳肴，即便是最挑剔的食客，也会被这肥而不腻、入口即化的滋味所折服。

2

求新 津沪菜和特色糕团美名扬

然而，繁华如烟云转瞬即逝，随之而来的是旷日持久的萧条。宁波沦陷后，百业萎靡，餐饮业更是首当其冲。梅龙镇在困境中苦苦支撑。终于挨到抗战胜利，百业渐苏，梅龙镇重整旗鼓，又一次转换经营思路，根据市场反应，开始了新的求变，将津沪菜结合到淮扬风味之中。

为此，俞引德高薪聘请津沪名厨来甬掌勺，开发出一系列融津沪淮扬风味为一体的名肴招揽食客。如梅龙镇豆腐、香酥鸡、芹黄鸽脯丝、鲫鱼蒸肉、梅龙镇鸡等……

梅龙镇的稳中求变，格外引人注目。沪甬多家报纸竞相刊登署名文章，赞美宁波梅龙镇酒店的新创菜肴品位可圈可点。一时之间，梅龙镇的名声大大超越开创时期，真可谓如日中天。

新中国成立后，梅龙镇又经历了几番波折。1956年实行公私合营，酒店在坚持菜肴风格不变的前提下，推出大众菜，增加品种，薄利多销。

1965年，梅龙镇酒店在原址兴建三层作为营业场所。新楼建成，鼎鼎大名的梅龙镇酒店招牌换成了“春来北味馆”，北方风味菜唱起了主角。

1986年2月21日，宁波商业局批准梅龙镇酒店恢复原名，沉寂了二十余年的老字号终于复出。

复牌后的梅龙镇迈出了兼并扩张的步伐。先后兼并了邻近的浙东旅社和宁波糕团厂，规模迅速扩大，经营场地面积超过3000平方米。

梅龙镇又斥资300万元进行内外改造，经过装修后的酒店装饰典雅、气派，店门雕梁画栋、重檐飞角，特别是浓郁的徽派建筑风格特别引人注目。

同时，利用兼并的宁波糕团厂人员和设备，组成梅龙镇糕团部，生产供应宁波传统名点龙凤金团、水晶油包、八宝饭等七八个品种，并精制各式西点、蛋糕，特制的“油余麻团”曾荣获农业部优质产品金鼎奖和“首届中华名小吃”称号。当时经常出现市民排队买梅龙镇糕点的盛况。

原本经营单一的本色菜馆经过这一番改造后，成了集吃、穿、住、娱乐等多功能中型酒店。良好的店风、优质的服务、精美的菜肴让老字号再度声名鹊起，恢复店牌后的十余年间，梅龙镇进入自开创以来的第三个黄金发展周期。



2001年开明街口的梅龙镇酒店。（资料照片）



梅龙镇滨江夜宵排档很受欢迎。

3

突破 烹饪高大上 消费小清新

随着旧城改造项目的实施和天一广场的建造，梅龙镇于2001年被拆除。失去大本营后，在甬城市民的视线中，梅龙镇仅仅是几家门面小小的糕团店，但仍因其特色吸引了不少老宁波。

2010年元月，宁波石浦酒店管理发展集团公司接过梅龙镇金字招牌，着手实施梅龙镇的复建计划。

2011年元月28日，“沉睡”10载的梅龙镇酒店正式开业，重金投入，占地3000余平方米，兼具江南风格和时尚元素的梅龙镇酒店终于矗立在舟宿夜江奉化江畔。

在菜式上，重建振兴的“梅龙镇”由中国首届烹饪大师获得者陈效良为核心组建烹饪团队，传承淮扬、津沪菜精华，挖掘宁波菜传统风味，力图使老字号焕发青春，辉煌再现。如今，“梅龙镇”手工糕点制作技艺已经申报非物质文化遗产保护名录，其代表性传承基地也将在这里挂牌。

与此同时，餐饮服务企业回归大众化的大潮中，梅龙镇放低身段开排档、延长营业时间做宵夜，开始了转型求发展的新尝试。

去年10月，梅龙镇大酒店开辟出大型宴会中心，专门提供市民的寿宴和婚宴服务，偌大的宴会中心全无障碍，可同时摆上近70桌，营造出喜庆团圆的气氛。酒店还推出了大份、小份、单人每客菜，供消费者自由选择。

在兼顾传统正餐的同时，梅龙镇经营起了沿江美食夜宵排档，合适的沿江地块，高品位大众化消费，梅龙镇劲吹饮食清新之风，夜排档一经推出便人头攒动，常常爆满。

“梅龙镇滨江海鲜大排档，中餐、晚餐和夜宵都做，从11点开始一直到凌晨1点，”梅龙镇酒店店长崔先生告诉记者，“海鲜大排档总共摆了100多桌，约600个餐位。菜品和梅龙镇酒店有所区分，增加了诸多实惠新鲜的小海鲜以及农家菜。如十元内一对的小梅鱼、小鲳鱼，以及几元到十几元不等的烤笋、毛豆、芋艿、鳗鲞，在江边露天，人均花上50元左右，食客们就可大快朵颐”。

这样一来，不仅带来了人气，扩大了收入，也丰富了宁波市民的夜生活。

宁波梅龙镇大酒店，风雨70多年走过来，虽间有改名歇业之变，但在新老宁波人的口耳流传中，已成为他们无法抹去的集体记忆。

本版图片除资料照片外，均为记者崔引摄