

尋味中華(一)

中國傳統美食馳名中外

令人垂涎的各地風味菜餚

風尚中國

中華美食博大精深，傳統餐飲文化歷史悠久，因着地理、氣候、習俗、特產的不同，因而發展出各式各樣具有地方風味和特色的菜餚，以及相應的烹調方法，形成了不同地方風味的菜系，如川菜、湘菜、粵菜、閩菜、蘇菜、浙菜、徽菜和魯菜等。古代文獻中所記載的中國各地飲食差異，其物產及食材亦不同，因而造就了每個地方特有的名菜小吃，如「中華第一湯」佛跳牆、「濟南湯菜之冠」奶湯蒲菜、傳承千年的「拖羅餅」、長沙小吃頭牌臭豆腐、開化傳統名菜清水魚及冀中特色美食「驢肉火燒」等，有的更已成為當地的非物質遺產，馳名中外，年輕人又知道否？

文：雨文、綜合新華社及中新社報道

圖：新華社、中新社、網上圖片



◆第八代「佛跳牆」技藝傳承人楊偉華在福州聚春園整理製作「佛跳牆」。



◆國家級非物質文化遺產火宮殿臭豆腐製作技藝。

閩菜之王「佛跳牆」
亮相國宴葷香飄四海

作為清廷御宴滿漢全席中首推的極品美味，縱使百餘年過去，「佛跳牆」仍享有「中華第一湯」、「閩菜之王」的美譽。「佛跳牆」主料逾20種，輔料也有10餘種，其中不乏參翅、乾鮑、瑤柱、花膠、蹄筋等高端食材，用料講究、工序繁複。在福州「中華老字號」聚春園，兩位挑夫挑來紅網繫頂的大肚陶罈，一聲鑼響，罈啟蓋開，香氣滿堂。各色食材軟、脆、酥、爛、嫩、滑，各有千秋。

1973年出生的第八代「佛跳牆」技藝傳承人楊偉華，最難忘的是學藝之初跟隨師父姚信銳去廣州採買食材。南洋來的燕窩、日本關東的海參、越南的魚翅、廣西北海的瑤柱、南非的乾鮑……師父手把手教他甄別食材，「博採眾長，才談得上取捨」。「那是20世紀九十年代初，中國經濟起飛，民眾荷包大鼓，注重飲食，

海外華僑華人又眷戀鄉味，催熱了講究排場的『佛跳牆』。」2005年廣交會開幕式晚宴，楊偉華負責主理500餘份「佛跳牆」；2019年中國外交部福建全球推介活動中，楊偉華等名廚炮製「素佛跳牆」，在外國使節冷餐會上大展風華。

「今天的『佛跳牆』，已經從講究排場到講究養生了。」楊偉華積極推動「佛跳牆」標準化制定，「慢工出細活，成就一道大菜，這是一道有感情」的菜。

「佛跳牆」的揚名，除奢侈的用料、豐富的營養外，還得益於亮相國宴，折服了許多外國元首。柬埔寨國王西哈努克曾說：「沒吃過佛跳牆，就不算吃過中國菜。」現在，伴隨閩菜「出海」的步伐，「佛跳牆」亦將鑼啟葷香飄四海。



◆「佛跳牆」的食材

◆「佛跳牆」仍享有「中華第一湯」、「閩菜之王」的美譽。

長沙百年「臭豆腐」
五味之外逐臭品香

炸得乾香脆口的臭豆腐，中間戳個洞，灌入特製辣椒汁，汁水裹着豆香在唇齒間蔓延，霎時令人味蕾大開。「真正會吃臭豆腐的，第一片什麼都不加，吃豆腐的原味。」湖南長沙火宮殿臭豆腐製作技藝第四代傳承人周後目將剛出鍋的臭豆腐遞給食客品嚐。酥脆鮮香，吃完口中餘留一絲豆香。第二片蘸上辣醬汁咀嚼，又是另一番滋味。

在中國，臭食的誕生大都與勤儉節約的持家準則有關，臭豆腐也是如此。清同治年間，屬長沙府管轄的湘陰縣城有一姜姓人家世代製作豆腐，其中一種醬乾製作講究，放置時間過長便發臭、變黑，倒掉甚為可惜。一次，老闆娘將有臭味的醬乾放入茶油中炸，頓時香氣四溢，引得左鄰右舍前來品嚐，後姜家潛心研究改進製作技術，臭豆腐聞名全城。而國家級非物質文化遺產火宮殿臭豆腐製作技藝



◆長沙臭豆腐

沿襲清朝姜氏祖傳，如今已有百年歷史。「臭豆腐『聞起來臭，吃起來香』的秘訣就在於瀟水。」據周後目介紹，每年冬至，將香菇、鮮冬筍、瀾陽豆豉、麪酒等20多種原材料放入缸中，持續發酵至少兩年，才能製作成獨特瀟水。時至今日，每當夜幕降臨，長沙黃興路、坡子街、太平街等繁華地段人流如織，幾家臭豆腐店前總是排起長龍。臭豆腐，依然是長沙小吃「頭牌」。

