

国际性都市哈尔滨以其独特的国际性餐饮底蕴,成为首届中国菜谱学研讨会举办地“最好的选择”

# 中国菜谱学 冰城开新篇

本报记者 鞠红梅文/摄

这两天,一个“新鲜”的论坛——首届中国菜谱学研讨会在哈尔滨召开。这也是世界上第一次举行的菜谱学学术会议。这次高水平学术会议的发起人赵荣光先生,是亚洲食学论坛主席、亚洲食学学会荣誉会长,在餐饮文化界大名鼎鼎,是中国大陆饮食文化与食学研究的开拓者。他撰写的《中国饮食文化概论》作为经典教材被数百所院校使用,他也是亚

洲食学论坛的发起人,具有广阔的国际视野。

首届选择在哈尔滨举办因这是一座开放的国际性城市。赵荣光先生说:“菜谱学研究本来就是国际性的,哈尔滨是一个非常特殊的城市,开埠之初即是国际性城市。几十个国家的侨民曾在哈尔滨居住,哈尔滨的老菜谱本就具有国际性。首届在哈尔滨举办是最好的选择。”来自四面八方的专家学者会聚哈尔滨,带着最新研究成果“华山论剑”。

## 首届学术会议选择了“理想之地”

28日,赵荣光在首届老菜谱研讨会开场致辞中说:“为了这次会议,我苦心孤诣了15年……今天的会议将在三千年中华文字记录菜谱史上开笔新的一章。”

赵荣光从事中国饮食史与食学研究及教学工作40余年,由他创办的亚洲食学论坛,从2011年至今已成为研究全球视野下食生产、食生活重大问题与探索人类未来饮食文化发展趋势的高端学术论坛,在北京、曼谷、首尔、吉隆坡等世界文化名城举办14届年会。该论坛发布了一系列彰显历史价值与时代文化的饮食理念。

“最近几十年食学研究集中一点就是对历史上留下的菜谱做研究。”赵荣光介绍,中国是菜谱文献积累的大国,古往今来有无数值得尊敬的菜谱学家:像《齐民要术》贾思勰、《随园食单》袁枚,尤其是更多的无名英雄。历史上留存下来的文本形式菜谱,一般是名家或名店的厨作与食事记录,但一直以来没有被学者足够重视。现今,菜谱学研究已经成为国际性的食学研究重点和热点。

持续升温的中国烹饪文化热,以及业界内外的菜谱收藏热,也酝酿了研究热。赵荣光说,中国食文化博大精深,菜谱学作为这一文化宝库中的重要组成部分,不仅记录了美食的制作方法,更承载着历史的变迁和民族的记忆。今天,中国学者理当是国际菜谱学研究领域的重要力量。

选择在哈尔滨举办研讨会,因哈尔滨非常特殊的城市历史,上世纪初至中

叶,曾有来自40多个国家的侨民在哈尔滨居住生活,哈尔滨老菜谱本来就是国际性的。赵荣光在哈尔滨生活50年,不仅对哈尔滨有感情,还有深刻感受:“哈尔滨的城市文脉、餐饮文化不仅独树一帜,对全国也有重要意义。”赵荣光1999年因工作离开哈尔滨也经常回来,感受更加深刻:“哈尔滨建城伊始就是风华少年,现在青春繁茂,正是鸿渐高飞的阶段。”

选择在哈尔滨办会,还因有一批老菜谱收藏家及其藏品在业内极具影响力,像哈尔滨饮食历史研究者、老菜谱收藏家宋兴文;哈尔滨地标式餐饮企业“老厨家”收藏的《官品膳谱》。

研讨会在黑龙江省级非遗饮食传承人郑树国经营的老厨家旗舰店举办。这与研讨会内容与目的极为契合:老厨家是博物馆式饮食文化体验餐厅,“滨江官膳传统厨艺”堪称中国传统餐馆现代运行的标本;百余年来,四代业主的事业经历,具有中国历史厨人和现代餐饮人职业形象的启示价值;具有中国菜谱文化社会趋势整合的代表意义。

首届中国菜谱学研讨会由亚洲食学学会联合浙江工商大学浙商研究院、黑龙江省食文化研究会、《南宁职业技术学院学报》编辑部共同举办。研讨会交流中国菜谱学的最新研究成果,探讨保护和传承这一独特的文化遗产,将传统菜谱学与创新思维相结合,成为推动经济社会发展的力量。

## 各地老菜谱研究成果在哈尔滨发布

在哈尔滨冬季旅游异彩纷呈之际,专家们又呈上了老菜谱的研究成果。通过各种菜系菜谱研究,崭新视角的切入,让业内线上线下参会者视野大开。

著名文史学者周松芳博士近年来整理出版了《民国粤味:粤菜师傅的老菜谱》。他专注饮食史二十年,对老菜谱的学术价值体会深刻,认为菜谱的发掘、考订与研究需要建立在较深厚的饮食文化研究基础之上。

