

## 书友品书

# 闽菜之美:调和五味而不夺食材之鲜

## ——品味《中国闽菜》的“高峰”印记

□黄铭

今日最为知名的福建饮食,莫过于遍及全国的沙县小吃。如果时光倒流百余年,福建饮食的金字招牌则是以烹饪讲究而出名的闽菜馆。1932年的《上海市指南》在介绍上海经营菜馆中就记载“闽菜即福建菜。在上海各菜馆中一向颇负盛誉”,并介绍了“小有天”“中有天”两家名店及擅长之菜。昔日闽菜的辉煌,我们能从文字中领略一二。

菜系既是地方文化的组成部分,也是地方文化中最亲民的“招牌”。闽菜传承并不只是师徒间的言传身教,更是福建文化的传承与发展,既有赖于烹饪技艺的传承,更离不开文献资料的整理和保存,菜谱便是其中最直观的文献资料。一群年逾花甲的闽菜老人,为了保存和展现传统闽菜之美,群策群力编撰《中国闽菜》一书,既是闽菜厨师的业务指南,更是闽菜文化的“饕餮大餐”。

福建的自然禀赋造就了丰饶的物产,闽菜之美首先体现于食材之“美”。作为闽菜主要来源地的福州,地理兼具山海优势,《警世通言》第12卷就写道,“福州凭山负海,东南都会,富庶之邦”。福建西部、北部的山区山珍野味丰富,而东南沿海则盛产海鲜、河鲜,丰饶的物产造就了“山海同席”的闽菜文化,体现在闽菜烹饪中一个鲜明特征就是追求原汁原味,尤其擅长烹制海鲜、河鲜,海路菜也在《中国闽菜》一书中占据了重要篇幅。

闽菜之美得益于技艺之“美”。同样的食材,在不同菜系可以有完全不同的风味

表现。调味是烹饪技艺的直观体现之一,谈及一地的饮食习惯,口味往往是首先被提及的,就像川菜“麻辣”、鲁菜“咸鲜”。但一个菜系的口味往往是复杂多样的,如同川菜虽以“麻辣”著称,但调味实则讲究“一菜一味、百菜百味”。闽菜也不例外,善用糖提鲜、口味偏甜是闽菜的味型特点,在作为闽菜基础的福州菜中,这一特点尤为明显,但闽菜味型绝非如此单一,即便在福州菜中,既有“十香”这种复合型调味,又有“洋烧排”这种引入咖喱等海外调料的菜品。

除了利用常见调味品搭配味型,闽菜更有其独特的调味品,尤以虾油、红糟和笋丝为特色。因此,《中国闽菜》在常规菜谱设置主料、辅料、调料、制法等项目的基础上,还增加烹调方法和味型两项,突显闽菜烹饪技艺特点。虽有就地取材的食材优势,但一代又一代的闽菜传人并未停止对烹饪技艺的探索,调和五味而不夺食材原味,因材施教且做工考究。

闽菜之美根源于发展之“美”。闽菜烹饪技艺的形成和发展并非一蹴而就,而是在漫长的历史长河中,伴随人口流动和文化交流,在不断吸收借鉴其他菜系乃至海外烹饪技艺并为我所用的过程中不断丰富和完善。闽菜的发展及其产生的影响,也是闽人勇于开拓进取和善于博采众长的缩影。

闽菜的发展是“各美其美、美美与共”。闽菜的形成和发展,离不开与其他菜系的互相结合、借鉴,这种交流必然产生“你中有我、我中有你”的情形。一道工艺考究的“芙蓉鸡片”,在川菜和鲁菜两大菜系中均

被视为代表名菜,在闽菜中也有此菜,探求其源头究竟出自何处,显然是难以实现的。因此,纠结于起源与正宗,对于菜系的发展并无裨益。即使相似的菜品,不同菜系的烹饪技艺也均有差异,带来的美食体验也不尽相同。萝卜青菜,各有所爱,对于食物的喜好是一个主观体验,因而不同菜系的差异,只能说是口味之异,而非高下之分,小到一盘菜肴,大到一种文化,莫不如是。

