

网传“东坡肉就是白水煮肉” 难道这么多年我们都吃错了?

专家:苏东坡在《猪肉颂》里只写了烧肉的火候,没说一定要用白水煮

吃了这么多年东坡肉,都吃“错”了?这两天,一则号称“东坡肉就是白水煮肉”的文章,让很多吃货诧异不已。昨天,现代快报记者向发现《东坡全集》的三苏祠研究人员核实得知,文章所指并不准确。研究人员解释,苏东坡在描述如何煮肉时提到了火候,并没有提到调料,可这并不代表东坡肉一定就是白水煮的。那么,东坡肉到底是怎么来的?杭帮菜专家何宏介绍,东坡肉其实并不是由苏东坡创造,这个名字很可能是后人附会而来。据了解,类似的“名人菜”还有很多,实际上大多数都无据可查。

见习记者 刘静妍
现代快报记者 王颖菲



东坡肉和苏东坡 本版图片均为资料图

网传

东坡肉原是白水煮肉?

近日,北宋著名文学家苏洵、苏轼、苏辙的故居——位于四川省眉山市的三苏祠迎来了一次大规模整修。与此同时,一批明清古籍也被重新整理。一本《东坡全集》引起了研究人员的注意。其中不仅证明了苏东坡是个不折不扣的美食家,做肉、酿酒、煮粥样样在行,同时,研究人员还首次公开了苏东坡

做肉的古法,成为舆论焦点。很快,一篇题为《东坡肉原是白水煮肉》的文章热传网络,文章中称,“古法所介绍的东坡肉比较清淡,仅用白水慢炖猪肉,不像现在色香味俱全。”这在网上立即引发轩然大波。“几十年爱吃东坡肉,居然一直吃‘错’了?”类似的评价成为网络评论的主流。

核实

东坡只写了火候,没说要用白水煮

东坡肉原是白水煮肉?对此,三苏祠的研究人员并不完全认可。“苏东坡对猪肉的做法,出现在《东坡全集》的《猪肉颂》中。”三苏祠研究部负责人徐丽昨天向记者介绍道。

《猪肉颂》中是这样描述的:“净洗铛,少著水,柴头罨烟焰不起。待他自熟莫催他,火候足时他自美。黄州好猪肉,价贱如泥土。贵者不肯喫,贫者不解煮,早晨起来打两碗,饱得自家君莫管。”“除了一些通假字,刻本上的《猪肉颂》与现在流传的版本基本相同,”徐丽

说,“《猪肉颂》中主要介绍了烹制猪肉的火候,以及烹制猪肉的感受,没有说明调料的使用,并不意味着一定是白水煮的。”

那么,苏轼最初创制的东坡肉究竟是怎么做的?徐丽表示,由于时间久远,这些都已经被无法考证。历史上,苏轼曾历任多地地方官,有一种说法是:“‘东坡肉’创制于徐州,完善于黄州,名扬于杭州。”而在东坡肉创制的过程中,其做法和口味究竟经历了哪些变化,这些都没有详细记载。

考证

东坡在世时,其实没有“东坡肉”

对于东坡肉的来由,一种普遍被认可的说法是,苏轼二任杭州知州时,因疏浚西湖有功。大家抬酒担肉给他拜年,苏轼便命将猪肉和酒烧好后给民工吃,家人误听为黄酒和猪肉同烧,大家吃后反而觉得更加酥香味美。“东坡肉”美名由此慢慢从杭州传遍全国。

不过,浙江省浙菜文化研究会副会长何宏告诉现代快报记者,这个故事并不完全准确。他曾专门对东坡肉的来源做过学术性考证,最后发现,

苏东坡活着的时候,并没有东坡肉的说法,只有东坡鱼。最早在史书中出现东坡肉,是在明朝。何宏推测,因为苏东坡很受后世的欢迎,联想到他对美食的热爱,以及他曾写过《炖肉歌》《猪肉颂》等,于是老百姓便将特定的一个肉菜附会为了“东坡肉”。至今,并没有证据证明苏东坡曾经做过“东坡肉”,甚至没有证据证明他曾经自己做过肉,他的几首和肉有关的诗歌,也有可能只是对别人的记录。

