

许多北京美食都源自于宫廷御膳

食品写作(FoodWriting)是创造性写作专业(CreativeWriting)门类中的重要组成部分,欧美很多高校都专门开设了此类课程和研究项目。很多美食作家通过自身的旅行探店,家庭烹饪,亲身品尝的经历,探寻食品烹饪背后所隐藏的历史文化和人情风物。按照世界各地菜系风格的不同,被分割成若干部分,如法餐、意餐、日餐,等等。其中,中国食品(Chinese food)被很多作家单独列出,重点研究,写作方向和深度,从探店美国唐人街里的中餐馆,到实地探访中国的文化古都。作家将自己的经历写成了旅行随笔式的纪实文学。另外,大量欧美作家从高校相关专业毕业后,都会选择来到中国进行美食文化实地考察。作家通过比较中西饮食文化差异,写出了独具风格、细腻幽默的散文文章,成为了研究世界美食文化不可多得的材料。

在大洋的另一面,近一个世纪以来,北京涌现出了大批京味儿作家,根据丰富的生活经历,撰写出对于老北京回忆性的散文、杂文、小说等等文学作品。自然,老北京食品文学也是京味儿文学的重要组成部分。

家常

京味儿作家崔岱远在《一面一世界》中写道:

吃美食,讲究品味儿。什么叫品味儿?用普通话讲就是细嚼慢咽,用北京话讲就是仔细咂摸。

他写吃面条时的动态,吃饱后的感受,甚至连北京家常话的“趁热吃锅挑儿”也描绘得惟妙惟肖。同时,作者也给了面条,这一富含中国传统人情文化的食品以极大的希望和信心,20世纪80年代之后,面条也不会被取代,无畏惧来自汉堡、炸鸡等快餐文化的冲击。《一面一世界》饱含

着作者对养育自己一方水土的深情:“恰恰是四大发明之外的这些不起眼儿的东西,渗透在平凡人的日子里,影响着生活的每一天。而所谓历史,归根结底,不都是由平凡的生活组成的吗?”

美国食品作家 Kirk.K 对于中国食品文化有长久研究,他2012年在北京旅行,撰写了大量旅行博文。这些文章视角独特,文笔风趣。譬如,他写油条:

多年来,夫人一直告诉我,美国的油条永远无法和她在她中国长大时吃的(油条味道)相媲美……她试图说明是

什么使得中国的油条烹饪得如此完美,但我直到今天早晨也无法理解……这根油条一点也不油腻,有一种温和的酵母味,尽管我相信它烹炸的油可能不是世界上最干净的。这(油条)也是泡在粥里一起搭配的完美伴侣。

他的家人,恐怕也不是简单认为北京油条的口味更适合她,而是一个海外华人终生难改的中国胃和中国心。对于作者来说,除了对于食品本身味道的探寻,烹饪技巧的好奇之外,更有一种情感存在。

御膳

北京建城史超过3000年,建都史超过800年。很多中外作家都将历史文化的典故融入在自己回忆性的创作中。当然,那也是因为众多的北京美食,都是源自宫廷御膳的传出。这为北京美食平增了几分历史感。还是用崔岱远的《一面一世界》来举例:

首先说这酱,就是买来的黄豆酱。要是买来的是成坨的干酱,得用酱油澥开了才能用。要是图方便,直接用稀黄酱也没问题。其实炸酱不单可以用黄酱,要是讲究的话还可以加点儿甜面酱。按照《宫女访谈录》里的记载——这

可是清宫里传出来的做法:一半黄酱,一半面酱,叫两合水儿的。大豆酿的黄酱是醇香的,白面酿的甜面酱透着鲜甜,和起来炸透了,没有黄酱的酱引子味儿,也不太甜,多少还带点儿酒香。您看味道多丰富呀!

作者详细描写了炸酱面所用酱料的正宗做法,虽是源自宫廷的配料秘方,也可使用平常百姓的烹饪方法烹调,讲究的可以用一半黄酱,一半面酱,不讲究的也可以直接用稀黄酱就和,这就写出了京味儿食品的特色之处:大荤大素,富贵和贫贱巧妙地融合在一起,从紫禁城的

御膳房直通大杂院里的平民“耳房”,自然而毫无违和。

人们读来,不仅可以把文章当散文,也可当菜谱,更可以当成私藏的回忆。

隐喻

Fuchsia Dunlop(扶霞·邓洛普)是英国食品作家,曾获得有着“饮食世界奥斯卡”之称的詹姆斯·希尔德烹饪写作大奖。她先后毕业于英国剑桥大学英国文学和伦敦亚非学院中国研究专业,之后来到中国,进行了大量的旅行和写作。她曾将自己在四川烹饪高等专科学校学习的亲身经历撰写成文后出版,也研究中国饮食文化20余年,其间数次造访北京。

在《鱼翅与花椒》中,她对老北京清宫食品背后的文化渊源和文化意象有着详尽介绍。她这么写“御膳”:

