

《邳味苏菜》： 一本书里的味道江湖



《邳味苏菜》李玉芬 主编
凤凰壹力·河北教育出版社

你以为这是一本菜谱，它却娓娓道来给你讲故事。案板上任何一份食材都能包裹起万物，将迥异的味道收藏进我们的味蕾，也牵连起遥遥相望的历史。

一想到“好吃”这个词，我脑海里便迅速闪过肥腴的滋滋冒着油花的烤肉和稻香扑鼻热气腾腾的大米饭，食欲就是这么傲娇。那些味道在唇齿间被搅得风生水起，忽而就在人内心落得百转千回。总觉得，世间美食万千，唯有油脂和碳水才是颠扑不破的真理。但其实并不总是这样，比如苏菜。从开国第一宴中的主打，到《红楼梦》中的金陵风味，器皿中的“汤汤水水”风格雅丽清鲜平和，每一口都是舌尖对季节的反馈。

《邳味苏菜》这本书图文并茂，最妙的是，当你以为这是一本菜谱，它却娓娓道来给你讲故事。从开国“四大名厨”，到求师选徒的门道，从老字号同春园有啥菜，到手眼身法步的厨行秘诀，翻着翻着如同走进了后厨，案板上任何一份食材都能包裹起万物，将迥异的味道收藏进我们的味蕾，也牵连起遥遥相望的历史。

苏菜，指江苏菜，由金陵、淮扬、苏锡、徐海风味组成。这四大风味的形成离不开地域特点，它们同属江苏风味，但又同中有异，各有千秋。

由于六朝和南宋的都城都在苏系地域，加上南北大运河通航一千多年，华东各大城镇成了南北人民长期交会的地点。为了适应南北口味，苏系厨师既做出了清炒、清溜的南方系列爽口菜，又做出了像火腿炖肘子、烧炖狮子头、炒鳝糊等高热量、浓口味的美饕。由于盛产湖蟹河虾，苏系的河鲜菜特别突出，松江鲈鱼、富春江鲥鱼和江苏的大闸蟹，都是驰誉千年的美食。蟹黄系列点心、灌汤包子、宁波汤圆等，也是全国闻名的小吃。

这些美食我们特别熟悉，有的还“总吃”，

虽然都叫一个名儿，但你筷子下面的东西跟“正宗”，没准儿离得老远。

书里讲得特别明白，拿淮扬菜来说，不是你吃，就能吃进嘴，菜品讲究时令，不时不食。“醉蟹不看灯、风鸡不过灯、刀鱼不过清明、鲟鱼不过端午。”意思是做醉蟹、风鸡的原料都以正月十五前的为佳，刀鱼过了清明节就不再美味，鲟鱼则最好在端午节以前品尝。

苏菜国宴大师级的人物讲起以前食肆间的故事，真是让人向往。咱们现在的饭馆再高级也就是墙上挂点儿名人合影，可1930年开业的同春园饭庄墙上挂的是名人字画真迹，有齐白石、娄师白等人赠送的。一张画家苏国熙作的“钓鱼”，画的是鳊鱼，赞美后厨大师傅松鼠鱼做得绝——头昂尾翘、跳汁翻花外焦里嫩，保持着跃起要跳龙门的姿势，整条鱼色泽鲜嫩，估计吃起来回味无穷。据说这位师傅有拿手“三绝”——肴肉、羊羔、核桃酪，名人雅士常来品尝，为此大画家娄师白赠送了一幅“七猫图”，梅兰芳则画了大量“梅花图”相谢。

食无定味，适口者珍。一个盘子里装的往往是某位师傅的毕生绝技，江湖往事在字里行间也充满刀光剑影。

中国现有的二百多种刀工刀法，淮扬菜都在运用。淮扬菜中最著名的刀工菜莫过于文思豆腐，要求将一块细软的豆腐切得细如发丝、绵而不断；大煮干丝，一块白干，经厨师加工可片成20片，切出的干丝不仅整齐、均匀，而且其粗细不能超过火柴杆；豆腐饺，将嫩豆腐去掉老皮，用平刀切片成薄片，放上馅心，斜角对叠，然后用刀修成月牙状。像狮子头这类的功夫菜，不能用绞肉机将肉绞成茸，而必须把肥瘦搭配的肉细切成石榴丁后再乱刀粗斩，才能达到鲜嫩软糯的最佳口感。

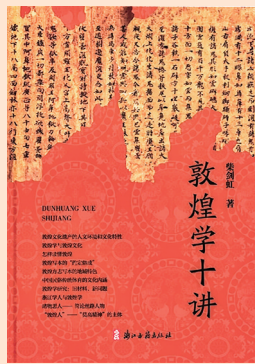
师傅们为了精进厨艺经常比武，一小时能切出十斤细肉丝，两分钟内完成一只脱骨鸭，看到此处，我不禁要暗自鼓掌，耳畔仿佛传来刀刀划风的嗖嗖声。刀法了得啊，大师！

《邳味苏菜》里的大师说，磨刀是有规矩和讲究的，刀磨不好，切出的东西不合格，也没有工作效率。用好刀，看好刀，磨好刀，才能切好肉丝、鸡丝、姜丝、腰花、鱼丝、鱼片，所以不得不研究。这些出花的细致菜品，很多都需要用刀尖来完成，因此磨刀也自有规律。一把刀最高级的修养，就是分寸感。