《中国闽菜》中收录的“鸡茸溜黄菜”,或许便可视作南北方交流的缩影。“溜黄菜”在北方是常见菜式,蛋白是制作高丽糊、芙蓉菜的主料,剩下大量蛋黄则被厨师开发出“三不沾”“溜黄菜”等菜品。“溜黄菜”在如今的闽菜餐馆虽不多见,但在南平市延平区,一些老厨师则将此菜视为本地特色菜。延平是省内最大的北方方言岛,至今仍保留有传承了500多年的“土官话”。这道北方菜式在福建的流传,是否就是伴随北方移民的传入并传承至今?语言与饮食,日常生活中看似寻常的文化现象,却也是记录历史的载体。

闽菜在历史长河中形成与演化,其发展也必将“与时俱进、应物变化”。社会发展带来的快节奏生活方式,必然改变人们的饮食习惯。传统菜式受到冲击是各菜系都要面对的挑战,即便当下随处可见川菜餐馆,但“无辣不欢”的风潮,实际上也是对以味型取胜的传统川菜的偏见和误解,川菜在流行的同时也在被削弱内涵;而作为北方菜系基础的鲁菜,精于吊汤、以汤提味,在北方地区还留下“马连良的腔,山东馆的

汤”的俗语,其繁复的吊汤工艺也日渐被新型调味品取代。作为地方菜系,闽菜的传承同样面对挑战,在《中国闽菜》后记中就列举了老字号闽菜馆消失、传统闽菜消逝、新型调味品应用、厨艺传承改变等现象,这些必然会对传统闽菜的传承造成影响,也必然会加速传统闽菜的演变。

作为地域文化的组成部分,地方菜系的变化与发展是不可避免的文化嬗变。在保护非物质文化遗产的视角下,保护和传承传统菜系,有助于保护地域文化的多样性、原创性。虽然老字号闽菜馆多已消失,但可喜的是,近年来一批以闽菜为主打菜的餐馆风生水起,不同档次、不同定位的新派闽菜馆结合消费者口味和需求推出的传统闽菜,为传统闽菜注入新的生机。

在1983年首届全国烹饪名师技术表演鉴定会上,福州名厨强木根、强曲曲兄弟同获“全国最佳厨师”桂冠,成为闽菜发展史上的“高峰”。“闽菜双强”正是在传统闽菜基础上锐意创新,推动闽菜飘香四海。纵观闽菜的发展历史,闽菜无论是菜品或是菜馆,都不以量取胜,而以“上饌”“质胜”著称,这正是依靠一代代闽菜传人能够海纳百川般吸收、借鉴其他菜系技艺,在传承闽菜烹饪精髓基础上推陈出新。

面对各个菜系的挑战与传统烹饪的部分失传的普遍现象,《中国闽菜》一书及其全媒体出版工程博采众家之长,记录闽菜经典菜式及其烹饪技艺,不仅保存了闽菜的“高峰”印记,更为后来人的传承与创新厚植了“高原”沃土。

## 序与跋

# 漫话闽台民俗中的福文化

□方宝璋

学术界有关文化研究的成果可谓汗牛充栋,对文化的内涵与外延的理解也不尽相同。据我目前的认知,文化大致可分为物态文化、行为文化、制度文化、心态文化四个层次,闽台民俗中的福文化大致也可以分为这四个层次。

闽台民俗主要有衣食住行习俗,岁时年节习俗,婚姻、生育、丧葬、交往礼俗和宗教、民间信仰习俗等四个方面。总体说来,衣食住行习俗、岁时年节习俗福文化中蕴含着较多的物态文化和行为文化的内容,而婚姻、生育、丧葬、交往礼俗福文化中蕴含着较多的制度文化的内容,宗教、民间信仰习俗福文化中蕴含着较多的心态文化的内容。除此之外,闽台工艺美术和民间音乐基本上属于俗文化的范畴,其大多蕴含着物态文化和行为文化的内容,当然,当代学术界对其发掘分析,其中自然也蕴含着制度文化与心态文化的内容。

