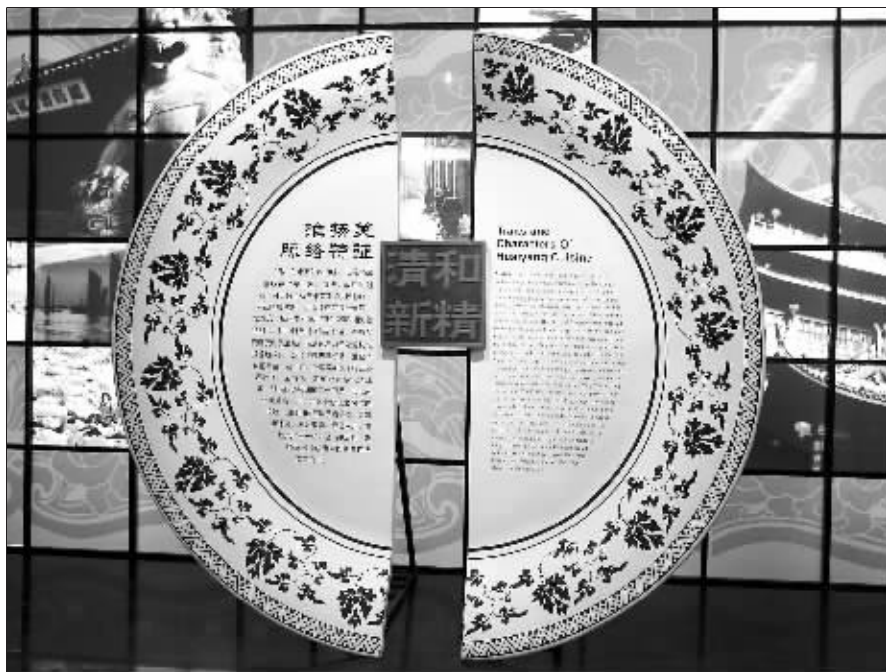


解密“开国第一宴”

- 凭什么淮扬菜能够荣登“开国第一宴”?
- 当年给“开国第一宴”掌过勺的都有谁?他们的传人在哪里?
- 淮扬菜奥秘在哪里?它有哪些文化和故事?

60周年国庆余温尚未退尽,很多人还沉浸在壮观的阅兵、游行中。但是您知道吗?60年前的国庆当天,曾经有一场规模浩大的宴会,被称为“开国第一宴”。“开国第一宴”上,客人们吃到的,正是清淡爽口、咸甜适中、南北皆宜的淮扬菜。

拆骨掌翅、蟹黄汤包、软兜长鱼、平桥豆腐羹,一道道精致的菜肴让人口水忍不住打转转……3天前,我国最大的菜系文化博物馆——中国淮扬菜文化博物馆在淮安正式开馆,当地最有名望的15位淮扬菜大厨齐刷刷地赶到现场,一竞厨艺高下。他们中,年龄最大的已经84岁,最小的也有50多岁,其中就有人是操持过“开国第一宴”的大厨们的传人。而他们“同台打雷”建国后还是首次。大厨们会怎样诠释淮扬菜?



淮扬菜文化博物馆展厅现场

特殊的地理位置成就淮扬菜

一张硕大的桌子旁站着个男子,男子神情自得,眼前几个粗壮的男子笑嘻嘻的,其中一个壮汉手里牵着一只可怜的猴子。这只猴子最终走上“刑场”,它的脑被取出,猴身被弃之荒野。



淮扬菜文化博物馆内陈列的古淮安城沙盘

淮扬菜文化博物馆序厅的第一面墙上,雕刻的就是“河府食图”。浮雕和淮扬菜有啥关联呢?专家说,由于淮安处于秦岭——淮河这条南北方的自然分界线上,造成了运河南北漕运能力较为悬殊,因此淮安成为南船北马的交汇点。物资在此由水运转为陆运北上,人员乘车马在此换船南下。由于运河与淮河落差大,船行过淮,不仅要盘坝过闸,还常因待潮待风滞留淮上,因此淮安城货物之丰富、仓储之发达、各色人等的汇集、市井的繁华可想而知,由此也催生了饮食业的发达。

