



口述人 许晓春

 厦门市餐饮行业协会副秘书长
中国饭店协会地标美食专家组成员

同重视,让『舌尖上』的文化遗产活起来,在厦门人的新时代味蕾中被唤醒。
凝聚在老菜谱中的厦门的海丝史、华侨史是不可多得的宝藏,希望各界共

百年老菜谱中的『舌尖』往事

饮食文化专家与闽菜大师携手还原经典菜式,寻味海丝印记


 叶明福(左)展示珍藏的三本百年老菜谱。
本版图片 记者 陈理杰 摄

晨报记者 林爱玲

历史的轨迹可以很宏大,也可以具体而细微。“回味”百年前的厦门开埠往事,或许来自味蕾的记忆最为鲜活。

本期口述人是中国饭店协会地标美食专家组成员、厦门市餐饮行业协会副秘书长许晓春,她还特别邀请了注册中国烹饪大师、老闽菜推广达人叶明福,翻开三本留存至今的百年老菜谱,共同讲述舌尖背后那穿越历史的闽菜味道与海丝故事。

更值得一提的是,闽菜大师还现场还原了三道经典闽菜,其中更有第一次在本地媒体上“露面”的菜式。

闽菜文化“清明上河图”

三本老菜谱的页面都已经发黄,透出浓浓的年代感。记者发现,这些菜谱都是用毛笔小楷写在熟宣纸上的,还配有插画、诗词或戏文。

许晓春告诉记者,菜谱的作者名叫胡西庄,是一位厦门名厨。这三本菜谱记录的菜式加起来有近千道,涵盖了上世纪20年代至40年代闽菜的盘菜、小吃、名点和时令小菜的详细制作方法,可以说是一卷厦门开埠前后的闽菜文化“清明上河图”。

胡西庄1903年出生于福州,12岁进入著名的闽菜大馆子“聚春园”学厨,后来来到厦门闯天下。

当时正值厦门市政大开发时期,胡西庄如鱼得水,先后在南轩酒楼(即“新南轩酒家”的前身)、东亚酒家等担任大厨。除了厨艺精湛,他还爱写字,爱画画,于是把当时的各种菜式做法、典故记录下来,逐渐形成了这几本独具特色的老菜谱。

许晓春说,菜谱中除了闽南菜、福州菜,还有当时北京、山西、淮扬、广东、江浙菜的做法,后期

甚至加入了苏联、匈牙利等“外国菜”。单从这个意义上说,透过饮食文化的观察角度,便可一窥厦门近代城市建设和发展过程中兼容并蓄、中西合璧的风貌。而从其中很多道菜的食材、调味、做法中,可以探寻厦门近代以来华侨史、海丝史的一个个生动故事。

叶明福是闽菜泰斗、“童师门”掌门人童辉星的弟子,而胡西庄正是童辉星的师父。“师公”一笔一画记录下来的这些菜,很大一部分在如今的餐馆已近消失。多年来,童辉星、叶明福与许晓春一直致力于这些老菜的传承、复原与推广,他们不是为了一道道菜的简单“复刻”,而是希望通过老味道的留存以及背后故事的挖掘,为厦门的百年闽菜历史构建出一个完整的传承系统。

经典闽菜活色生香

采访中,叶明福捋起袖子,复原了三道经典菜式,许晓春也饶有兴致地介绍起其背后的掌故来。

第一道叫作“脆皮桂鱼”。叶明福在桂花鱼身上刮了漂亮的花刀,入锅炸制,顿时鱼香满堂。这道菜的口味关键在于最后淋到鱼身的酱汁,叶明福有如娴熟的指挥家,在各种调料的比例调配中寻找最准确的乐感,让人眼花缭乱。

许晓春介绍说,叶明福的做法,正是当年新南轩经典方法的“优化版”,这道菜的特点是“酸甜口”,有典型的福州菜口味沿袭,但在厦门,不仅加入了厦门辣椒酱,还有一味看似平常却大有说法的调料——胡椒。

胡椒是舶来品,早年属于调味料中的奢侈品,有“黑黄金”之称。根据马可·波罗的相关记载,宋元时期,胡椒主要通过泉州口岸进入中国;明朝中后期“隆庆开海”后,漳州月港成为海丝大港,而厦门正是月港航线的重要枢纽,胡椒正是经由海上丝绸之路,从遥远的西方通过闽南的港口输入中国,逐渐成为中国人如今常用的调味料。某种意义上说,胡椒是西方大航海时代与中国海上丝

绸之路交汇的表征之一。

叶明福的第二道菜同样来自胡西庄的老菜谱,有一个听起来就很有人文感和亲切感的名字——“鸿雁传书”。叶明福将鸽子去骨,摊开并以酒“醉”过,铺上虾蓉,再盖上豆皮将其煎熟切块。上菜时,保留鸽子的头与脚,鸽身则摆成有如书信的形状,果然是菜如其名,色香味形兼备。

许晓春说,在胡西庄老菜谱中有数十道关于鸽子的菜肴,“鸿雁传书”最为特别。“鸿雁传书”的典故源自《汉书·苏武传》,中国人素来以“鸿雁传书”比喻书信传递。这一道菜,除了菜形紧扣菜名主题,其隐含的“彩蛋”,正是当年下南洋打拼的华侨思念故土的心情写照。如今,品尝这样的菜,也可以品一品那风搏浪创造海丝传奇的华侨往事。

唤醒“舌尖”文化遗产

说起第三道菜“山家蟹酿橙”,许晓春特别介绍说,这一道菜的历史更为久远,它来自著名的中国饮食文化经典《山家清供》。

《山家清供》写于南宋时期,作者林洪是闽南石狮人。他受闽南文化滋养,后来南宋文化的核心圈江浙地区,以士大夫美食家的视角记录下宋代的上百道菜式,形成蔚为大观的宋朝人文美学“美食版”。

为呈现“山家蟹酿橙”,叶明福将本地海蟹拆肉,经调味后“酿”入橙子内蒸制,成品令人赏心悦目,品尝起来正是“菊花新酒,橙黄蟹香”的宋朝风韵。许晓春说,“蟹酿橙”是南宋清河郡王张俊在其府上为宋高宗所献御筵中的一道菜肴,在南宋御宴的下酒菜中可以排得上前十。

“凝聚在胡西庄老菜谱中的厦门的海丝史、华侨史是不可多得的宝藏。”许晓春说,她和几位大师有共同的心愿,希望在晨报等主流媒体的共同推动下,厦门有关部门、业界共同行动起来,让“舌尖上”的文化遗产活起来,在厦门人的新时代味蕾中被唤醒。

▼ 鸿雁传书



▼ 山家蟹酿橙



▲ 脆皮桂鱼