中华文化源远流长,至少已经有5000多年的历史,而且底蕴深厚,丰富多彩。福文化孕育于其中,自然也是根深蒂固,枝繁叶茂。先秦时期,儒家的经典《诗经》就已经记载了先民对美好幸福生活的向往和追求。如在《楚茨》《信南山》《甫田》《豳》《文

王》等篇中,就有先民“报以介福,万寿无疆”,对追求长寿之福的祝愿;也有“蠢斯羽,洗洗兮。宜尔子孙,振振兮”,对多子多福的祝福;还有“永言配命,自求多福”以及孔子“不义而富且贵,于我如浮云”(《论语·述而》)中对追求幸福进行哲学意义上的思考和选择。

以黄河中下游为中心的华夏文化是古代东亚最先进的文化,并随着与周边地区的不断交往而传播开来。魏晋南北朝时期,由于中原地区战乱不断,人们被迫南迁,其中西晋永嘉年间“八姓入闽”,大批中原衣冠士族进入福建。尔后,在唐宋五代和南宋时期,北方仍然战乱不已,许多北方汉人源源不断迁徙入闽。移民的迁徙过程,其实也是一种重要的文化传播途径。大量的北方汉人带着黄河流域的农耕民俗文化入闽,与当地的越族海洋民俗文化碰撞融合,最终在两宋时期形成了以农耕民俗文化为主、海洋民俗文化为辅的闽台民俗文化,其中也包含了福建民俗中的福文化。

明清时期,福建地少人多,大量民众为了谋生,移民台湾。据多次统计,近代台湾人中,有80%左右为福建籍的移民。这些人到台湾后,仍然讲家乡的方言,遵循

家乡的生活习惯,崇拜家乡的神祇,演看家乡的戏剧。不言而喻,在整个台湾,福建的民俗居于主体地位。福建与台湾成为同一民俗文化区,是中华传统文化一体多元中的“一元”。换言之,闽台民俗中的福文化源于中华传统文化,是中华传统文化的一个分支。

闽台民俗中的福文化源远流长,丰厚深厚,不是三言两语就能道清楚明白的。简言之,文化不是静态的,而是随着时代的变化不断发展的,不同历史时代有不同的文化,福文化也是如此。从广义上说,福文化就是人们对美好幸福生活的追求,如在衣食住行习俗中追求丰衣足食、安居乐业之福,在岁时年节习俗中遵循顺应自然、感恩奉献之福,在婚姻、生育、丧葬、交往礼俗中体现尊老重情、安康和谐之福,在宗教、民间信仰中崇奉立德为本、大爱行善之福。

从福文化角度来说,追求幸福贯穿着每个人的的一生。当一个小生命呱呱落地,人们就为他(她)祈福、求福,当他(她)长大成人、成家立业之后,就意味着福至、享福。但是人的一生不可能是一帆风顺的,经常是祸福相倚,所以应该懂得惜福,学会趋福避祸。

从儒家推己及人的价值观来看,一个人、一家人幸福是不够的,应该“老吾老以及人之老,幼吾幼以及人之幼”(《孟子·梁惠王上》),自己幸福了,还要为大众、社会谋福、造福,甚至自己离开这个世界后,还要为后人荫福。

闽台的福文化还蕴含着一种大度豁达的人生态度,如吃亏是福,在经商中吃了亏,算不了什么,不必太认真计较。因为如果你不计较,大家懂得你的大度、厚道,以后就会有更多的人愿意与你做生意,你的生意就会越做越大,发财致富了,这不就是吃亏是福吗?又如闽台民间宣扬“积善之家,必有余庆”“积德之家,福泽后人”,就是劝谕世人积德行善,人家会世代记住你的恩德,对你子孙进行报答。

