

舀一锅水,把猪头、猪蹄剔刷干净,用大碗酱油、茴香大料等拌好,上锅,在灶膛里放上一根长柴禾烧着。不用一个时辰,这种只用一根柴禾就能烧出的红烧猪头肉会让你口水直滴。

要品这样一道菜,恐怕就得让金陵笑笑生把你放在《金瓶梅》里去了。在大多数人看来,《金瓶梅》不过是一本黄色小说,但在美食家看来,《金瓶梅》是一本明中晚期的奇妙食谱,书中美食描写还要盖过《红楼梦》。

倒转500年,明中晚期商贾大户是怎么海吃的?我们能尝到什么稀奇古怪的美食呢?看到什么样的稀世高招?这些美食,我们现在还能吃得到吗?



金瓶梅宴 渗透我们的饮食

虽然,现在南京没有金瓶梅宴,但邵万宽说,《金瓶梅》中提到的很多菜肴,我们现在依然吃着。而且绝大多数,500年来仍然流传,有的是家常菜,有的在饭店能吃到。都有哪些呢?大家不妨来瞧瞧:

西门八珍

《金瓶梅》31回描述,西门庆设大宴宴请东平府及本县同僚,山珍海味一应俱全。其中一道菜叫“西门八珍”,精选高档海鲜原料,经小火煨制而成,其特点是色泽黄润,料糯软烂,汤味醇厚,形成现在的佛跳墙。

捶熘凤尾虾

这道菜是西门庆的大媳妇吴月娘宴请大户家众娘子的一道菜,当菜端上桌后,色泽洁白,绚丽无比,吃后纷纷叫绝,吴月娘大喜,赞过之后,重赏了厨师。此虾选取运河里的大青虾,将大青虾去头、皮,留尾,剔去沙线,用小木槌捶成杏叶状的薄片,用水煮熟之后,溜制而成。此菜鲜嫩清爽,洁白透明,是滋补佳品。

童子鱼

西门庆酷爱吃鱼,每餐无鱼便食之无味,一日闲着无事,他和家丁到运河里钓鱼,钓到的全是些鲫鱼,拿来让家厨给他做着吃。他害怕鲢鱼咽喉,嘱咐家厨最好去掉鱼骨,家厨便将鲫鱼片开去掉骨刺,打上花刀,经水一余,再经调味提灰,其味鲜美,妙不可言,西门庆吃后赞不绝口,从此童子鱼作为一道美馐流传下来。

三鲜鱼饺

《金瓶梅》16回,李瓶儿为讨得西门庆欢心,请西门庆吃饭时做的葱花羊肉扁食,后来厨师经过改进,用鲜鱼肉做皮,包上调好的羊肉馅,做成鱼饺,熟后再用上等鸡汤调味,清香鲜醇,是不可多得的美味。

西门豆腐

《金瓶梅》中多次提到此菜,第62回,李瓶儿得病,由庵里王姑子送来与李瓶儿同吃。此菜富含蛋白质,润五脏,益十二经脉,细如脂膏。

西门大黄翅

西门大黄翅是金瓶梅宴中一道名贵大菜,它色泽金黄,软糯醇厚,香鲜诱人。吃到嘴里,汤黏而鲜香,料糯而味醇。鱼翅是一种名贵海味,能防癌,补五脏,长腰力,益气、清痰、开胃,具有补血、补气、补肾、补肺等功效。

虾爆鳝段

金瓶梅宴中的特色菜之一,它南北风味兼容,稍甜酸的口味,加上鳝片的酥脆和虾仁的鲜嫩,使这道菜品风味独特。

西门狮子头

这款菜是西门庆过生日时,厨师特意做的一道菜。菜一上桌,西门庆问其何菜,店小二趁机献媚西门庆大官人,坐在狮子酒楼,家财万贯,名震四方,应佩狮子之印,此菜名曰“狮子头”。西门庆听后大喜,当众赏银子店小二,从此狮子头一菜便传了下来。此菜个大,形如狮子头,香烂不腻,入口即化。