濟南湯菜之冠「奶湯蒲菜」
為魯菜添幾分南國風味

山東省濟南市的一道傳統名菜「奶湯蒲菜」，屬於魯菜系，菜品在製作時用奶湯和蒲菜烹製，湯呈乳白色，蒲菜脆嫩鮮香倍增，入口感覺清淡味美，是高雅宴席之上乘湯菜；亦是在蒲菜應季之時，此菜是每桌的必點品，口感和食療兼具，老少咸宜。

它被譽為「濟南湯菜之冠」，全仰賴大明湖的蒲菜，濟南群泉水匯集於大明湖，湖畔長出的蒲菜鮮嫩脆甜，成就了奶湯蒲菜之美。它不像人們印象中油鹽口味較重的其他「硬漢」魯菜，奶湯蒲菜添了幾分南國風味的「玲瓏氣」，一展北方別樣柔情。



◆奶湯蒲菜配料

◆濟南城內往東廚師尹明玉「溜湯」以增加奶湯的鮮味。

◆魯菜經典「奶湯蒲菜」

廣東化州「拖羅餅」
傳承千年全手工小吃

廣東茂名化州拖羅餅傳承千年，是廣東省非物質文化遺產，其製作技藝源遠流長，是化州飲食文化的重要標誌，具有很高的歷史和文化價值。其色澤金黃，形似明月，吃起來皮脆餡香，椰香濃郁，風味十分獨特。在化州民間，拖羅餅是中秋節拜月神的主要貢品。如今，化州拖羅餅已被命名為「廣東名小吃」和「中華名小吃」，飲譽國內外。

據了解，化州拖羅餅源於中國盛唐時期，相傳當時化州古城有一個叫羅興的賣餅貨郎獨出心裁，選擇上乘的椰絲為主料，配上色香味美的叉燒、五仁、芝麻等餡料，製成一種獨具特色的酥餅，每天挑着沿街叫賣。這種酥餅非常美味，時常受到街坊們的圍觀，購買者眾。為了更好地引人注意，羅興邊走邊敲銅鑼，讓大眾聞聲便知餅來。久而久之，大家便稱這種餅為「拖羅（鑼）餅」。



◆廣東化州地區著名小吃「拖羅餅」。

化州拖羅餅的製作工藝非常講究，選擇上乘的麵粉、椰絲、叉燒、五仁、芝麻等原料，經過浸、洗、涼、炒等多道工序製成餡料；以獨特的配方精製餅皮，然後經包、印、烘等過程成品。其工藝流程比較複雜，全手工製作，拖羅餅色香味美，外觀色澤金黃，形似明月，口感皮脆餡香，令人叫絕。1,300多年來，化州拖羅餅以其傳統的製作技藝和獨特的口感風味而飲譽粵西。



◆河北省保定市徐水區漕河全慶宴大酒店的兩位師傅正在切驢肉、夾火燒。



◆酥脆油香的驢火出爐。

冀中「驢肉火燒」
酥脆油香久負盛名

在冀中大地，「驢肉火燒」（驢火）可謂久負盛名，據《徐水縣志》記載，宋代時，在河北保定與徐水（現保定市徐水區）之間的漕河地區，有漕幫、鹽幫兩大勢力，互有矛盾。漕幫俘獲鹽幫馱貨毛驢，宰殺煮熟，把肉夾在當地打製的火燒裏食用；後經不斷發展，漕河驢肉火燒名氣日漲，成為民眾喜愛的美食。

河北省非物質文化遺產徐水漕河驢肉加工技藝傳承人劉敏英對驢肉製作頗有心得，她認為，這緣於匠人們對傳統技藝的傳承和生產標準的堅守。目前，老驢頭、好滋味、袁家、閻家、永茂等知名驢肉火燒店遍布保定大街小巷，其分店輻射北京、天津、石家莊、唐山等地，並有店面開到了意大利米蘭，中國網民熱議的「瘋狂的驢火」，成為外國食客眼中的「中式漢堡」。



◆開化清水魚。

◆開化傳統地方名菜「清水魚」。

浙江開化「清水魚」
別有風味地方名菜

提到開化縣，不少浙江人會垂涎欲滴，這裏地處錢江源頭，浙皖贛三省的交界處，除了以風景秀美而著稱，各路美食更是名揚天下。其中，最負盛名的莫過於清水魚，置於大瓷碗，魚湯濃如白乳，魚肉晶瑩似玉。喝一口湯，濃郁鮮美，吃一塊魚，細膩嫩滑。

清水魚是開化傳統的地方名菜之一，只是因為牠所在的環境是外面不具有的，要選用源頭活水裏生長的、分量適中的草魚，其實做法也很簡單。雖然簡單，但牠卻別有風味。現在，開化清水魚，是浙江省開化縣特產，全國農產品地理標誌產品。