

“莲花”最知“陕南味”

■ 余 静

莲花餐饮创始人杨忠1992年下海，很多年后，他总结了一个“真”字，真品、真味、真心。凭着这个“真”，他带领团队一路开拓，一路高歌，俘获了西安人的胃和心。如今三十年过去，莲花餐饮已然成为陕菜的代表之一。

在西安，说起陕南菜，人们往往会与安康菜划上等号。这样的“以偏概全”，实在是安康菜善于化育的结果。其中，自然也少不了一个叫“莲花”的餐饮店的功劳。

“莲花”在西安有三家店，高新店、朱雀店、东郊店，内外装修皆星级标准，菜品却实惠，丰俭由人。我家刘先生是安康人，他15岁到西安，上学，工作，安家，在西安生活的的时间已数倍于安康，但他对故乡饮食有着一种近乎偏执的爱。因为刘先生的关系，我们自然是“莲花”的第一批顾客，更因为珍惜，我们也是最为挑剔的顾客。记得某次，刘先生点了酸辣肚片。菜端上来，味道、火候皆恰如其分，但刘先生不大满意。原因是，肚片应是猪肚，而不是牛肚；酸萝卜应是安康本地红皮萝卜，而不是白萝卜。刘先生的较真儿，是他作为一个安康人的执著，执著于儿时的老味道。这与莲花餐饮做“都市中的故乡，故乡中的佳肴”，是同样的坚守。

《中庸》有云，“人莫不饮食也，鲜能知味也。”每个人都要吃饭，但真正能“知味”的却很少。我不敢说自己“知味”，知“莲花”，却很乐于去探究一番。

待客之道

宾之初筵，左右秩秩。筵豆有楚，殽核维旅。



莲花餐饮高新店厨师长余乐

酒既和旨，饮酒孔偕。钟鼓既设，举酬逸逸。

——《诗经·小雅·宾之初筵》

我去的是莲花餐饮高新店。

上午10点，大堂一片寂静。有工作人员正在清洁地面，打磨机轻轻滑过，黑色大理石光洁如镜。穿过幽谧的长廊，经“石泉”“紫阳”“平利”“汉阴”“岚皋”……一步一景，这是以安康