本版主笔 快报记者 胡玉梅

西门庆吃过的那些菜

- ◎明朝中晚期,商贾大户都吃些什么
- ◎史籍描述的那些稀味美肴,我们是否还能吃到
- ◎《金瓶梅》的饮食文化能否流传至今



《金瓶梅》里的美食,其实大多还是家常菜 资料图片

饮食描写《红楼梦》 没法比

“潘金莲、李瓶儿、庞春梅,加上西门庆,《金瓶梅》写的就是他们之间的情色纠葛。性描写大胆露骨,让人看了脸红心跳;实际上,这本书写饮食更绝妙,让人边看边要流口水。”早在10多年前,南京旅游职业学院烹饪系主任邵万宽就开始研究《金瓶梅》里的饮食了,“《金瓶梅》对性的描写还没有饮食多。‘性’描写有105处,2万多字;饮食描写却贯穿始终,每一回,至少都会提到十道菜,如果全部算一下,至少有几百道。粗略统计,光饮食行业就有20多种,列举的食品包括主食、菜肴、点心、干鲜果品等达200多种,茶19种,酒24种。”

“西门庆的餐桌上,既有市面上购买的食物,又有自家烧制

的家常风味,也有一般市民、娼妓、地痞等献给他的各类地方小吃。”邵万宽说,《金瓶梅》是以北方饮食为主,兼顾了当时南方的一些饮食食谱,写出了500多年前地主、大户、市井的各种膳食;不似《红楼梦》中那样精细考究,宴饮场面也没有《红楼梦》中的豪华气派,然而《金瓶梅》饮食文化的价值就恰恰在于它的民俗性。现在传世的饮食资料,大多记载的是宫廷饮筵、官府食单,真正市井饮食非常少,尤其是像《金瓶梅》这样又写市井饮食风情,又有烹调技艺的资料,流传下来的实在太少,尤其珍贵。

《金瓶梅》里的佳肴 其实大多是家常菜

《金瓶梅》中食品、菜肴种类众多,民间家庭的烹饪技法是主体。即使发财后,西门庆家的菜肴、面食制作,依然展示了我国500年前北方家庭烹饪的风格。烧猪头、炖猪蹄、烧面筋、拌田瓜、馄饨鸡……这些都是家常菜。这些家庭菜肴都是女人们烧的,菜肴的风味是:质朴、简练、实用。

“宋朝年间,大家府第雇用‘厨娘’为家人烧菜做饭,明朝仍有沿袭,但对于一般家庭而言,则只能是家庭主妇自己动手了。西门庆的妻妾,虽说并非个个都是烧菜高手,但也各怀技艺。潘金莲擅长包饺子,李瓶儿的绝活是‘酥油泡螺’。在西门庆家的雇工,也多是男人走船经商,女人料理家务,包括烧饭做菜。”

“王瓜拌虾”,“王瓜”是啥?其实就是今天的黄瓜。“春不老炒冬笋”,“春不老”又是何物?就是雪里蕻。“黄炒银鱼”,“黄”是啥?那就是鸡蛋,鸡蛋熟了不就是黄灿灿的吗?还有“糟鹅肝掌”中的“肝”,其实就是“肫”……邵万宽说,仔细研究《金瓶梅》,还能发现一些菜名在明代的叫法,这是非常有趣的事。遗憾的是,古代的一些家常菜,因太浪费原材料,现在已经被淘汰了。

《金瓶梅》中,病人膏肓的庞春梅特别想吃“鸡尖汤”,就叫孙雪娥烧给她吃。这道鸡尖汤究竟是什么汤?其实,“鸡尖”并不是鸡翅膀,而是鸡身上的里脊肉。“每只鸡身上的里脊肉只有很细的两小条,是鸡肉里最嫩最美味的地方。”《金瓶梅》里,庞春梅喝的“鸡尖汤”选用了两只小鸡的里脊肉,快刀切成丝,与酸笋、香菜、油酱、辣椒、葱花一起烧制而成。尽管孙雪娥宰了两只小鸡,但分量还是少得可怜。