川菜学者、四川铁道职业学院朱多生教授对香港陈梦因《食经》所见川菜食谱的专案研究,丰富了大家对1950年代川菜在香港传播的认识;川菜因其取材成本和口味大众化,迎合了时代背景下的香港市民需要,而香港特有的联通中国大陆和世界的重要地位,也推动了川菜的国际化进程。

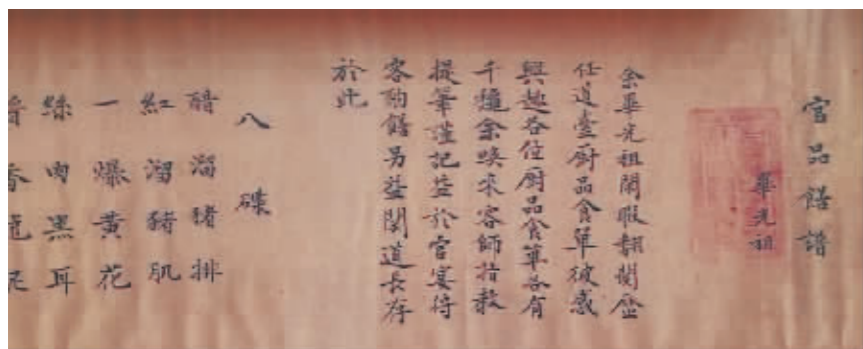
浙江工商大学浙商研究院研究员、亚洲食学学会秘书长王斯博士介绍了德国历史学者 Karina Urbach 的《爱丽丝之书》研究成果、研究过程和基本方法,对中国菜谱学的研究具有启示意义;必须带着问题意识,将菜谱置于成书的时代背景,尽可能充分、细致地研究菜谱的作者及其社会关系,探究历史真实。

江南食文化学院名誉院长都大明教授从烹饪文化的角度探讨了《云林堂饮食制度集》的研究现状与菜谱复刻,展现了元末明初著名画家倪云林的饮食观念与思想。

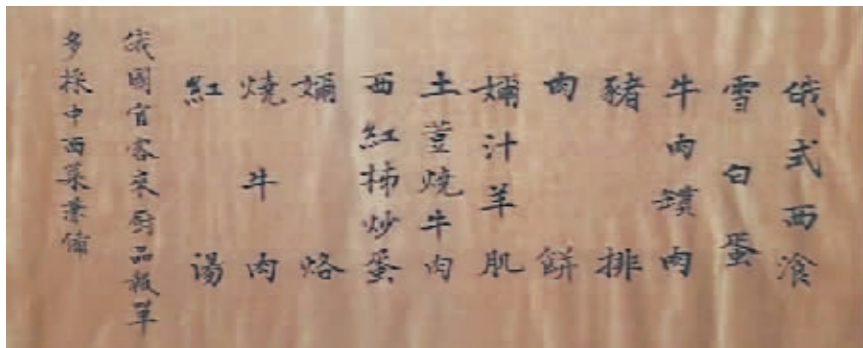
安阳师范学院李俊灵博士则聚焦中餐菜谱在欧美的流行,考察了中式炒锅在英语世界的传播,揭示了这一烹饪工具如何推动中餐在全球的普及与对华人文化身份的认同。

无锡著名菜谱藏家、中华老菜谱收藏博物馆馆长许华东先生收藏了5000余册老菜谱,他认为老菜谱中的传统技艺、经典菜品和文化内涵,对于当下餐饮经营的菜品创新、品牌创新、经营理念创新等,能够带来源源不断的素材和灵感,能够提升消费者的饮食体验与饮食审美。

黑龙江省食文化研究会会长郑树国说,中国食文化博大精深,菜谱学是重要组成部分。本次研讨会通过交流中国菜谱学的最新研究成果,探讨了如何更有效地保护和传承这一独特的文化遗产。同时,也讨论如何在现代餐饮业的发展中,将传统菜谱学与创新思维相结合,使之成为推动经济社会发展的一股新动力。



老厨家存旧的《官品膳谱》。



《官品膳谱》上记载的俄式西餐十道菜品。



亚洲食学论坛主席、亚洲食学学会荣誉会长赵荣光致开幕词,并发布最新研究成果。



扫描哈尔滨日报视频号二维码看视频

《官品膳谱》是谁写的?锅包肉是怎么出现的?亚洲食学论坛主席赵荣光经多年研究在首届中国菜谱学研讨会上发布

## 揭秘“锅包肉”文字记录始末

本报记者 鞠红梅文/摄

哈尔滨再掀冬季旅游热潮,锅包肉是必“打卡”美食。锅包肉的起源、文字记载等的研究一直以来为专家学者所青睐。它是怎么出现的?记载它的《官品膳谱》又是谁写的?28日,首届中国菜谱学研讨会在哈尔滨举办。会上,亚洲食学论坛主席赵荣光发布了他多年的研究成果:“社会餐桌的历史留影——哈尔滨老厨家存旧《官品膳谱》研析”,从更浩瀚的历史和更广阔的领域,进行了深入研究。

