

国宴淮扬菜 走向世界的中国新LOGO

提升软“食”力,中国淮扬菜集团开拓文化新载体

“餐桌上,看得到政治的精髓。”语出法国美食家布里耶·沙瓦朗。诚然,刚刚过去的新中国65周年国庆盛宴上的“三菜一汤”,透露着中央贯彻“八项规定”的决心,再次掀起全国上下厉行节约的浪潮。同时,再次在国宴亮相,并被定义为国宴基准的“淮扬菜”,一时间也引起国人的关注。今天,现代快报记者带您一起走进中国淮扬菜文化博物馆,透过舌尖的美味和历史的长廊,解读国宴背后的故事,品味淮扬菜独有的韵味。

现代快报记者 陈明慧 见习记者 毕良宇 胡宏毅



中国淮扬菜博物馆内 现代快报记者 李雨泽 摄

“软兜长鱼”是如何成为开国第一菜的

1949年10月1日晚,当北京城百万军民还沉浸在开国大典的喜悦中时,北京饭店正在忙碌地张罗着这举世关注的“开国第一宴”。这一晚,全国各界人士和国家友人都尝到了周恩来总理的家乡菜——淮扬菜。

操持“开国第一宴”的掌灶师傅是玉华台的9位淮扬菜大师和特意从淮安抽调而来的张文显和孙宝仁两位大厨。

“现在想来,当时选择淮扬菜应该是因为淮扬菜系口味比较适中,以软烂为主,嫩滑、酥嫩、香醇;以咸为主,较温和的刺激味为辅,北方人、南方人都可以接受。”师从张文显的淮扬菜名厨、淮安人吴明干接受现代快报记者采访时回忆说。

“开国宴第一道热菜就是淮扬菜软兜长鱼。”中国淮扬菜文化博物馆名誉馆长高岱明告诉现代快报记者,其实,这背后还有个故事。

原来,第一次国宴事先草拟的菜单,头道热菜并非软兜长鱼,而是淮扬菜中与其并称“淮炒双峰”的另一名肴:白袍虾仁。但是,当运送食材的卡车赶到北京时,从洪泽湖捕

捞的大青虾已经奄奄一息。这样的食材怎能符合淮扬菜取材鲜活鲜嫩的标准?于是,由性长一些的鳊鱼制成的“软兜长鱼”便代为首道正餐热菜被捧上了国宴餐桌,从而成为中华人民共和国第一菜。

国庆招待会不仅仅是一顿晚宴,更是各民族、港澳台同胞、各界人士普天同庆的团圆时刻。与65年前相比,如今的国宴时间从三小时缩减到一个半小时,而菜品也由“四菜一汤”浓缩至“三菜一汤”,无形中对接宴会菜肴提出了更高的要求。

“就地取材、土菜精做、百姓创造、五味调和,16个字体现了淮扬菜的精髓。”淮扬菜文化产业园(淮扬菜集团)党委书记顾晓芳告诉现代快报记者,“虽清淡却鲜嫩,虽朴实却典雅的品性也恰巧符合国宴需求。”

顾晓芳说,“为坚持贯彻落实八项规定,积极倡导节约反对浪费,集团近日将推出65元“三菜一汤”国宴套餐,让老百姓在家门口就能品上国宴,感受淮扬菜美食文化。”

寻本溯源,淮扬菜何以姓“淮”

出生在淮扬菜发源地、历史文化名镇楚州河下古镇的高岱明不仅厨艺精湛,还深耕史书数载,同时是淮安著名文史专家、市淮扬菜美食文化研究会会长。

“淮扬菜姓‘淮’可是有着历史渊源的。”高岱明向记者介绍,由于处于秦岭——淮河这条南北方自然分界线,淮安自古便是南船北马的交会点,货物之丰富、仓储之发达、各色人等的汇集、市井的繁华也催生了当地饮食业的发达。