明清时期,漕运、治河、盐务、榷税、交通五大支柱萃聚一地。河员漕吏挥金如土,盐商大贾抛银似泥。这些人烹天煮海,吃猴脑、熊掌根本不是新鲜事。清代官员薛福成,在他的随行笔记里曾经记载了在河道上吃饭的见闻。当时有个客人小便,他看到地上躺了10多头猪,个个都半死不活,样子非常可怜,客人不明白就问店家是怎么回事。店家解释,因为河府官员们要吃“炒腰眉”,所以,酒店先把10多头猪赶得筋疲力尽,而后取出最精华的腰眉炒成一盘菜。那些半死不活的猪正是被取了“腰眉”而后抛弃的。

专家说,正是南来北往的盐商大贾和贪官污吏们,他们挖空心思把当地菜肴变着花样吃,才使得淮扬菜一下子举国皆知。在清代,京都的皇家显贵纷纷从淮安引进厨师,下面的人也投其所好送厨子,在淮为官者调离时也常带着厨师走,一时间带厨子、送厨子、要厨子形成了一股风。

民国初期,一位学者特别写了《京城风味回忆录》,这本书首次把各省的菜归为菜系,在该书中,作者写到了淮扬菜。并说淮扬菜“特别注重养生,菜肴格外清洁”。

专家说,虽然淮安、扬州、镇江等都是淮扬菜发源地,但是相比之下,扬州的要稍微甜一点。

“开国第一宴”为何冷菜唱主角

“淮扬菜刀法整齐富于变化,不能太过精细,太过精细就是南方人的吃法;也不能过粗,过粗就是适合北方人。”刀法上,可以薄如蝉翼。淮扬菜中的牛肉,就是切得薄薄的,人

口口感好;可以细如发丝,生姜丝是作料,就要切得细细的,放在菜里品相好;还可以整齐如书,豆腐片、火腿片子在刀工上就要达到这个要求。

开国大典的国宴上,时任总理周恩来,考虑到国宴嘉宾来自五湖四海,认为咸甜适中、南北皆宜的淮扬菜正适合作为国宴菜。1949年10月1日傍晚,北京饭店,中共中央设宴招待刚参加新中国开国大典的中外贵宾。在头道菜燕菜汤后,又上热菜八道:红烧鱼翅、烧四宝、干焖大虾、烧鸡块、鲜蘑菜心、红扒鸭、红烧鲤鱼、红烧狮子头,史称“开国第一宴”。

操持“开国第一宴”的掌灶师傅是玉华台的9位淮扬菜大师。“玉华台”是当时北京城最著名的酒店,酒店老板是扬州的马家兄弟俩,先前哥俩一位是直隶总督的管家,另一位是总督的家厨,名气很大。除了玉华台的大厨,还从淮安调走了张文显和孙宝仁两位大厨参与筹备盛典,当时淮菜代表作“软兜长鱼”率先登台,被誉为“共和国第一菜”。

博物馆的一角,记者看到了孙宝仁、张文显的照片,两位大厨一脸和蔼。两位大厨是否依然健在?现场一位姓高的工作人员摇摇头,早不在了。不过,他们都有徒弟。时隔60年,孙宝仁的儿子也已年逾古稀。老人告诉记者,他17岁就随从父亲学厨艺,“父亲对我要求很严格,但几乎绝口不提开国第一宴;可能是觉得没什么值得炫耀的吧?”

而张文显关门弟子吴明千的记忆中,张大厨也很少提“开国第一宴”。“师傅非常随和的,他手把手地教我们。我15岁有幸到师傅那当学徒,第一天进门,师傅教我的是怎么洗生姜。我从来没有下过厨,师傅把一个生姜给我的时候,我都无从下手,后来师傅教我,先把小的掰掉,然后把夹缝中的泥巴洗掉……”

“至于‘开国第一宴’,我只记得他讲,开国宴会上,有上百桌,冷菜比较多,蒸笼很少,怕菜冷了,都是快上桌了,才把蒸笼里的菜端过去。”

淮安人为啥把鲫鱼叫朝鱼

洪泽湖大闸蟹、山药、鲫鱼……博物馆如何来体现淮扬菜特色呢?在其中的一个展厅里,一道道菜的原料都在橱窗里展示。当记者好奇,怎么把鲫鱼也放到展示柜时,专家立马纠正:这不叫鲫鱼,得叫“朝鱼”。“全天下,也就我们这里叫朝鱼,不叫鲫鱼。”