当代的中华福文化是海峡两岸的中国人,甚至是全球的华侨华人都能认同的福文化,使其成为一个共同的奋斗目标,成为一个团结协作的纽带。应蕴含在社会主义核心价值观之中,成为中华民族之魂、立国之本,成为党和国家实现中华民族伟大复兴、追求全国人民幸福生活的巨大动力。

(本文为《闽台民俗中的福文化》丛书“总序”,有删节)

## 灯下漫笔

# “最纯之美”和“最真之情”

□向贤彪

梁衡近年写作出版了一本“小书”——《天边物语》,全书仅4万多字,69幅插图。笔者一气读完这本“小书”后,不觉被扑面而来的“最纯之美”和“最真之情”深深打动,又将人引向至真与至纯之境。

物语者,借物言情说事,闲话人生。在梁衡的记者生涯中,常碰到一些奇闻异事之物,他留其影、思其理、摄其趣,遂成片段笔记,今集纳成书并配诗配图,真诚地奉献给广大读者。让我们随着作者的审美足迹,进入人生需求的最高层次,做一个具有审美情趣的人。

中国有许多优秀的古典笔记散文,名篇如苏东坡的《承天寺夜游》、张岱的《湖心亭赏雪》、李渔的《闲情偶寄》、纪晓岚的《阅微草堂笔记》、沈复的《浮生六记》等。参照前贤名篇,梁衡给自己的这个集子定了四字标准,即“稀、奇、美、趣”。“稀、奇”是选材,有自然之物,也有人世之事;“美、趣”是效果,轻松、隽永、耐人寻味。“稀”即稀有少见,多为孤存巧合之景。如《高山韭菜坪》:天下何处无花?但高山花

海不多;谁人没有见过韭菜花?但白花变紫未有,奥秘全在一条海拔2500米的高山分界线。韭山下花为白,韭山上花变紫。管山者言,且不说山上山下,山门比花区只低100米,多次引种,却没有一朵紫花肯下来,你说稀有不稀有?

奇即异乎寻常,有不可思议之形。如《虫子和它吃过的叶子》:一片被虫子吃过的海芋叶子静静地躺在路边的水洞里。虫子把叶片啃成一把漏勺,每个孔的大小都一样且分布均匀,材料也利用到了最大值,就像有工程师计算设计过一样,你已不可能再多出一个孔。虫子吃食何其斯文,何其节约,你说稀奇不稀奇?

美即审美的愉悦,让人赏心悦目。如《人与草色共浪漫》:远望朦朦胧胧,草秆上又泛出一抹冷绿的光,深浅有致,冷暖得当,娟静明丽……是一幅乱针绣,是一张抽象画,一首朦胧诗。是戴望舒的《雨巷》,是毕加索的《可尔尼卡》。“人间有草竟成画,不醉扑身画中游”。你说美不美?趣即由物而生的情趣、理趣。如《石兽

一口汲尽长江水》:一只石兽静静地蹲在树荫下,它是龙王的第八子夏。这个龙子不是长蛇形,而是狮虎类的兽形,周身鳞片,蹲卧在地,引颈汲水,一口吞进长江水……今日的高峡出平湖,不是受了这石兽的启迪吗?你说是不是有趣?

在“稀、奇、美、趣”四境中,其实贯穿其中的红线就是一个“美”字。作者以散文随笔的轻松笔调阐释审美情怀和对美的见解。每篇“小文”,都是一个美不胜收的“景点”;每句“感叹”,都是对美的倾情礼赞。美在发现。《山中柿红无人收》,是作者行走在太行山崎岖山路上邂逅的。遥看悬崖上的一株老柿树,熟透的柿子如一盏盏红灯笼,在秋风中独自起舞。

美在感悟。《路边一枝芭蕉花》,绿杆红头,极像一支饱蘸了红颜料的大毛笔,一种象形美,柏拉图、亚里士多德都说美就是模仿,难道植物也会模仿秀?

