

烟火人间

如何高级地谈论八大菜系

如果你对美食感兴趣,肯定知道有八大菜系。但具体是哪八个,不见得数得全,说得准。

简单说,中国八大菜系的分布,不是沿江,就是靠海。

沿着海岸线,从南到北:广东粤菜、福建闽菜、浙江浙菜、江苏苏菜、山东鲁菜;沿着长江,由东向西:苏菜已入列,然后是安徽徽菜、湖南湘菜、四川川菜。正好八个。

江海交汇处是上海,本帮菜也不错,但不敢位列八大菜系。

虽然中国各地都有好吃的,但只有这八个地方,有山有水,四季分明,物

粤菜:太史蛇羹

粤菜里我最喜欢的,是一道历史名菜“太史蛇羹”。创始人江孔殷,他曾在清朝末年及第进士并入籍翰林。广东人尊翰林为“太史”,这就有了“江太史”的称号。江太史出生在广东巨富之家,自幼钟鸣鼎食,终其一生对粤菜发展做出了极大贡献。

“太史蛇羹”,工艺非常复杂。活蛇烫熟,拆骨取肉,蛇骨和陈皮、甘蔗一起煲出蛇汤;再与老鸡、瘦肉和火腿吊出的高汤混合成汤底。

蛇肉丝为主料,配上鸡肉丝、鲍鱼丝、花胶丝、香菇丝、陈皮丝、生姜丝;入汤底炖透,打个薄芡,撒金黄色薄脆、翠绿色的柠檬叶、淡紫色的菊花瓣。太史蛇羹细幼如丝,无骨无刺,香气袭人,美艳不可方物。

不过,今时今日,肯下功夫做这道菜的粤菜馆是很少的。我去普通的粤菜馆,必点菜是清蒸鱼和白切鸡。这两道菜最能反映粤菜“清淡鲜美”的风味特征。

闽菜:鸡汤汆海蚌

闽江入海口的漳港产出的海蚌,个体硕大、肉质脆嫩,味道鲜甜。这道菜用母鸡、猪骨和牛骨长时间炖煮,反复过滤出清澈透亮的高汤。漳港海蚌,当场开壳出肉,一蚌一碗,一人一碗。

滚烫的高汤,冲入碗中。冲汤宜慢不宜快,千万不能把蚌肉烫过头。

这道菜,鲜甜脆爽,香气隽永,清淡中蕴含着丰富的变化。闽菜“一汤十变”,讲究用当地的海鲜和河鲜,做出汤鲜隽永、清淡宜人的美味。按这个标准,佛跳墙太豪横了,显然就是用力过猛的土豪菜。

浙菜:西湖醋鱼

浙江,靠海、沿江、多山,翻过一座大山,就有可能彼此不通方言。地理环境和文化传统的高度多样性,使浙江菜异彩纷呈。台州是浙江的一个地级市,居然诞生中国大陆第一个米其林三星餐厅——新荣记。这就是浙江菜的魅力所在。

而去杭州,我最喜欢吃西湖醋鱼。

它的原料是西湖里的草鱼,清水净养三天,没有一丝土腥气。沸水烫熟鱼身,浇以糖醋汁。出品色泽红亮,鱼肉鲜美嫩滑,酸甜可口,略带一缕蟹味。

此菜不用一滴油,鱼肉以断生为好,追求鲜嫩的本味。貌似很简单,但很难做好,因为如何把鱼肉烫到刚刚好,是一项高难度的技术活。

苏菜:狮子头

苏菜的底子是淮扬菜,淮扬菜的代表作是狮子头。

全世界人民都会做猪肉丸子,做得最好的,却是中国扬州人。狮子头又称“斩肉”,关键就是不能用绞肉机绞出来的肉糜,而是要用手“斩”出一粒一粒的猪肉粒。只有这样做出来的大肉丸子,口感才会疏松、嫩滑。狮子头可油炸、可红烧,最正宗的是清炖。

淮扬菜最厉害的是,一年四季都能用当时的优质材料做出不同的狮子头。正所谓:不时不食,按时知味。

产丰富。这里是中国近1000年来,经济文化最发达的地方,对食物和生活品质,有更高的要求。地理环境和文化传统,这两个因素缺一不可,方才孕育出八大菜系。

研究八大菜系,可发现:所谓大菜系,共同特点,就是一年四季,春夏秋冬,都能以本地、本季的食材为主,拿出一桌宴席。这一席之上,选用的食材不重复,烹饪的手法不重复。如果按这个标准,除了这八大菜系,其它地方的小菜系,还真的不行。

