

饮食文化的奇葩

——梅府佳宴

A Marvelous Treasure in Culinary Culture——Wonderful Banquet of Mei Family

□徐智明 上海食文化研究会

(上海:200032)

摘要:形成于上世纪20年代的“梅府佳宴”,是京剧艺术大师梅兰芳和厨师王致福等人改造的淮扬菜,精美典雅,清淡原味,有利于京剧艺术大师梅兰芳等保护嗓音和保持良好身段,可谓饮食养生的佳宴。

关键词:梅兰芳;王致福;梅府佳宴;养生

中图分类号:G112;R2;R212

文献标识码:A

文章编号:1007-134X(2003)03-0026-02

新世纪初,跟随着京剧《中国贵妃》后改为《大唐贵妃》崭新的艺术形象;“梅府佳宴”也在上海艺术节亮相了;“梅府佳宴”是东方烹坛文化的奇葩。

京剧艺术大师梅兰芳为了塑造第一流的舞台形象,相当重视养生。为了使身体周转灵活,他练习刀剑。为了训练眼神,他经常望远、望绿色,甚至养了许多鸽子,抽出时间放飞,大群鸽子在空中盘旋飞翔。梅兰芳在欣赏之时自然而然地达到远目的目的。

在日常饮食养生方面,他爱吃淮扬菜。除了淮扬菜是他家乡菜外,还因为淮扬菜讲究原汁原味,尚清淡,这对他的嗓子有利。为了保护嗓音,他免食辛辣和其他有刺激性的食物。梅兰芳酷爱京剧艺术,他在艺术上的卓越成就离不开他生活上对自己的严格要求。为保持体形健美,除训练外,在饮食上从不马虎,避免吃大鱼大肉和其他油腻食物。而且,他不饮酒,不吃胆固醇高的动物内脏。梅兰芳大师在上世纪上半期就对饮食养生如此精通周到,可谓具有超前的养生意识。由于具备先进的饮食养生观念,在此基础上,“梅府佳宴”具有明显的优势。“梅府佳宴”讲究淡雅、精细与营养丰富,力求低脂、低糖、低盐。为之,梅府的大厨师王寿山,在整个烹制过程

中,不论选料搭配、刀功、火候、制汤、调味,还是色、香、味、形、器、质、量、情、景、意十个要素,皆有一套独特的高标准。尤其是荤素搭配与刀功相当严格。如“淮鱼干丝”,选用压制紧密的大香干,扯切成像棉纱线似的丝,黄鳝选用一种俗称叫做“笔杆黄鳝”的,既新鲜,肉质又嫩,经过精巧的烫熟处理,划成鳝丝,取其脊背肉,以独特手艺烹制而成。又如“花生米牛肉汤”,王寿山大师选用优质牛肉与新花生米为主副原料配伍,促使植物性蛋白质与动物性蛋白质相互融合互补,然后汤内加入斩细的鸡脯嫩肉,将汤进一步吊清,更为鲜美而富有营养。其他,如绿豆芽炒鸡丝、木须肉、生煎鲳鱼、青椒炒虾片等等都是如此精细烹制的。十分考究的“梅府佳宴”,在上世纪20年代就这样形成了。

由此可见,“梅府佳宴”的主要特色精美典雅,讲究原汁原味。其之所以独树一帜,是因为梅兰芳先生走南闯北,赴北京、上海、杭州、西安、武汉、兰州等各地巡演,长此以往,原以淮扬菜为主的“梅府佳宴”发生了新的变化,出现了“北菜南烹”的特殊烹制法。这就给“梅府佳宴”的发展创造了条件,不断吸收各地菜系、名厨、名菜之精华,成功地将江南一带的烹

饪文化与北方的烹饪文化结合起来,同时融烹饪与养生于一体,博采众长,自成一家。于是,形成了独特的“梅府佳宴”。

如今,虽然梅兰芳、王寿山大师已故世,但以梅葆玖先生为主的梅派京剧艺术正推陈出新,得到令人欣喜的发展。而“梅府佳宴”创始者王寿山的嫡传弟子王致福、第三代嫡传弟子沈林安等正在根据有关资料挖掘、整理、开拓“梅府佳宴”的菜谱烹制法。那么“梅府佳宴”的产生、形成、发展给予我们怎样的现代启示呢?