秦汉之后,关于淮地美食的记载频频见于典籍。民国初期,“淮扬菜”的称谓更是明确出现在当时京城学者所著《京城风味回忆录》中,并被称为“特别注重养生,菜肴格外清洁”。

明清时期,漕运、治河、盐务、榷税、交通

五大支柱齐聚一地。南来北往的盐商大贾和官吏们,将淮扬菜文化传播至各地,皇家显贵也纷纷以从淮安引进厨师为荣。

“淮扬菜已经不仅是美食,它包含了淮安的历史文化,也蕴含着淮安人的淳朴真情。”16岁便开始“掌勺”的高岱明对淮扬菜倾注了毕生感情。

日前,为提升中华传统文化的国际影响力,国务院侨办组织淮扬菜名厨参加“文化中国·中华美食”厨艺团,赴日本开展厨艺培训和展示活动。高岱明和她的几位徒弟也是此行厨艺团成员。“淮菜还需淮水烹。”高岱明告诉记者,为了尽量还原淮扬菜在淮安的韵味,此行日本不仅自备新鲜食材,“有些可以提前准备的食材先用淮水烹制了一番,希望全世界都能品尝到我们的淮扬菜。”

和精清新,家宴国宴天下宴

任何地方都有其特殊风味的肴馔,但若形成菜系,则须有丰富多彩且风味独特的名肴名点,各种肴馔的制作又有一定的内在联系,使之构成一个整体。

顾晓芳向记者介绍,淮扬菜系与其他菜系相区别的是:大多以江湖河鲜为主料,以顶尖厨艺为支撑,以本味本色为上乘,以妙契众口为追求,雅俗共赏而不失其大雅,尤其是“和、精、清、新”的独特理念,使之成为中华饮食文化中的一朵奇葩。

其实,早在10多年前,淮安人就意识到了淮扬菜这个大文化、大遗产的价值。自2002年以来,淮安连续举办了12届中国淮扬菜美食文化节,不断提升淮扬菜的知名度、美誉度和推广度,2008年开工建设国内第一座主题性菜系博物馆,2012年组建淮扬菜文化产业园管委会和淮扬菜集团,有力推动着淮扬菜攀向继明清以来的历史第二高峰。

“淮安市已正式启动淮扬菜烹制技艺申遗工作。目前,‘江淮一品’等部分淮扬菜烹制技艺已向前进出第一步,列入市级非物质文化遗产名录。接下来,淮安还将积极争取申报省级、国家级乃至世界级非物质文化遗产”。



淮扬菜博物馆

平桥豆腐: 乾隆赞其“极品”



乾隆十六年,皇帝第一次南巡回銮,复经淮安。平桥镇富甲一方的林秉直(人称林百万)因无功名顶戴,只得随众人半夜跪迎于运河岸上。凡恭迎圣驾,一律不许咳嗽,不许打喷嚏,不许抬头。直至日上三竿,御舟才缓缓驶过。林百万刚想直直腰,便被旁边的侍卫挥起大棒,敲了一记,心中好不懊恼。身旁恰有高旻寺的游方和尚,以计相投,令其研制美食献于皇上。后者依计行事,以自家远近闻名的豆腐做主料,聘请擅长做豆腐菜肴的名厨胡静林,千调百试,十年乃成,研制出以肥母鸡汤、鲫鱼脑做成的豆腐羹。后乾隆二十七年第三次南巡,林百万百般经营,引得皇帝舍舟登陆,前往林家。林家独子林大本吓得尿了裤子,竟不上台盘,无奈只得换作女儿林玉荷手捧豆腐羹上前敬献皇帝,慌乱中忘了关照一句话。原来豆腐羹表面无一丝热气,但温度极高会烫伤龙舌,必获重谴。适逢玉荷为母服丧,白衣素面,令整日包围在庸脂俗粉中的皇帝眼前一亮,竟无暇顾及及口福。幸赖有此片刻延误,豆腐羹入口微烫,恰到好处,乾隆盛赞:极品!