当然,说得准八大菜系“沿江靠海”分布,最多就是个谈资。接下来,每一个菜系,讲一道我最喜欢的菜,顺便把各大菜系的特点捋一下。

鲁菜:九转大肠

鲁菜的调味料很少,只有盐、酱油、甜面酱、醋和味精等很少几样。同时,鲁菜注重火候功夫。以前鲁菜馆子招厨师傅,清炒一盘豆芽,考的就是火候。鲁菜的绝活是急火爆炒,快的菜十几秒就可出锅。

所以,鉴别鲁菜馆子的秘诀:去后厨看看,如果有一大堆莫名其妙的调味料,那就拜拜。

猪大肠并非高级食材,但九转大肠却是鲁菜的代表作。这道菜起源于光绪年间济南的“九华楼”,因为备料、清洗、烹饪的过程极其繁复,近乎道家制作的“九转金丹”,所以才有这个名字。

九转大肠的火候和调味都非常讲究,要求大肠外酥里嫩、肥而不腻、五味平衡,让人感觉这“九转”,其实是口感、味道和香气的千变万化。

徽菜:臭鳜鱼

现在我们到了长江,江尾的江苏已经讲过了,逆流而上,第一个就是安徽。

安徽菜的代表

是臭鳜鱼,徽菜擅长化腐朽为神奇,很多平凡食材,都能做出惊人美味。它做工相对简单,但滋味浓郁,堪称送饭神器。

臭鳜鱼用酱油、酱油烧、葱姜蒜和花椒辣椒调味。腌制和烹饪得法的臭鳜鱼,肉质挺拔,筷子稍稍用力一夹,鱼肉散开像花瓣一样。吃到嘴里,先有微臭,之后爽嫩、鲜美,余香满口。

湘菜:组庵豆腐

普通人对湘菜的印象,多半是重油重辣,但我最推崇的湘菜

却是组庵豆腐。这道菜把嫩豆腐与鸡胸肉泥搅拌均匀,蒸出蜂窝孔,切片油炸,煨以干贝、虾干、火腿、猪脚、凤爪,最后入盏时只有一块豆腐和几片口蘑,其它一概弃之。

组庵豆腐的名字,来自湖南籍名将谭延闿,字组庵。很少有人了解,是他凭一己之力,使乡土风味的湖南菜,融合了粤菜技法,登人大雅之堂。

川菜:回锅肉

普通人对川菜也有很多误解,以为除了麻就是辣。其实,川菜注重调味,讲究“一菜一格”和“百菜百味”。高级的四川官府菜,鲜美可口,少辣甚至不辣,代表作有开水白菜。

川菜里最出名的当然是回锅肉。最好的回锅肉,用黑毛猪的后臀尖肉,配陈年郫县豆瓣酱。豆瓣酱是川菜的灵魂。

最终的成品是这样的:色泽红亮,软糯可口。最关键的是肉片,微微卷起,宛如以前油灯的灯盏窝,唯有这样才能把各种调味料的滋味裹挟在上面。

最简化版的八大菜系我们说完了。我国的众多菜系,定型于清末民初,实际是到80年代,由商业部主导,才最终定了这“八大菜系”。

如今,各种优质食材轻易到达我们的餐桌。传统的八大菜系,正面临巨大挑战。

个人认为,未来八大菜系概念会逐步淡化,取而代之的是某某大餐馆或者某某大厨自己创立的菜肴体系,或者是以某种单品食材为主题的菜肴体系。

这也不是我个人的预言,因为全世界美食发展趋势就是这样的。

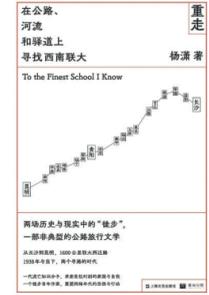
最后,我想送给厨师兄弟们四个字:融会贯通;送给美食爱好者们四个字:兼容并包。总之,不要辜负这个伟大的时代。

摘自《美食鉴赏15讲》傅骏



《重走:在公路、河流和驿道上寻找西南联大》

80年前,一群年轻人“在路上”,“湘黔滇旅行团”穿越西南腹地前往大后方。80年后,青年作家杨潇,带着海量的史料积累与强大的问题意识,徒步重走联大西迁路,与沿途遇见的人交流,与西南的人文风光交流,与那个遥远的动荡时代交流。在两个不确定的年代,在国家与个人的危机时刻,用真实的生命体验,追问思想与行动的关系,开启一个全新的“寻路之年”。



作者:杨潇著
出版社:上海文艺出版社

《天下英雄谁敌手》

这是“刘勃说书”系列的第二本。三国还未归晋,曹刘已成传说。故事流传千年,方有《三国演义》。解读三国的常见套路,是用史料纠错演义;本书反其道而行之,探究史实如何被大众审美和文人趣味塑造成型。