相传公元1519年,宁王在江西造反,明武宗御驾亲征。到达运河旁边的淮安时,明武宗贪恋淮安的美食,住着不走了。闲暇的时候,



淮扬菜文化博物馆内陈列的“朝鱼”

他就在水池边钓鱼,当地人怕鱼难钓,就买来许多鲫鱼放在水塘里。自然,明武宗上来的清一色都是鲫鱼了。明武宗看鱼那么容易上钩,很是得意,就把鱼都分赏给文武官员。得了鱼的官员非常自豪,用金子绸缎来答谢皇帝的厚爱。这让当地豪绅巨贾相当眼红,他们绞尽脑汁攀龙邀宠,也去乞求皇帝赏鱼。每次要到一鳞半尾便招摇过市,养在门口的鱼缸里炫耀,说这是朝廷赏赐的“朝鱼”。

在当地,蒲菜也有别名。“蒲菜”也叫抗金菜。为啥?南宋时期,巾帼英雄梁红玉在江南一带英勇抗金,屡建战功,特别是黄天荡战役,以水师八千阻击了金兵10万人马,被朝廷封为“安国夫人”。公元1136年,她率兵驻守淮安,被金兵围困,当时粮草已尽,人困马乏,眼看有全军覆没的危险,梁红玉焦急万分。这天,她发现自己的白龙马在湖边贪婪地吃一种水草,便想起自己年幼家贫以草充饥的情景。她拔起一根水草,剥去外壳,取出玉条般的嫩心一尝,竟脆嫩爽口,不禁喜出望外。于是,梁红玉立刻发动军民采集此草的根茎代粮,结果军心大振,将士们同仇敌忾,打败了金兵。

至今,人们没有忘记蒲菜的功劳,把它叫为“抗金菜”。

专家介绍,蒲菜算得上是淮扬菜的特色了。“蒲菜就是蒲草的心,色泽洁白,粗细一样,有的酒店上的青青的很细扁那是次品。淮安只有楚州天妃宫那出的蒲菜是正宗的,一年就夏季一季。”

淮扬菜的调料单上没有味精

淮扬菜与鲁菜、川菜、粤菜并称为四大菜系。其中,鲁菜被称为贵族菜,粤菜被称为商人菜,川菜被称为百姓菜,淮扬菜被认为是文人菜。

吴明千介绍说,味精、鸡精是不进厨房的,现在烧淮扬菜最讲究的是就地取材,原汁原味,在色彩的搭配上也不加以调适。经过几百年流传的淮扬菜,现在就是要把家常菜做到极致,“味精尤其是鸡精里有激素,运动员的菜里从来不能放味精,以免被误会吃了兴奋剂。其实,没有味精、鸡精,菜肴一样也很鲜美。”看似家常,味道很独特的就是淮扬菜,名而不贵,真正进入千万家的是淮扬菜。

“淮扬菜有24中烹调方法,以炒为主,其中很多菜肴来自民间。比如坛子肉,这是以前农村的家庭妇女们炒完菜,看着余火未尽,舍不得浪费资源,就把肉切好放进坛子,然后埋在余火中,后来就发展成了一道美味佳肴。”

而说起四大菜系,全国人大常委会原副委员长许嘉璐评价,在中国菜系之中,淮扬菜的文化含量、文化底蕴最为丰厚。

“任何菜系都有文化内涵,粤菜就带着海洋文化内涵,河南菜至今还能感觉到宋代文化的遗留,但是淮扬菜最为浓厚。淮扬菜里体现了中国人的哲学理念,例如,淮扬菜最讲究五味调和,这就是中国的‘和合文化’的体现;又例如,淮扬菜就地取材,精工细作,这就反映了中国人的天人合一理念,……我并不是因为要歌颂淮扬菜来贬低其他菜系,说不客气的话,粤菜吃多了,身体里的尿酸就高,容易得痛风;鲁菜吃多了,盐多血管硬化就快一点;川菜湘菜吃多了,就容易上火;而淮扬菜没有这种弊端,因而它是健康的食品……”

大师们现场展示“绝活”

