

寻找合肥的

老味道

详见 A01~A02 页



第一站：大雅楼

探访时间：3月8日上午
探访理由：合肥最早的一家餐饮老字号酒店

“合肥南七，琴港不夜城你知道吧？我们就在隔壁。”3月8日一早，电话预约采访时，大雅楼酒店总经理王丽苹习惯性地这样介绍店址。作为合肥最早的酒店，已经走过107年的合肥百年餐饮老店大雅楼，很难找到昔日“名楼”的影子。

合肥金寨路23号，如果不是提前做功课，很难把这个看上去不起眼的酒店与合肥百年老字号“挂钩”。

56岁的周云是合肥大雅楼的董事长，作为大雅楼创始人——李鸿章家厨周四的第三代传人，他对大雅楼的辉煌过去如数家珍。“1906年就成立了，在现在长江饭店的西边。”

“1941年~1949年是大雅楼最风光的时候。”周云从小就听父辈回忆，那时候，经常有十里开外的居民排队来大雅楼吃糖包、豆沙小笼包，“门庭若市”、“流水不断”是很多老合肥对大雅楼的最深记忆。也是那个时候，大雅楼与会宾楼、佛照楼、万花楼一起，被誉为合肥餐饮的“四大名楼”。

1993年，合肥三孝口要建红旗百货大楼，大雅楼被迫拆迁，直到2009年，新店才在合肥金寨路上再次亮相。

“挣钱谈不上，只能勉强保本经营。”周云坦言，自己也是厨师出身，当初投资大雅楼，就是不想看到合肥百年餐饮老字号消逝，没想到做起来这么难。

第二站：广寒宫

探访时间：3月8日下午
探访理由：期待寻回合肥老味道的“新”店

在许多老合肥人记忆中，当时的合肥市政府旁边，有比较有名的两家小吃店，一家叫文昌宫，另外一家叫广寒宫。

刚出锅的广寒宫汤包，汁多肉滑，绝对不是一般灌汤包可比的，咬一口，满口留香。

如今的广寒宫在哪里呢？在合肥高新区的一个商业街区中，记者发现了它。

“我们是去年6月份重新开业的”，现在广寒宫的“掌门人”，并不是当年的传承者。这位来自宿州的创业者，凭借着自己独到的“眼光”，注册了所有能注册的属于广寒宫的商标。“但没有达到当初的经营预期。”已试营业许久的老板这样轻叹。

“我们也曾经做过多种尝试，针对中高端市场，希望以原生态、最新鲜的食材来赢得市场。我们给附近的写字楼送过盒饭，虽然我们定价稍微有点高，但是物超所值，可一般工薪阶层并不接受。”老板无奈地说。

“最近这几天，我们还去请了一位76岁的老师傅来店坐镇，希望尽快恢复广寒宫以前的春卷、米饺这些品种”，老板说，想传承一个老品牌真的是太不容易了。曾经的广寒宫，已经淡出合肥历史有20多年的时间，最早的一位老师傅，今年已经60多岁，他在广寒宫做过20多年，但是前几年去了法国。

第三站：全聚德

探访时间：3月11日中午
探访理由：正在和合肥文化努力融合的中华老字号

试营业期间，一只全聚德烤鸭的优惠价格为198元。

3月11日中午，合肥，记者拜访了这家世界闻名的百年老店。从去年12月28日开业，长达几个月的试营业期，这家正扎根合肥的百年老店，正在努力和合肥文化融合。

授命组建这家旗舰店的“开疆大吏”陈巍介绍，合肥的这家旗舰店，并不是全聚德在中部六省选择的第一家店。中部最早的一家全聚德店，已落户郑州。并且，在徐州附近也有几家加盟店。但是，合肥这里属于直营店。而且，很有可能成为将来全聚德华中区域公司总部。

一个老字号品牌向全国发展，其实，最难的是地方经济、文化的融合。面对我们对于百年老字号如何发展的疑问，这位特级大厨表示：首先是南北口味的差异，试营业期间，就遇到过客人认为食物没放盐的情况，但是，这种味道在北京来说，就是刚刚好。在定价方面，他们也在不断地调整，“肯定比北京要便宜许多，因为北京和合肥毕竟是不一样的消费水准。”

据介绍，有些原料，如调味酱就直接在当地采购，但有些调料，找遍了合肥城，都找不到正宗的A货，都是价格低廉的B货。

记者 任金如 董艳芬/文 李超钰/图

北京的全聚德烤鸭店，已正式“落户”合肥了。

初春三月，一个中午，带着种种好奇的我，在北一环的一座大厦里，找到了它。“欢迎光临……”穿过门口迎宾小姐的欢迎声，我细细打量着，这个欲在合肥“一展拳脚”的百年老店。而曾经属于合肥的那些“老味道”，如今在哪里？

合肥2000多年的历史，难道就只剩下庐州烤鸭、老乡鸡……这些能叫上名字的餐饮品牌吗？寻找，属于合肥的那些味道，那些老字号……或者，现在的我们，也许无法挽留什么，但至少能为历史保留一份记忆，证明它们曾经来过。