一是我们研究食文化必须做到“返本开新”。“返本”就是要追本溯源,寻求中华文明的真谛;“开新”就是要立足中华大地,集中华夏文化圈华人的智慧,真正“开”出华夏文明的新时代。“梅府佳宴”就是从中国食文化发展历史的角度,追本溯源,根据中华民族自古以来“药食同源”,食与药一样,也具有“四气五味”的特性,遵循“继承、发扬、开拓、创新”的方针,不断改进发展而来的。所谓“四气”,指“寒、热、温、凉”性能;“五味”,即“辛、甘、酸、苦、咸”滋味,常言道:“五味调和百菜香。”调味是一项高层次的技术,能充分体现出民族特色和一定时代风格的综合艺术。“梅府佳宴”的基本调味是酱油、黄酒、盐、味精、水淀粉、糖。由于它在口味上的特点是讲究原汁原味,很少用花椒一类香料炆锅,其他调料(如味精)也用得很少,甚至不用。因此,要烧出如此美味,主要是靠练就的一身独到的火功技术,讲究的是用什么原料,烧到什么程度,加什么调味料,什么时候该用怎样的火力。如“清蒸扁鱼”,在烹调前加入黄酒、盐、味精,将鱼身擦匀以后,再上笼。这样蒸出的鱼,连靠龙骨处的肉都入味,这与广帮的清蒸鱼完全不同。

调味也是烹制菜品的“精髓”所在,“梅府佳宴”除了追求本味、真味外,还追求其最高境界——至味。即原料自然本味和经烹制后产生的美味。如“白汁甲鱼”浓而不腻,十分清鲜,充分体现甲鱼的丰富营养与原汁美味。所谓“浓而不腻”,就是说味道要浓醇,切忌油腻,力求既要突出本味,又要去掉原料的腥臭味,还能保持和增添原料的美味,从而达到“树正味、添滋味”的效果。所谓“淡而不薄”,就是说味道要清鲜,切忌淡薄。清鲜,即清中求鲜,鲜,

指味觉上的鲜香,鲜美。“梅府佳宴”主要特色就是,有脆、嫩、自然、清鲜、香美的口感,这就是所谓“淡中求美,清中求新”脱俗超尘的真味,健康饮食的主题。我们秉承传统的食文化精髓,突破旧的烹饪技术上的经验,是为了开创崭新的现代餐饮文明。

二是我们研究食文化必须做到新中见“根”。我们开创崭新的餐饮文明的前提是不能割断千百年来历史积淀的文化之“根”。因为开创崭新的现代餐饮文明与中国社会发展有内在的必然的联系,因为构建新的当代餐饮文明是跟千百年来历史积淀的文化之根一脉相承。值得注意的是,这次“梅府佳宴”的重新亮相是与京剧《大唐贵妃》形成交相辉映之景。梅兰芳的京剧与梅兰芳的饮食都是在中华文化之根的花枝上绽放的花朵。记得在电视台上,京剧艺术大师梅兰芳之子梅葆玖先生就《大唐贵妃》的特色答记者问时,讲了8个字:“推陈出新,新中有根”。这个“根”是指梅兰芳京剧艺术的精髓,也指具有中国特色的传统文化精髓,归根结底,这个“根”是中国特色。同样道理,“梅府佳宴”的特色也是“推陈出新,新中有根”。这个“根”是指王寿山大师的厨艺精髓,也指中国传统烹饪文化与技术的精髓,归根结底,这个“根”是中国特色。“梅府佳宴”作为《大唐贵妃》的衍生产品,将中华民族灿烂多彩的戏曲文化和博大精深饮食文化紧密相结合,有利于弘扬国粹京剧艺术。

21世纪中餐的发展要实现三大转变:①内容与形式上将由美食美器型向养生健康型转变;②厨艺上将由传统经验型向现代化标准烹饪工艺型转化;③厨师将由体力型向知识型发展。这,跟“梅府佳宴”完全吻合,首先“梅府佳宴”的主题是健康养生;其次,选料搭配科学合理,厨艺设备上借助高科技的优势;第三,厨师是具备多种知识的高级技师、特级厨师。如国家高级技师王致福从厨房到书房,又从书房到厨房,在烹饪界被人称为学者型的名厨;国家高级技师沈林安多次出国,为许多国家的首脑献上精美的菜肴,擅长“中西合璧”,中菜西烹。

时代在发展,社会在进步,饮食也存在“与时俱进”的问题,但无论怎样变,都离不开文化的根本,“梅府佳宴”的魅力或许也在于此吧。