

饮食文化

# 谁立砧前厨事忙

■胡西林

最近,偶然翻阅到1980年创刊的《中国烹饪》杂志,这创刊号的封面着实让我眼睛一亮。但见灰底蓝字,一幅脱胎于宋代烹饪纹饰画像砖的白描人物豁然眼前,雅得如诗如词。一本关于烹饪的杂志,在创刊的第一期不拿大菜名厨或者明星做封面,却以宋代烹饪画像砖饰为图,可谓藉文调味,旨趣远矣。如此唯美,封面便是“佳肴”,而图中女性事厨砧前,姿态优雅,更是耐人咀嚼。

中国古代男女有别,男人主外,女人主内,故女人有中馈之谓。中馈一词出自《易·家人》:“无攸遂,在中馈,贞吉。”译成白话大意为,女人不可随心所欲去追求外部事业上的功名,而是尽心料理家中的饮食起居,这样做的结果一定是吉祥的。这其中,显然有较深的封建意识,女人的

社会地位、活动范围、家庭角色就被锁定了。所以我们在汉代画像石、画像砖中看到庖厨、宴饮题材的内容时,偶尔有女子主厨的画面。

受时代局限,女人作为中馈任烹饪饮食之类杂务事被视作眼前,雅得如诗如词。一本关于烹饪的杂志,在创刊的第一期不拿大菜名厨或者明星做封面,却以宋代烹饪画像砖饰为图,可谓藉文调味,旨趣远矣。如此唯美,封面便是“佳肴”,而图中女性事厨砧前,姿态优雅,更是耐人咀嚼。

而更多的唐代妇女视主中馈之责为自觉,中唐诗人王建有《新娘娘》诗,描写一女子初嫁夫家,嫁后三日即卸去新娘衣为公婆做羹汤,俗称“过三朝”。“过三朝”是古老的风俗(今天许多农村地方

还保留这一风俗),于公婆而言正可借机测试儿媳贤能,于媳妇来说则是表现女德的机会。但是入门才三天,哪知公婆口味?聪明的新娘娘想出了好办法:先让小姑品尝。小姑是公婆亲生女,与公婆天天吃住在一起,小姑无异,公婆自然满意。诗是这样写的:“三日入厨下,洗手作羹汤。未谙姑食性,先遣小姑尝。”

到了宋代,情形有了很大变化,生女得宝、视女如珠,居然在宋代都城的中下阶层中形成风气,事见宋代洪巽《睍谷漫录》:“京都中下之户,不重生男,每生女则爱护如捧璧擎珠,甫长成则随其资质教以艺业,用备士大夫採拾娱侍,名目不一……就中厨娘最为下色,然非极富贵家不可用。”

厨娘出现了,厨娘不是居家主烹饪饮食之类杂务事的中馈,而是以烹饪为业的职业女厨。她们生小习艺,青年出山,容艺书算

俱佳,所以身价不菲。此类厨娘通常受雇于官宦士大夫或富户人家,所制佳肴用今天的话说是秘不外宣的私房菜。也有酒楼、食肆为业者,还有挑担行走烹饪者,也就是应约上门为人掌勺。

挑担行走烹饪有点类似今天“互联网+”之厨师共享,但凡有约,就上门掌勺。所不同者,挑担行走烹饪除了食材及油盐酱醋东家所备外,其余如厨具等全部行头都得自备。大凡能掌勺行走烹饪的厨娘,手上都有相当厨艺,不是等闲之辈。我13岁那年曾随父母去浙江绍兴乡下喝喜酒,掌勺的就是一位四五十岁的女厨师。绍兴人称男厨师为厨师先生,称女厨师为厨师娘。厨师娘头发挽结及肩,着一件士林蓝大襟布衣,清爽而干练,一个人对付十几桌酒席,有条不紊、从容自如。平日常里她推着载有炊具餐具的两轮车行走乡间,红白喜事,老人寿宴,抑或小儿满月、百日之类,只要有

人请,她就上门掌勺,工钿(佣金)则按席论价,据说是过滋润日子的角色。

而烹饪在宋代各行各业中的职业地位如何,我们只要看一看张择端的《清明上河图》就能知晓几分:长长的画卷里,鳞次栉比的店铺中有多少酒楼食铺,店家吆喝,大厨操勺,那种熙攘忙碌呈现的是都城餐饮业的繁荣,餐饮业繁荣做烹饪的岂能不吃香?何况生小习艺、容艺书算俱佳的厨娘!比如,让宋高宗啧啧称赞的宋嫂鱼羹,不正是出自厨娘宋五嫂吗?所以,若不是有丰厚钱财的极富贵人家是用不起厨娘的。

如此再看上述封面人物的身段、姿色,乃至挽袖瞬间流露在眉目间的神情,那不正是生小习艺、容艺书算俱佳的厨娘气质吗?于我来说,对宋代厨娘的认知,以往只限文字,而赏此封面、读此画像砖,让我的认知更加具象了。