探访

南京餐厅做东坡肉的少,红烧肉的多

现代快报记者调查发现,在南京经营江浙菜、杭帮菜的各大餐厅,很少有做东坡肉的。不过,红烧肉却是这些餐厅里颇具人气的招牌菜。南京德基广场楼上一家杭帮菜餐厅的厨师王师傅说,现在餐厅不做东坡肉,但是“招牌红烧肉”很受欢迎。“东坡肉和红烧肉看起来差不多,做法却完全不一样。东坡肉做法更加考究,需要大火收汁,汤汁要熬得很稠,然后把汁浇在肉上。”王师傅说,南京的餐馆现在的确很少有做东坡肉的。相比东坡肉而言,红烧肉的做法要简单一些,口味也更受大众

欢迎。在南京做东坡肉的少数餐馆中,小厨娘淮扬菜馆是其中之一。小厨娘餐厅总厨丁文介绍,“做东坡肉要用到很多调料做底料,使用小火焖制,这样才能使香气入味,做到入口即化。”丁文介绍,这些年,东坡肉的基本烹饪方法从来没有变过,只有在口味和外形上少有些改良。

另一家经营东坡肉的餐馆的老板也表示,他们做了十几年的东坡肉,从始至终都是按照师父教的老方法做,从来没有听说过“东坡肉原来是白水煮肉”。

链接

人名菜品知多少



昭君鸭:传说出生在楚地的王昭君出塞后不习惯面食,于是厨师就将粉条和油面筋泡合在一起,用鸭汤煮,甚合昭君之意。后来人们便用粉条、面筋与肥鸭烹调成菜称之为“昭君鸭”,一直流传至今。



曹操鸡:相传“源于曹操的药膳”。曹操屯兵庐州逍遥津时,因军政事务繁忙,操劳过度,卧床不起。治疗过程中,厨师按医生嘱咐在鸡内添加中药,烹制成药膳鸡。曹操食后病情日趋好转,后常要吃这种药膳鸡。这道菜流传开来,被人们称为“曹操鸡”。



貂蝉豆腐:是一道来自民间的传统风味名菜——泥鳅钻豆腐,又名汉宫藏娇、玉函泥,中国除西部、西南部省份外,多有制作。之所以叫做“貂蝉豆腐”,是民众以泥鳅比喻奸猾的董卓。泥鳅在热汤中急得无处藏身,钻入冷豆腐中,结果还是逃脱不了被烹煮的命运。恰如王允献貂蝉,使出美人计一般。

地道的东坡肉,应该怎么做呢?

A做法(来自杭州)

精于制作传统杭帮菜的“知味观·味庄”行政总厨盛钟飞表示,他们的东坡肉做法很传统:选取皮薄肉厚的五花肉,在沸水氽一下;将肉定型后切成大小一致的方形;在砂锅最底下垫上竹箴,上面垫小葱、生姜,然后将肉皮朝下排列好,加入白糖、酱油和绍兴黄酒,放水没过肉;大火烧开后改中小火加盖密封闷两小时,一小时后开盖把油撇掉,之后再撇一两次油;两小时后肉已八成熟,此时将肉翻个,皮朝上,小火煨30分钟左右离火。

B做法(来自香港)

然而,香港知名美食家蔡澜所提倡的做法,则和杭帮菜的餐厅不太一样。蔡澜主张将五花肉皮朝上排在陶钵内,加入冰糖、绍酒和酱油,不加水,隔水炖3-5个钟头。起锅捞去上层猪油,入冰箱冷藏一晚。第二天待猪油凝结后去掉,再回锅蒸。

杭州的和香港的,谁更正宗?

遵循基本标准的前提下,细节差异没有“对错之分”

对于各地方不同的东坡肉烹饪法,蔡澜觉得并不奇怪,昨天他接受现代快报记者采访时表示,“不用拘泥最初的菜谱和做法,因为在流传中,各地衍生出了自己的做法,但追古溯源,还是源自苏东坡。”

何宏也持相似的看法,他认为,在遵循基本标准的情况下,一些细节的差异,并没有“对错之分”。比如苏东坡待过的黄州、杭州、惠州等地,都有当地特色的东坡肉,但根据各

地人的习惯,口味咸淡,各有不同。

对于中国其他为数众多的“名人菜”,也是同样的道理。这些菜中的大部分,并不是名人创作,因此根本没有“原始菜谱”一说。还有一些和名人直接有关的菜品,因为年代久远,大多已经无法考证最初制法,只能由后人根据其精髓进行再创作。因此,做菜不用拘泥古法,在遵循古法精华的前提下,可以对菜品细节口味做出调整。