在博物馆专门开设的品尝馆后场,记者看到了当地赫赫有名的大厨们,他们中绝大多数都有家学渊源,有的已经把孙子培养成了接班人。而面粉、鸡翅、黄鳝等再稀松平常不过的菜,经过他们一施“魔法”就变成了让人看了直流口水的美味佳肴。

拆骨掌翅,无骨却似有骨

拆骨掌翅是吴明千的绝活。“现在这种冷菜已经很少见了,现在大多为了省事,把鸡爪直接往泡椒里泡,美其名曰泡椒凤爪,其实这种凤爪被泡得白白的,已经失去了原有的营养成分。”

说话间,吴明千端来一盘拆骨掌翅,盘子正中间是被剔去骨头而不变形的鸡爪,依然是本色,看上去相当神奇。倒上一点醋,或者蘸上一点酱,立刻能闻到一股香味,放进嘴里特别有咬劲。

这道菜需要什么工艺呢?吴明千笑笑,先要把鸡爪洗干净,然后放在锅里煮,熟了就行。而后,把煮熟的鸡爪放在冷水中浸泡4小时。一定要满4小时,时间太短,鸡爪上的骨头剔掉后会立刻变形,形成一团。如何剔呢?吴明千一脸神秘,“从粗的部分开始剔,比较简单,一分钟可以剔好一个。最主要的是这样做出来的冷菜很有营养,都是胶原蛋白。”



吴明千

软兜长鱼,怎样才能兜住鲜味

淮扬菜中,鳝鱼(也叫长鱼)是个宝。大厨们把烹鳝本领发挥到极致,把鳝菜做得炉火纯青。

以鳝鱼为主料,肴馔不下几十种,软兜长鱼、鳝鱼片、鳝鱼丝、炆虎尾、烧鳝段、煨脐门、马鞍鳝、炸脆鳝、炒鳝糊、软兜带粉等。而最经典的就是软兜长鱼。软兜长鱼其实取的是长鱼背部的肉。“长鱼的加工方法很独特,其他菜都是生的时候炒,不然味道就不好了,而软兜长鱼恰恰相反。”吴明千说,长鱼比较细小,生杀比较费事,要先煮熟了再炒。

炒的时候,不用任何辛辣的调料,不能用姜丝,但是一定要放大蒜。炒的时候要讲究方法,先把油烧沸,把长鱼倒进去溜一下,就把勾芡倒进去,勾芡不能多也不能少,正好包住长鱼就行。这层薄薄的勾芡,就像长鱼的保护层,不会让它的水分流失,加点盐和醋,这样皮肉就不会开,鲜味不会跑掉。“这样炒出来的长鱼保持了原汁原味,又非常鲜嫩、柔软。”

蟹黄汤包,长满厚茧的手才能抓

在后场走廊里,记者碰到74岁的屠兆福,他和师兄们坐在一起正在讨论菜肴。

蟹黄汤包是屠兆福的绝活,他的文楼蟹黄汤包正准备申报国家级非遗。看记者好奇,老人来了兴趣,他端起一盆馅,说这里有5斤蟹肉,6斤鸡肉,3斤五花肉,3斤肉皮。“螃蟹要洪泽湖的大闸蟹,必须母的才行,不然没有蟹黄。鸡是淮安当地的老母鸡,必须是土鸡,肉要五花肉,味美。肉皮具有粘合作用。把所有的馅都弄成末末,均匀搅拌。”屠兆福说,这么多馅要准备6小时,包100个。

“这些馅在火中一蒸,就化成了汤。蒸7分钟就出锅。”屠兆福说,多一分皮会破,少一分皮会黏,一定要拿捏准才行。

取汤包的时候,只见屠兆福一手拿盘,一手五指撑开往汤底部一放,汤包就完好无损落在了小盘中。“5个指头力均匀,不能太用力,要稳。”说起来容易做起来难,记者的手还没碰到汤包呢,就被烫得缩了回来。

老人开怀大笑:“我的手都被烫得没感觉了,这些手指上个个都是厚茧;最初要把手放在非常烫的水中抓取东西才行,我也是练了几年才出师的。” 本版主笔 快报记者 胡玉梅 本版摄影 快报记者 顾炜



屠兆福(中)和弟子向记者讲解抓汤包的秘诀