美在赞叹。“清风明月本无价,近水远山皆有情”。美真的是没有价格、不用花钱的,只需要你有爱心、常留心。然而,美的魅

力却无处不在,它让人激动,心动则美,心如死水,肯定不美;它让人安静、抚慰。人生苦累,烦恼居多,郁积不少。然而,只要有发现和感悟美的能力,你就会排遣忧烦、安顿灵魂。它让人心生联想,在一切美的事物面前,“人的灵魂总是想跳出肉体,向往‘诗与远方’”。

《天边物语》随手都是这类发现的喜悦、联想的愉快、灵感的绽放,让人美在其中、醉在其中。有人说,“文章是为思想而写”。其实,文章又何尝不是为美而写呢?美不光是风景、风物,挖掘风景、风物中的深刻内涵和逻辑肌理,可以引发我们对生命与自然的敬畏、对美好事物的热爱,以及对历史和人生的思考、对心灵的抚慰,给我们以美的感受和心智的启迪。

从这个意义上说,《天边物语》又不是一本“小书”,而是一本讴歌自然美、心灵美的大书。捧读此书,让我们在花草树木中感应天人合一的境界,于细微之处寻见大美,所感之深,所得之多,也许能超过任何一本大部头书呢!

## 新书纵览

### 《从大都到上都》

罗新 著 新星出版社



从大都到上都,这是一条元朝皇帝候鸟般春去秋来的犛路,是自古以来从蒙古高原进入华北平原的交通要道,是一条从农耕文明渐到草原文明的路。北大教授罗新,一位中国中古史和中国古代边疆民族史的专家,在华发之年,自北京健德门启程,一步步跨越450公里的山川河流,抵达上都。这是一场关于历史、关于当下、关于自我的深刻探寻。

### 《清代科举文人官年与实年考论》

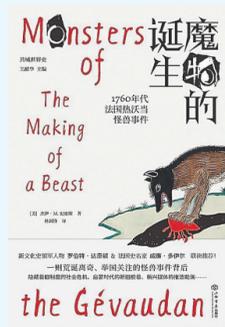
张剑 著 北京大学出版社



本书对部分清代科举士人的官年与实年做了翔实的考辨,并在此基础上进行数据分析,就官年减岁的比例和岁差、乡会试中式的平均年龄及减岁平均岁差、兼存乡试会试朱卷的文人官年、官年改岁不改月日的现象等予以考索归纳,就官年现象的文化内因子以深入分析,探究实质性的现象与本质。

### 《魔物的诞生》

杰伊·M·史密斯 著 林剑锋 译 上海书店出版社



1764—1765年,法国中南部热沃当地区一名女子险遭野兽残害……人们的恐惧迅速蔓延至全法国乃至全欧洲。法国史学者杰伊·M·史密斯对此做了全景式的文化史研究,展现了旧制度与大革命交替之际法国的社会、知识、文化和政治面貌。他关注的焦点并非怪兽是什么,而是事件背后的意义,即什么样的力量使热沃当怪兽事件轰动全国。他从重建贵族荣誉、报刊媒体的推动、启蒙时代的蒙昧三个视角把握这一事件,最终揭示出贵族、媒体、教会等出于各自的目的,携手催生了热沃当的怪兽传奇。

### 《变革之声:一部真实的音乐史》

特德·焦亚 著 孙新恺 译 北京联合出版公司



音乐的力量远比我们想象的强大,音乐从不是闲适生活的附属品,它具有颠覆性力量,能够推翻现有的阶级与制度,颠覆古老的陈规并建立无畏的新世界。《变革之声:一部真实的音乐史》跳出以审美为基础的叙事,用全新视角挖掘音乐的历史,为我们讲述了音乐的非凡故事。