### “锅包肉是亚欧口味的历史性结合”

声名远播的哈尔滨博物馆式饮食文化体验餐厅“滨江官膳传统厨艺”老厨家创始人郑兴文24岁时在北京东城东华门大街开店“真味居”。

清末的北京是宴饮风气更盛的时期,真味居生意兴隆。与它毗邻的东交民巷的俄罗斯驻北京大使馆,女职员丽娜经常来吃饭。后与郑兴文结婚,被后代称为丽娜奶奶。赵荣光说:“老厨家第一品

牌菜锅包肉与丽娜奶奶有关。但锅包肉的偏酸甜口味不是丽娜奶奶的个人品味,也不仅是俄罗斯口味。崇尚酸甜是欧洲口味的特点,对应着中国的咸辣。因大航海将蔗糖运往欧洲百姓家,欧洲百姓的口味就是酸甜。因此,老厨家的锅包肉不是郑兴文和夫人口味爱好的决定,而是那个时代亚欧口味的历史性结合,是历史选择。”

### 《官品膳谱》为道台府“公宴规范”

1907年,郑兴文至哈尔滨道台府任膳长。时年46岁。哈尔滨道台府是哈尔滨关道(后滨江关道衙门)的俗称,建成于1907年,是哈尔滨当时最高级别行政机构。

《官品膳谱》为手卷,长345cm、宽22cm,卷首有“毕光祖”名字和“哈尔滨关道兼江交涉事宜关防”印鉴。

毕光祖是第三任哈尔滨道台施肇基幕僚,江苏太仓人,清末文人,著有《蒋亦谢家传》等。

施肇基1908年任吉林滨江关道员。1911年,万国鼠疫研究会在奉天召开,他奉郑兴文主理大会饮食,会后因功获赠“滨江膳谱”匾额。

赵荣光说,因查询到的毕光祖资料很少,没有其手书资料对比,不能断定《膳谱》字迹是其原书,不排除毕氏书成之后再经他人誊录的可能。

依《膳谱》开篇按语“闲暇翻阅历任道台厨品食单,彼(颇)感兴趣。各位厨

品、食单各有千秋。余唤来客师指教,提笔谨记,益于官宴待客酌膳,另益关道长存于此。”可以看出,毕光祖觉得宴会既为公务活动,亦应有档案记录,且便于公宴规范、依循有因。

因为历任道台口味嗜好、宴客身份习尚、宴会主题等的差异,每次宴会厨品、食单亦不尽相同。他们都应当是膳长郑兴文遵照道台旨意拟定并经道台认可的,然后积存备查。于是由郑兴文斟酌校勘后归纳成基本范式,就有了流传至今的《官品膳谱》范本模式。

赵荣光通过研究现存郑兴文抄录“滨江官膳”《席录长兴》等,认为《膳谱》的内容都是出自郑兴文的经验、记录,但其最终文本,亦有毕光祖的理解意见,是毕、郑的共同认识。记录既成,呈道台过目,于是关防押印存。现存老厨家的这份《膳谱》,从纸、字、内容判断,应是毕光祖原始记录无疑,所记录、承载、蕴含之历史信息当足凭信。

### 锅包肉是道台府的“迎宾菜”

《官品膳谱》分道台府迎宾菜、日、俄、江浙菜及秘制菜五部分,计436字,共记录75种菜肴。

赵荣光解析,这是一份很有历史价值的历史文献。因是第三任道台时期的记录,所以毕光祖特别注明了施肇基南方出生,口味多江浙菜。《膳谱》中的11品江浙菜都是清中叶以后江浙地区菜谱书中备录的名目,而且是至今仍在餐馆、民家频见的品种。

俄式西餐10品现仍很常见,“牛肉罐肉”为今日之“罐焖牛肉”;日式菜11品亦多不陌生,“日式火锅”成了今天消费者熟知的各种寿喜烧火锅等。

道台府迎宾菜中的八碟、八碗、六鲜是常备或保留品种,也是“点菜率”较高的菜品;锅包肉、干炸肉段两品则是出菜率更高的常规菜品。锅包肉的制作方法,郑兴文特别记为:“猪肉厚片,抓稠糊,文

武火交替炸脆,烹山楂甜汁,每人每上。”“两赏”应是中西合璧的创意菜,似属于甜点或冰品类,寓鉴赏、品鉴之意。

“二十六道菜可添可点,几任道台曾招待俄、日多国官僚友人”,既是往事实录,亦是经验总结。

赵荣光将郑兴文作为一个标志性的研究对象;郑兴文先生收藏了晚清、民国时期的数十本菜谱,是当时最热门的菜谱收藏家,更是同时代厨者中罕见的菜谱阅读热心人。1922年,他与其子义林在哈尔滨道里区中国十道街以“京都真味居”字号重新开业。1930年左右,“老厨家”作为正式店名启用。现在老厨家掌门人是郑兴文的第四代传人郑树国。郑兴文着意菜品研究、宴会设计,毕生笔记菜谱试单无数。正是因此,才创造了中国传统民营餐馆的极致标本。



老厨家“滨江官膳博物馆”。



老厨家收藏的菜谱及相关著作、手书。