“一只鸡只吃其中的里脊肉,对饮食的讲究和奢靡铺张,令人震惊。根据其原料的配置,可知鸡尖汤酸中带辣,味美而香,能够起到促进食欲的作用。但毕竟太浪费,现在已经被淘汰了。”

邵万宽说,即便时光倒流500年,这样的菜,也就古代的大户人家才吃得上,一般市井人家是吃不起的。

很多绝妙烧法现今 已经没了

《金瓶梅》里有很多菜的吃法烧法是很“怪”的。第34回写应伯爵吃鲟鱼,“把鲟鱼打成窄窄的块儿,拿它原红糟儿培

着,再搅些香油,安放在一个磁罐内……或遇有个人来,蒸恁一碟上去……”自古以来,鲟鱼吃法以蒸的多,大多都是整块烹任的。西门庆送鲟鱼给应伯爵品味尝鲜,应伯爵如获至宝,“把它打成窄窄的块儿”,目的是想细水长流。

“这样的吃法奇特少有,可能是对应伯爵的讽刺。”邵万宽说,书里“应伯爵”的名字也很有意思,其实就是“应白吃”的意思。

除了应伯爵吃鲟鱼出“怪招”,西门庆厨娘宋蕙莲的烧菜方法也很“怪”。书中说宋蕙莲从她前夫蒋聪(徐州名厨)那里学得一手好厨艺,烧猪头是其拿手绝活,只需一根柴禾,“上下锡古子扣定,那消一个时辰,把个猪头烧的皮脱肉化,香喷喷五味俱全。”这道菜如吃烤鸭一样,外带葱、酱、薄饼,食用时入口即化,肥而不腻,而且易消化、易吸收,有养颜美容之功效,是李瓶儿、潘金莲的美容菜。

“宋蕙莲的烧法很古怪,怪就怪在只用一根柴禾,就把猪头烧得喷香了。我研究了一下,她用的锡古子应该相当于现在的高压锅。所以,在很短时间就烧好了。”邵万宽说,这样的吃法和烧法都很奇特,不过,伴随厨具的更新,500年前的绝妙做法现在已经被高压锅、煤气灶等取代了,“现在也有红烧猪头肉、红烧蹄膀,不过,都不是用一根柴禾烧的。”

金瓶梅宴考证容易推广 却难

“我听说徐州有个老先生想推出金瓶梅宴,南京一些美食专家也曾经推出过,但生意不好。山东李志刚大师,曾经把《金瓶梅》里面的菜谱进行了研制,烧出了其中的多道菜肴,这些菜肴还曾经到台湾进行展示过,轰动一时。”

记者了解到,4年前,南京新街口一家饭店推出过“金瓶梅宴”,雷人的广告语让一些过路人看了就摇头;在这家饭店里,听着《春花秋月夜》,婀娜的“潘金莲”、帅气的“西门庆”当服务生,当时很多人都冲着好奇而去。但在一片“淫食”的争议声中,金瓶梅宴最终没能坚持下去。

邵万宽说,其实也不一定就要做金瓶梅宴,像“武大郎炊饼”这样的饭庄其实应该会比较不错。“如果一家饭店完全靠金瓶梅宴,生意注定难以火爆。自古以来《金瓶梅》就被认定是淫秽书籍,很多人自然会认为金瓶梅宴也是淫秽不堪的。如果要改变大家的这个印象,首先要将餐厅装潢成古色古香的,干干净净的,而且服务员都穿着明清时期的服装,或者干脆就仿《水浒》里面的服装,称顾客为‘壮士’、‘侠士’、‘客官’……”邵万宽说,如果客人一踏进菜馆,就有一种回到了500年前,仿佛就是《金瓶梅》中的一个“食客”,这样的话,不仅菜会感觉很香,客人也会感觉很另类很别致,吃得更开心。

不过,邵万宽还是担忧,“光是金瓶梅宴难免单一,可以把饭店的其中一个包厢设置成专门是吃金瓶梅宴的,另外还可以做红楼宴、谭氏官府宴、孔府宴等等,不同的包厢,做不同风格的菜肴,这样顾客的选择余地比较大,回头客自然就多了。”