【小贴士】

首先将宰杀好的两只老母鸡文火慢炖八小时,然后用白布滤去油腥和杂质,如法炮制两次,形成色如淡龙井茶,入口却鲜美至极的清汤。随后,少量猪油将葱姜片香后取出,将准备好的鸡汤放入锅中,再将切成瓜子状的豆腐片、小鲫鱼脑、虾仁碎粒等放进锅内,煮沸后,勾芡装盘,滴麻油、撒胡椒、芫荽末,一道正宗的平桥豆腐才算大功告成。

江淮一品: “世界上最好喝的汤”



清康熙年间,两江总督兼清江浦视察河务,河道总督在其衙署园林清宴园内迎宾。其中一品菜肴就是由周代羹菜发展而来的“烩整猪”,烹调精美,江督连声赞好。河督与其为同科进士,相见甚欢,故开玩笑说:“此亦江南一品。”制厨反讥道:“此物颇知水性,应是江淮一品。”孰料,传至民间,“江淮一品”竟成了这道菜的正式名称。同治元年,出身名厨世家的孙友梅入清宴园学厨,四十余岁时因患眼疾,几近失明。名医高月攀因医治好了其眼疾,后者遂留在高家执笔近三十年,不取分文,直至去世。高氏后人也因此得到了孙友梅的真传,其中江淮一品就是高家宴席上的一道头菜。这道具有两千多年历史的名肴,李凤清先生品尝后,誉之为“世界上最好喝的汤”。

品咂淮扬菜背后的故事

每一道美味的淮扬菜背后,都有着一段传遍坊间的故事。念念不忘的,不只是齿颊留香,还有那并不如烟的历史瞬间。

软兜长鱼:开国第一菜



相传清乾隆年间,乾隆老丈人高斌出任江南河道总督,在淮安生活13年。乾隆十八年,黄河夺淮,里运河决口,洪水四溢。高斌仗仗他是皇帝的老泰山,胆大妄为,隐瞒实情,整日吃喝玩乐,被参了一本。乾隆下旨罢其官,打上枷锁示众,拉到刑场陪斩。这会儿,高斌还在行酒作乐,正为一道新菜——鳊鱼肴命名,名字还没想好,圣旨就到了,圣旨最后提到“吃不了,兜着走!”躲在屏风后的厨师听了,心想,皇帝能把老丈人怎么样?肯定是他“软兜”了,于是灵机一动将这道菜

叫作“软兜长鱼”。1949年9月30日,刚选出的中央人民政府在中南海勤政殿举行开国第一宴,软兜长鱼率先登台,赢得“共和国第一菜”的殊荣。

【小贴士】

首先将熟鳊鱼脊背肉掐去尾部,置于沸汤中烫透,并用抹布吸去水分。然后将熟鳊鱼肉投入到调香蒜片的热油锅中略炒。迅速用以酱油、白糖、香醋、绍酒、味精、湿淀粉、鸡汤调和的汁勾芡,淋入熟猪油,撒上胡椒粉装盘即成。

白袍虾仁:与开国第一菜失之交臂

白袍虾仁是淮扬菜系中的绝品佳肴,60多年前,它曾被选为开国第一宴的头道热菜,在事先草拟的菜单上,白袍虾仁位列第一。相比软兜长鱼,白袍虾仁的颜色、口味更容易令人接受,究竟是何原因让其与开国第一菜失之交臂呢?原来,淮扬菜对食材十分讲究,于是当时使用卡车将白袍虾仁的原料——活的洪泽湖大青虾运到了北京。然而历经颠簸,到达北京却发现洪泽湖大青虾已奄奄一息,无奈之下,白袍虾仁退出了国宴。

【小贴士】

首先将虾仁洗净沥干水分,用鸡蛋清、盐、湿淀粉上浆待用。然后锅中放熟猪油烧至四成热,放虾仁划散至熟,沥油。最



后,在锅内放入葱姜米炸香,倒入熟虾仁,银杏、青豆用白汤酱油加湿淀粉勾芡,翻炒均匀,出锅装盘即可。

开洋蒲菜:抗金菜



菜品图片均由淮扬菜博物馆提供

南宋绍兴六年,梁红玉随丈夫韩世忠驻军楚州,回到了阔别多年但已沦为一片战争焦土的家。她带领宋军将士“织薄为屋”,掘蒲为粮,艰难度过了根据地被围困时期。从此,蒲菜又称“抗金菜”。