纯金底座上用玉石做成的一块猪肉,实在神奇。我开始想象黄金做的烤牛肉,镶着钻石、红宝石、绿宝石与珍珠,放在伦敦塔中那些珍贵华丽的王冠与权杖之中。但这太荒唐了,根本不可能。只有在中国,你才能找到能工巧匠用珍贵材料做成一块普普通通的肉,并将其作为国家至宝来展出。这仿佛是中国对待食物态度之严肃的一种隐喻。当然,严肃之中还有智慧、创意与欢乐。

她描绘的,是在台北故宫博物院里看到的一件国宝级展品,曾是清宫中的国宝。但作者并没有描写清宫中的皇家秘闻或者御膳的烹调方法,而是将关注的中心放在了食物的“代表性”上。

在西方,红珍珠、绿宝石大多象征着王权与神权的荣耀和尊贵,但中国的国宝,却

体现出了一个农业文明古国对于食物的虔诚。最后,作者写道,这是“中国对待食物的一种隐喻,一种哲学”。清朝入关以来,煮熟的白肉是祭祀祖先神灵的祭品,上至王公贵族,下到平民百姓,无不重视,祭祀的肉当然要放在庙堂供桌上。这个展品不仅仅表现的是吃,更是一种对于文化的传承和对祖宗的敬畏。乾隆年间有了砂锅居,老人们传下来的老话:“砂锅居的幌子,过时不候。”这虽是一句北京俗语,也曾经是一种近乎庄严的仪式。

在邓洛普看来,“在古代中国,食物不仅仅是享受,还是万分重大的事情,也是政府最关心的民生社稷之一。为神仙和祖先献上可以吃的祭品,是维持社会与政治秩序的必须,若忽略了这种礼仪,则一定会天下大乱。”

崔岱远在《一面一世界》中也写道,“按照《礼记》的说法,就是要在祭祀天地鬼神之后,依照长幼尊卑,逐一吃上一等人的剩饭。”

这是古老的北京,是传承中的北京,也是未来的北京。

北海公园春花烂漫 联名美食惊喜上线

本报讯 史振沅 春日来临,北京北海公园内一片生机勃勃。春和景明之际,百花齐放,争奇斗艳。阐福寺的玉兰花洁白无瑕,在蓝天、古建和红灯笼的衬托下,如亭亭少女翩翩起舞,晶莹花瓣散发柔和光芒;与此同时,西岸码头与濠濮间的送春梅也已盛放,层层粉红花瓣娇艳欲滴,微风吹拂,落英缤纷,令人陶醉。游客不仅能赏花,还能泛舟太液池,享受春风拂面的惬意,登上琼华岛俯瞰全景,游览濠濮间等景点,领略古典园林之美。

值得一提的是,在这充满生机的时节,北海与仿膳联名推出的时令糕点“北海玉兰酥”等正在仿膳茶社限时发售。在现场可以看到,“北海玉兰酥”“北海桃花酥”“北海迎春花酥”等糕点造型均与花朵造型相似,其外形精巧别致,制作工艺讲究,选材精良,入口层次丰富,或酥香酸甜或酥糯甜润或酥脆醇厚,也为游客们带来独特的春日舌尖体验。

跟着电影品美食 带动消费新热潮

本报讯 余利霞 张文 李明智 近日,由国家电影局和商务部共同主办的“跟着电影品美食”活动在湖北武汉举行。活动通过“电影+美食”“电影+文旅”创新消费场景,打造消费热点,推动电影业与餐饮业等多业态融合发展,助力消费扩容提质。

“电影+美食”跨界合作的新业态、新模式,促使各地纷纷抢抓机遇。湖北省发放2600万元电影消费券,探索将电影消费券和美食消费券深度联动、联合促销,推动二者双向赋能,释放更多消费空间。湖北省委宣传部电影处处长何文正表示,湖北将以这次活动为新的起点,以武汉为中心,引导湖北餐饮企业与电影出品方、制作方共同推出主题菜品,结合电影消费券线上线下联动促消费。此外,还将把电影节庆交流活动与美食活动相结合,推出电影美食主题展,为电影产业发展开拓新路径。

中国烹饪协会会长杨柳表示,“跟着电影品美食”活动是餐饮和电影文化的深度融合和创新发展模式。随着我国电影事业的突飞猛进,电影和美食的融合发展发挥出了1+1>2的效果,眼下已经成为促进消费模式的新热点,也是一种新的文化体验。

活动现场精心打造了美食市集,武汉热干面、新疆烤包子、潮汕牛肉丸、东北锅包肉等全国多地特色美食齐聚一堂,其中不少地方美食因电影热播而走俏。莲藕因在动画电影《哪吒2》中亮相,带动了一波消费热潮。湖北特产洪湖莲藕、藕粉近期销量显著增长,受到消费者欢迎。