## 开化将打造全域旅游景区

近年来,开化县依托当地山水、生态、人文等资源优势,打造以文化旅游民宿经济为主导产业。开化农商银行及时对接旅游线路及发展项目,优先支持发放农家乐型民宿经济和景区建设贷款。目前已向54户民宿和景区建设旅游项目发放贷款金额达7707.7万元。

据开化县文广旅体局局长金树明介绍,到2022年开化县将实现A级景区村庄全覆盖,打造成“村村、乡乡、全县”全域旅游的格局,让人人有事做、家家有收入,衬出全域旅游惠及全民的“亮色”,照亮乡村振兴的发展大道。图为游客正在长虹乡台回山景区拍照留念。齐振松、林益春 摄影报道

亲情美味

## 一枝嫩芽品春天

■应红枫

又到春暖花开、草长莺飞的季节。这个季节的时令蔬菜大多都是以嫩芽菜为主,如鲜嫩的鸡毛菜、营养丰富的荠菜、破土而出的竹笋,当然还有我最喜欢的香椿菜。在我家塘老家屋后的菜园里,有一棵高大的香椿树,每到春天的季节,母亲总会采摘很多香椿芽,做成各种美味,让我根深蒂固地认为,香椿是春天赐予我们最好的礼物。

母亲做香椿菜,有各种吃法。第一茬和第二茬摘下的香椿嫩芽,鲜嫩,适合切细了拌豆腐,拌花生米,偶尔也给我们做香椿菜肉饼,当然最常见的,一般是炒蛋吃。待第二茬采摘时,香椿菜的茎叶稍老,一般在锅里焯水后,略撒些辅料,腌制在大口的玻璃瓶或小坛子里,待过段时间当作一道冷菜端上桌来,顿时满屋清香,让人馋涎欲滴。

我参加工作后,每逢春季香椿上市的季节,我都会在菜场买上几把香椿芽,或炒蛋,或凉拌,或腌制,大饱口福的

同时,也吃出一份对故园的念想。虽然近年来菜场出售的香椿芽贵了不少,但我无法拒绝香椿那透着春天芳香的诱惑。

香椿的嫩芽不仅是营养丰富的美味,且具有较高的药用价值。香椿含有维生素E和天然激素物质,能够增强人体机体免疫力,具有抗衰老和滋阴补阳的作用。香椿中所含有多酚类抗氧化物质,还有助于降血脂、降血糖,能够预防心血管疾病。除此之外,香椿还具有清热利湿、利尿解毒的功效,是辅助治疗肠炎、痢疾、泌尿系统感染的良药。

但是,过量食用香椿也不好。有实验资料表明,每千克香椿芽中含有30毫克以上亚硝酸盐,老叶中含有亚硝酸盐达每千克近54毫克,这样高含量的亚硝酸盐,容易使人发生亚硝酸盐中毒。所以,用香椿凉拌、炒蛋等做菜前,尽量要用开水焯水,而且不要食用过量的香椿菜。怪不得以前在老家时,母亲总会对我说,不能吃太多的香椿菜,否则你的肚子会堵得慌。



教你一招

## 市面上“飞天专供”“茅台内供酒”等均为假酒 专家教你如何判断真假茅台酒

■记者羊荣江

为加强酒类安全消费知识普及,近日,省消费者权益保护委员会、物产中大云商有限公司、贵州茅台法律知保部联合举办的“茅台酒防伪知识讲座”在南宋御街物产中大杭州茅台文化体验馆举行。活动现场通过茅台防伪知识讲座、白酒现场鉴定等活动,对如何鉴别茅台酒真伪进行了系统性的消费知识普及。

作为我国酱香型白酒的典型代表,茅台酒一直深受市场热捧。尽管建立了严格的食品安全监管制度和全方位的食品安全保证体系,但由于其特殊的价值属性,仍有不少不法分子生产乃至销售茅台酒假冒侵权产品,严重

危害了消费者的合法权益和身体健康,扰乱了市场经济秩序。

该如何判断茅台酒的真假呢?贵州茅台法律知保部专家介绍了几大方法:一是看外箱。同一箱茅台酒的外箱与产品合格证、瓶盖胶帽上标注的“生产日期、批次”相同,条形码与箱内瓶身上的条形码一致。二是看彩盒。茅台股份LOGO为镭射防伪图案,盒身部分文字、图案有明显凹凸感。三是看酒瓶。茅台酒酒瓶底部带有五星注册商标和瓶型代码(HB、MB、YX、YC),瓶身有机码用手触摸有凹凸感。四是看瓶帽。防伪瓶帽可肉眼观察到顺光、背光方向的色彩变化,使用专用识别器照射将出现彩虹色背景和黄色字样。此外,还可以通过

品味时鲜

■王珍

早春二月,小区里早有玉兰花开在众花之先。高高的树上,白玉兰、紫玉兰大朵地怒放着。风过,落英阵阵,幽香四溢。

一女子蹲着捡落花。刚刚离枝的花瓣,厚笃笃的,带着花魂。莫不是她在学着林黛玉葬花魂吗?