作者:刘勃著
出版社:上海文艺出版社

《凡人动了心:熊太行说“三言”》

“三言”描绘的是古代人的日常生活,故事里的人物,追求富贵,向往爱情,维护社会正义,讲究知恩图报……这些故事里,充满了人间的烟火气。熊太行说“三言”,选的是和当下人们生活、情感、心理有某些共通之处的经典篇目,讨论人心、世道、家庭、职场、生活、人际关系、熟人社会等复杂而微妙的话题,注入强烈的现实感。从古人的世界里,看到当代人的影子。



作者:熊太行著
出版社:中华书局

《活着就是冲天一喊》

作为巷道爆破工,陈年喜深潜于大地5000米深处,用炸药和风镐轰开山体,凿出金、银、铜、铁、镍。与他一起出生入死的是王二、德成、小渣子等同样低微的命运。翻开本书,这些悲怆炽烈的生命逐一呈现在你面前。艰辛的劳绩,无常的生死,每一个故事,都像陈年喜在矿山深处敲下的石头一般坚硬、炫黑。



作者:陈年喜著
出版社:台海出版社

吴雯 整理

请相关作者告知联系方式以奉稿酬

《蒙娜丽莎》的传奇故事

文艺博览

达·芬奇的《蒙娜丽莎》,说它是世界第一名画也不为过。它的声名鹊起与三个男人密切相关,今天我们就来谈一谈关于他们和《蒙娜丽莎》的故事。

《蒙娜丽莎》的展厅常年挤满了人。不过,当你拨开重重的人群,走到它跟前时,第一反应可能是:咦?就这样而已吗?这幅画也太小了一点吧……

的确,高77厘米、宽53厘米的《蒙娜丽莎》,挂在大厅里,非常不起眼。实际上,这幅画从16世纪开始,就一直待在卢浮宫。直到1911年之前,它都和其他画作放在一起,可没有今天那么大的排场。

那么我们不禁要问了,在1911年,《蒙娜丽莎》到底发生了什么事呢?这就要说到第一个男人了。

盗窃案成就名画传奇

第一个男人其实是个意大利小偷,叫佩鲁吉亚。他做了一件非常不可思议的事情,就是一个人把《蒙娜丽莎》从卢浮宫偷走了。

《蒙娜丽莎》居然被盗了!这件事,让全法国都震惊了,大家都猜这背后肯定有着重大的阴谋。但真相很搞笑,这个佩鲁吉亚既不是江洋大盗,也不太懂艺术,他只是在卢浮宫里干活的一名普通工匠。

当他在卢浮宫里,看见那么多来自意大利的艺术品,作为一名意大利人,他的心里有点不平衡,就想把《蒙娜丽莎》偷了,送回祖国去。

具体怎么偷呢?佩鲁吉亚挑了个周一,因为卢浮宫周一闭馆。整个盗窃过程非常简单,分三步:第一步,把画摘下来;第二步,把画框卸掉,将画藏进大衣里;第三步,走出去。

佩鲁吉亚只是在走出去的时候出了点状况,他本来想从侧门走的,结果那扇门居然打不开,最后他只能原路返回。当时的卢浮宫只有13个保安,没有一个发

现《蒙娜丽莎》被偷了。另外,那个时期警方的破案手段也不太先进,等抓住他的时候,已经过了两年。

那么,这两年中发生了什么呢?请注意这个时间点,20世纪初,那可是西方新闻报刊迅速发展的时期,媒体开始对人们的生活产生了很大的影响。

《蒙娜丽莎》被偷以后,各大报刊的反应是最快的。首先是《小巴黎人报》,那是当时世界上发行量最大的报纸,它在第一时间就将“蒙娜丽莎的失窃案”登在了头条,还足足用了三个版面来报道这件事。

很快,其他的报纸也都迅速跟上。接下来的三个星期,《蒙娜丽莎》几乎天天上头条,不光是法国人,全欧洲也都开始关注这个热点。大家先是八卦它的失窃案,随后慢慢地转移到了画的艺术价值上,《蒙娜丽莎》的身价,就是在那个时候开始日涨夜涨的。

文字报道是一方面,更重要的是,《蒙娜丽莎》的图像也跟着印满了大小报刊,它成为了第一幅被大量翻印的画作,也成为人们心目中最能代表艺术的符号。

同时,卢浮宫在这件盗窃案上,也展现了它强大的公关能力。

首先它明确承认了错误,还马上加强了安保系统。但做得更漂亮的一点是,它保留了《蒙娜丽莎》的位置。虽然画没了,但用来挂画的钩子和那块空荡荡的墙还在。盗窃案发生以后,来卢浮宫参观的人,反而比以前更加多了,他们就是为了来看一眼这块曾经挂着《蒙娜丽莎》的空墙。

两年之后,佩鲁吉亚在意大利被捕,他当时联系了一名画商,想将《蒙娜丽莎》出手。结果他在去交接的时候,就被警察抓住了。佩鲁吉亚当时觉得莫名其妙,他说:法国人从意大利抢走的名画,我把它偷回来了,难道我不应该算英雄吗?