【小贴士】

首先将蒲菜切成段后入烧沸的鸡汤锅中煮至六成熟,而且烹炒蒲菜需用熟猪油。在摆盘时,要先将水发大虾米放入碗中底部,蒲菜整齐摆放虾仁上,加入鸡汤汤,上笼旺火蒸约8分钟,将蒲菜反扣盘中,原汤汁入锅调味,烧沸后用湿淀粉勾芡,明油,浇在蒲菜上即成。

酒焖黄鸡: “诗仙”李白的下酒肴

唐代大诗人李白书剑飘零过淮阴,一路流连于山樾水榭,信马由缰,错过了宿头。马困人饥日已暮,只得叩开道旁一座农舍的柴门。接纳他的是一位农家老妪。见风尘仆仆的陌路远客来投宿,老妪二话没说,捉了一只大黄鸡,精心烹制成美味,又捧出一坛家中自酿的村酿,招待这位素昧平生的过路人。老妪的善良诚挚,热情好客深深感动了诗人李白,亲身感受到与他同样命运坎坷但有宏图远志的韩信困顿落魄时的心境,随即写了一首五古寄给友人:“暖投淮阴宿,欣得漂母迎。斗酒烹黄鸡,一餐感素诚。”(《淮阴书怀寄王宋城》)淮阴人为能以这种高厚之情款待了“诗仙”而自豪,淮菜名品“酒焖黄鸡”即附会此事而作。

【小贴士】

首先将三黄鸡剖肚去毛宰杀后洗净,内外皆用盐抹一遍,在腔内放入葱、姜、花椒、大料,腌制半小时。然后将锅内放油加热至八成时放入姜片、葱段煸炒,然后放入一整瓶黄酒,最后再放入三黄鸡,盖上锅盖,用大火煮沸,后改小火慢炖。待汤汁快收干时即可关火,将鸡放入盘中晾凉。

肚包鸡:一看回春

肚包鸡,因热播电视剧《我的兄弟叫顺溜》而闻名,其实这道淮菜原名“凤还巢”。相传乾隆十六年第一次南巡,令妃魏氏伴驾随行,因刚小产不久,加之一路劳顿,腹泻不止,虽经大医百般医治,到清江浦时已水米不进,奄奄一息,乾隆令河道总督高斌遍寻淮上名医。众医斟酌一番后,将二十余味中药材填入淮产黄母鸡腹内,用棉线缝好,再连鸡捣黑猪肉的猪肚内,亦用棉线封口,放到砂锅内煨四个小时,然后用滚汤热气熏其口鼻,待能进食时,先喝喷香的汤汁,两日后再进食肚片、鸡肉,不日即痊愈,可谓一看回春。后来人们将中药材减少到当归、黄芪、枸杞三种,成为了一道老少咸宜的名菜。所谓“凤还巢”,凤指令妃(后被封为孝仪皇后),巢指其出处清宴园,不过淮安寻常百姓家冬季也做这道菜,俗名仍唤作“肚包鸡”。

【小贴士】

猪肚要加入少许盐、干面、白醋手抓二十分钟左右,洗净,此法可去除异味。此外,需将整鸡装入猪肚内后,放入冰块中,冰镇三十分钟,最后将药膳及肚包鸡放入砂锅内煲制即可。

雕胡饭:一饭千金

淮阴侯韩信年少时满腹才华却不得赏识,生活潦倒,终日倒在秋风淮水边。一位以代人漂絮孤苦度日的老妇见此天不管地不收,行将成饿殍的弃儿,惻隐之心大为不忍,慨然将自己采集河滩菘菜煮成的雕胡饭(即淮阴菘菜《七发》中的茴胡饭,系菘菜——即茼蒿白杆为之,为饭中极品)分出大半济之,数日天天如此。性格孤傲又内敛的韩信终感其诚,引为知己,谓漂母曰:“吾必当以重报母。”谁知漂母竟大怒:“大丈夫不能自食,吾哀王孙而进食,岂望报乎?”十八个字,振聋发聩,对韩信影响甚大。淮安雕胡饭这一美食随着“一饭千金”而闻名天下,给后人带来了无限的感慨和遐思。

李荣荣制图