她莞尔一笑:“是呵,‘自筑香坟葬落英’。香坟,或者说香囊,就是我的胃。”

原来,这清香的玉兰花瓣和马兰头、荠菜儿等野菜一样,也是美食呢。

玉兰花可做糕饼小吃,亦可入菜。比如,玉兰花瓣肉片:猪肉切片裹淀粉,放入少量玉兰花瓣,然后下油锅炸熟。出锅,加糖醋汁或番茄汁,吃起来清香可口。玉兰沙拉:用苹果、西瓜、香蕉、草莓加入玉兰花瓣,放沙拉

酱搅拌,是美味时令食品。玉兰花瓣素什锦:先把芹菜、冬瓜条焯水、煮熟,加入豆腐干丝和玉兰鲜花,调味即可。玉兰三鲜汤:用鲜虾仁、香菇、冬瓜煮汤,熟时加入少量玉兰鲜花和各种调料,再用淀粉勾汁。玉兰蛋羹:用玉兰花瓣与鸡蛋搅拌、打散,加白糖、葡萄干、西洋参片及枸杞子上锅蒸羹。

重点是玉兰花不仅清香可口,且能 outlets 美女帅哥。因为现代药理学研究表明,玉兰花含有挥发油,对皮肤真菌有抑制作用,且其中所含的活性物质能够迅速渗透肌肤深层,补充细胞水分及营养物质,明显抗平幼纹,淡化色斑,提供细胞能量,加速血液循环,排除肌肤毒素。

这当然不是某个任性人的杜撰,早在清代,就有一个叫陈淏子的种花高手,他写了一本叫《花镜》的书,其中就说到了玉兰

花:“其(花)瓣择洗清洁,拖面麻油煎食极佳,或蜜浸亦可。”

其实,鲜花菜肴早在2000多年前就在我国兴起。屈原的《离骚》中就有“朝饮木兰之坠露兮,夕餐秋菊之落英”的描述。唐宋时期,食花之风盛行于皇室。宋代洪洪的花饌专著《山家清供》问世后,花饌逐渐传入民间,至今盛行不衰。

就在樱花盛开时,我在杭城一间日式料理店吃到了嵌着盐渍樱花的花费南雪。糕点师是一位日本软妹子,她说,以前这种经典的日本食材都要空运过来,现在杭州到处有可制盐渍樱花的八重樱,只需在花朵半开的时候,采摘下来,经清洗、浸泡、晾干、摊薄后一层层撒盐,一层层加梅酢等工序就能做出浓香味美的盐渍樱花。做好后,可保存一年。

做盐渍樱花,有点类似于宁波人踩咸齑,不过程序更加繁

复。盐渍樱花直接佐白饭的吃法也和咸齑相同。盐渍樱花常用于糕点装饰、汤圆馅料等,也可泡樱花茶。用沸水泡开的盐渍樱花,粉色褪去,透明,绽放,好看,又花香袭人。现代医学证明盐渍樱花具食疗作用,有美白护肤、止咳润肺和抑制恶性肿瘤的功效。

而此刻,紫藤花炒蛋是我的好朋友东江河家餐桌上的时新菜。原来,我们用来观赏的植物紫藤花,当作食物也是年代久远的。明代周王朱棣所著《救荒本草》,把紫藤花称为“藤花菜”,是饥荒时的救命菜。在河南、山东、河北一带,人们还常采紫藤花蒸食。北京的“紫萝饼”和一些地方的“紫藤糕”“紫藤粥”及“炸紫藤鱼”“凉拌葛花”“炒葛花菜”,都由紫藤花做成的。紫藤花还可提炼芳香油,有解毒、止吐止泻等功效。

栀子花、茉莉花、百合花、桂花、槐花、玉兰花、石榴花、连翘花、金银花、扶桑花、月季、玫瑰、梨花、中国杨花等,开在春夏秋冬的鲜花,有不少可食、可入药。盛开的花瓣,用糖渍或用盐腌,用水烫或新鲜入锅,小炒、蒸煮、鲜拌,制甜点或炖汤或直接作茶饮,让香、色素走开,都是吃得好看,吃得浪漫,吃得清脆、清香、清淡的理由。而花对人体所具有独特的营养、美容和医疗价值,则能让人吃出玉精神、花模样。

因为自己吃了觉得好,所以认为我也会喜欢的闺蜜明,本季给我快递来的是芬芳四溢的玫瑰花饼,直接把春天投入我的心田。让我快速回到那年那月,我们彼此欣赏、彼此怜惜的花样年华。原来,除了爱情,玫瑰更可以表达友情,而人生如若初见中,友情可以一直在!

## 环湖健行迎亚运



日前,绍兴市柯桥区“爱水惜水 春韵瓜渚”亲子环湖健行,在瓜渚湖北岸公园启动,500余名亲子选手以“徒步瓜渚湖,亲近大自然”的方式,迎接和宣传2022年杭州亚运

会。作为“迎亚运 共参与”系列活动之一,本次活动以宣传亚运、迎接亚运,倡导低碳健康生活为内容,推动全民健身运动深入开展。钟伟、赵炜 摄影报道