其实南来北往，至味就在人与人之间。灶前的师傅们经年累月守着炉火，以时间对抗时间，用厚积凝而薄发，把食材短暂、脆弱的鲜美献给食客们的胃。作为一本跟“吃”有关的书，不写点儿秘籍菜谱是不友好的，所以这本书的最后部分给了我们能照猫画虎的一些方子，你可以一边想象一边按图索骥。估计编者是为了鼓励我们，还配了画家专门绘制的这道菜的成品图，倒也是另一种视觉上的享受，恍然让我想起了同春园饭庄墙上那些大师的作品，实乃赏心悦目。（王小柔）

好书推荐

《敦煌学十讲》
柴剑虹 著
浙江古籍出版社



本书是作者关于敦煌学十篇讲稿的合集，内容包括敦煌学与敦煌文化、敦煌遗产的人文环境和文化特性、

敦煌写本的“约定俗成”、敦煌地志写本的特色、敦煌学研究的“旧材料”和“新问题”、浙江学人与敦煌等。

由于作者与浙江、与敦煌的因缘，他对敦煌学、对浙江学人了解甚深，在书中对很多问题提出了独到的个人见解。他由神秘的三危山引入，介绍了敦煌的历史及居民特点，指出“敦煌文化艺术”的定义是敦煌地区以莫高窟为代表的历史文化遗存及其现代传承。这十篇讲稿均为面向大众读者的敦煌学普及内容，浅近易懂，适合为了了解敦煌学的人门读物。



扫码关注，快捷投稿

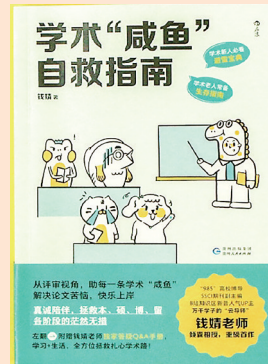
《开端》
祈祷君 著
青岛出版社



本书为正午阳光出品，白敬亭、赵今麦领衔主演热播剧同名原著小说。

李诗情坐上了一辆公交车，原以为会与往常一般到达目的地，却没想到踏上了一段无限循环的“死亡之旅”……如果再这么“出事”下去，她难保不会疯。但她意外拉入“循环”的肖鹤云却说：“像我们这样连死几十次都没有放弃希望的人，还有什么事是做不到的呢？毕竟……没有什么事比从容赴死更难了啊。”

《学术“咸鱼”自救指南》
钱婧 著
贵州人民出版社



基于自身实际经历和多年教学经验，钱婧老师为一知半解的学术“咸鱼”们带来了超贴心的“自救指南”。本书聚焦学习、研究、发表过程中不引人注意却影响大局的“隐痛问题”，用轻松的风格提供大量实用工具、图示案例和专业点评。

本书都将作为一本通用型学术素养培育指南，通过基础技能、论文指导、科研生活、学术投稿四个方面为大家指明方向，帮助大家克服求学时遇到的学业“雷区”和情绪“痛点”。

《中国历史的体温》寻回文化自信播报文章

鲁迅文学奖得主、《美文》杂志常务副主编穆涛全新历史文化散文集《中国历史的体温》，近日由百花文艺出版社推出。

这本散文集以《汉书》《史记》为基本阅读范畴，以史实及相关史料为基本内容，从中梳理中国传统人文精神。全书近20万字的文章写世态、写人情，作者看重古人的规矩，遵循规矩对照当下文学审美，以此走出百年以来国人于西学的学徒心态，寻回文化自信。学界认为，这本书既考查传统典籍里文化生态的润泽光亮之处，又反思当今生活，有清醒的现代意识，且笔力踏实、文风朴素，堪称一部文学佳作。

穆涛在接受采访时说，1998年担任《美文》副主编，作为主编的贾平凹倡导“大散

文”写作，不是指文章的长短，而是指审美的格局和气象，建议多读一些汉代的文章。这之前自己比较喜欢韩愈，后来从汉代的陆贾、贾谊、晁错、董仲舒读起，继而又系统地读了《史记》《汉书》《淮南子》《礼记》，渐渐沉浸其中。贾平凹对合作多年的穆涛的评价是：“他的文章呈现出了一种文气和智慧。话有三说，他巧说得有态有度，该肥就肥，该瘦就瘦。”

谈及“大散文”创作是否需要丰沛的想象，穆涛表示，历史是活的，是有生命的。“读史书，像穿越回到了旧时光里，也像来到一条大河的水源地，一切都是陌生而新鲜的。我只是把我看见的记述下来，是见到的，不是想象出来的。”（高丽）

《大观茶论 寻茶问道》
王建荣 著
江苏凤凰科学技术出版社



《大观茶论 寻茶问道》是唯一一本由皇帝御笔亲撰的茶书。宋徽宗赵佶不太会当皇帝，但在艺术方面极富造诣，将宋代茶文化推崇至鼎盛。他不仅精于茶事，还擅长茶艺，更有趣的是，他放下皇帝之尊，亲自为臣下烹茗调茶。

这位堪称骨灰级茶玩家的皇帝让作者王建荣很想探寻一番。于是，他深入研究宋徽宗及其所著的《大观茶论 寻茶问道》，还有宋人创造出的复杂瑰丽的茶世界：制茶与点茶的手法、备茶的茶器、复原茶百戏、古代传世茶画……都能近乎真实地呈现在大众面前。