其实,佩鲁吉亚搞错了。拿破仑在征服欧洲的时候,的确是从意大利抢过不

少东西,但这幅《蒙娜丽莎》,并不是其中之一。至于它是怎么来到法国的,这里就要说到第二个男人了,他就是法国国王弗朗索瓦一世。

《蒙娜丽莎》成名之前

弗朗索瓦一世在达·芬奇晚年的时候,特意将他接来法国养老,一直精心照顾,直到他去世。《蒙娜丽莎》就是达·芬奇来法国养老的时候,自己带来的。

但在达·芬奇的遗嘱里,《蒙娜丽莎》是留给他弟子的。但弗朗索瓦一世很有眼光,马上斥巨资将它买了下来。这幅画就这样,变成了皇室收藏,之后才被收进了卢浮宫。

现在应该能明白,《蒙娜丽莎》的出名完全就是个意外。假如没有这个意外,我们又该怎样去看这幅画呢?

那就请你先忘记它的名声,试着用当年“弗朗索瓦一世”的眼光,重新来看看这幅画。

它的尺寸很小,题材也不庄重,放在大厅里是不合适的,那它适合挂在哪里呢?

答案是卧室。

《蒙娜丽莎》是需要近距离欣赏的,拿破仑后来就是这么做的。

我们去看法国里人物的姿态,她是侧坐着的,身体往右转了大概四分之一,但眼睛却直接望着观众,这种画法,在当时是很少见的。

最迷人的部分,还是她的表情,似笑非笑,眼神和嘴角里,都充满了一种私密的亲切感,也许正是这迷人的表情,吸引了当年的弗朗索瓦一世吧。

科学家达·芬奇的绘画实验

那么,这迷人的表情,又是怎么画出来的呢?

这下,终于要说到第三个男人了,毫无疑问,他就是达·芬奇先生。

1503年,佛罗伦萨的一位贵族邀请达·芬奇,为他的夫人丽莎画一幅肖像

画。这便是《蒙娜丽莎》的由来。

正常情况下,达·芬奇画完之后是要交货的,但他没有。而且从他开始画的那一天起,就将这幅画一直带在身边,从意大利带到法国,一直带到他去世,整整16年。

在这16年当中,达·芬奇有事没事,就会把这幅画拿出来,在上面涂了一层又一层,他为什么要这样做呢?

因为达·芬奇认为“轮廓”这种东西,在大自然中是不存在的,所以他才会去反复地“涂层”,这样就可以让人物的轮廓变得很模糊。这种画法,我们称之为“晕涂法”。

现代的X光检测显示,《蒙娜丽莎》这幅画,在最初的涂层上,她并没有在微笑。这个微笑,是在达·芬奇反复晕涂之后,慢慢修正出来的,所以她的笑容才那么细微,让人感觉到无比的神秘。

达·芬奇的晕涂法,在当时可是非常创新的。不信你去看和他同时代的画家波提切利,他画的人物轮廓线条,就是非常清晰的。

那么问题又来了,达·芬奇为什么要用16年去画它呢?

我个人有一种解释,仅供参考:因为这幅画,并不是他的创作,而是他的实验。达·芬奇曾经给米兰公爵写过一封求职信,内容大致是这样的,他说:“公爵大人,我其实是一个什么都会一点的人,如果米兰要打仗,我可以造大炮、挖地道,要是米兰不打仗呢,我可以造宫殿、组乐团。噢!最后一点,我其实还会画画。”

达·芬奇是把“画画”,放在最后一项的。因为他从不把自己当成一个画家,他是一个全能型的天才,一个充满好奇心的科学家。或许他花了16年时间去画《蒙娜丽莎》,就是想搞清楚,晕涂法被运用到极致,会产生一种什么样的效果。

画微笑其实是很困难的,这需要画家对人物的唇部肌肉,还有面部神经,都非常了解。达·芬奇画的这个微笑,运用的不光是画家的技法,还有深入的解剖学知识,以及他那强烈的科学探索精神。

摘自《巴黎卢浮宫艺术课》程琨

