

蜀香园易主开张小·记

文/佳木 摄影: 刘建英



左起: Lawrence市市长Williams、蜀香园新老板敖浚枫、老板娘陶雨、律师Octavia Snulligan

印第安纳波利斯市远近闻名的川菜馆——蜀香园, 最近更换主人后重新开张营业了。它的新主人, 敖浚枫是精力充沛、富有多年餐厅经验的年轻人。这位生长在成都、对中国餐饮颇为了解和热爱的经营者聘请了三位来自四川和湖南的有丰富厨艺经验的师傅掌勺。餐厅将推出一系列麻辣为特色的川菜, 以及味浓辛辣为特征的湘菜, 以享印城顾客们的口福。

8月6日下午, 热情好客的主人举办了丰盛又美味的开张庆典宴席。几十位中外亲朋好友相聚在前厅七张圆桌旁, 共同庆贺餐馆开门大吉。参加宴会的Lawrence市市长Williams对中国文化和饮食也情有独钟, 他建议老板在他的城市开设分店, 以传扬中国饮食文化, 并希望建立一个商贸为主的中国城。印城华人教会张志刚牧师作了饭前祷告, 感谢上帝带来的祝福和桌上精美的食物。一壶浓郁清香的花茶, 打开了朋友们的胃口。湘菜刘师傅精心制作凉拌卤菜, 蒜香味美的



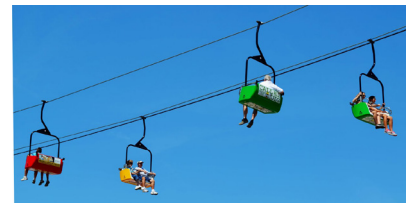
金黄色的凤爪、红油浇淋的皮白肉嫩的口水鸡、色深香喷的盐炸牛肉片、韧劲十足的卤猪耳和清脆爽口的拍黄瓜令人食欲大增。四川曾师傅亲自烹饪享有盛名的成都冒菜使客人们感受到了川菜的独特魅力。它既有四川火锅的麻辣, 又有鲜嫩牛肉片、菜心和腐竹的浓香。湘菜郭师傅的吊锅鸡更是味道一绝, 酒和多种调料腌制的鸡块经吊锅小火煨炖后, 肉质结实, 加上尖椒黑木耳的点缀, 其色、香、味使人称赞不已, 回味无穷。汤鲜清淡菌王炖鸡和肥



而不腻的梅菜扣肉也别具一格, 尤为适合中老年人的胃口。肉质鲜嫩辛辣的红烧全鱼让人尝到川菜和湘菜所共有的咸辣重口味的风格。

客人们围坐在餐桌旁, 一边品尝极具中国特色的美食佳肴, 一边交谈叙旧, 并且共同祝愿主人生意兴隆, 财源茂盛。大家也纷纷拿起手机和相机, 拍下盘中的美食, 记录快乐的心情, 并分享在自己的朋友圈, 作为永久的留念。

印州博览会



摄影: 刘建英