

# 他们复刻了古籍里的美味

日前,一则南京图书馆馆员复制袁枚《随园食单》中美食的新闻,掀起了新一轮古籍里的美食寻味之旅。千百年前的美食做法是否符合现代“吃货”的口味?如何用现代食材呈现古意浓浓的珍馐?从美食爱好者、古籍书迷到图书馆专业人士、纪录片制作者,越来越多的“书迷吃货”相信,书中不仅有颜如玉,书中更有美食屋。



## 他们复刻古籍中的美味

“一定要搞清楚刘姥姥吃的茄鲞是什么味道”“养生达人贾母青睐的杏仁茶,原来那么适合女孩子喝”“秦可卿重病时克化得动的枣泥山药糕”……网友“碧蝉衣”B站上的视频账号简介是“书中有美食”,从2020年8月至今,她已经录制了60多个复刻《红楼梦》中美食的视频,吸引了不少读者“追更”。其中点击量最高的一个视频,主题是“贾母嫌弃的螃蟹小饺子,我一口气可以吃10个”。这是贾母带刘姥姥逛大观园时,丫头们送上的四样点心之一。贾母嫌弃它油腻腻的,没有吃。这个螃蟹小饺子是炸的,只有一寸来大(1寸=3.33厘米),还没有大拇指长。视频中,“碧蝉衣”用剁馅的方式把蟹黄蟹肉掺进馅料,制成精致的小饺子,放进锅里炸成金黄。

“碧蝉衣”的真实姓名叫李丹,在

一所高校从事科研管理类工作。对她而言,《红楼梦》美食复刻的系列视频只是她个人爱好的“副业”,从架摄影机拍摄到后期剪辑,全部工作都由她一人完成。因为从小就喜欢《红楼梦》,后来因为兴趣也接触了一些古代饮食方面的书籍,所以李丹打算把曹雪芹一字一句描写的食物亲手复制出来,品一品其中的味道。为了做出丫头们想吃的“炖得嫩嫩”的鸡蛋羹,李丹尝试四五次都不成功后,在一本名叫《食宪鸿秘》的清代养生类中医著作里找到了答案,用肉汤代替清水炖煮,这才做出了满意的鸡蛋羹。

在还原古籍美食的过程中,制作者也在寻找历史中食物的流变。李丹在“原来古代就有奶油了”这一期视频中,复刻了芳官觉得油腻的奶油松瓤卷酥。她特意在视频后备注:“一直以来冰激淋伴随着我们长大,在印

象中奶油似乎是舶来品。查阅了一些资料发现,我们的游牧民族很早就会制作奶油了。《饮膳正要》中载‘马思哥油’:取净牛奶子,不住用阿赤(系打油木器)打。取浮凝者为马思哥油,今亦云白酥油”。

不只是李丹,如今在各类网络平台上,复刻古籍美食的爱好者并不少见,而且还呈现出专业化的趋势。南京图书馆历史文献部馆员韩超、史星宇,就将清代文学家袁枚《随园食单》里的文字“翻译”成了数道活色生香的菜肴。《随园食单》是袁枚根据自己40多年美食经验写下的著作,详细记述了326种南北菜肴,分为须知单、戒单、海鲜单、江鲜单、特性单、杂牲单、羽族单等14个方面,至今广为流传。作为南图正规军,两人在2020年夏天开始美食视频的制作,配合寒暑假,每年推出二期。

## 复刻美食绝非易事

这类美食视频时间不长,但制作者付出的时间成本并不低,查阅古籍、反复试验,而且未必每次都能成功,但为什么还是有越来越多的视频制作者执着于此?在B站上,一个“耗时3个月,还原山水画中走出的绝美中国菜”的视频点击量高达180万,UP主“日食记”撰文说,这个视频花了整整一个夏天的时间,光是查古籍资料、置景就花了不少心血。“我坚持做这些的理由,当然是有的。比如当读到《齐民要术》里金齑玉脍的那一刻,我才惊觉,原来‘寿司’在古代中国就有类似的存在。中餐不仅只有油烟和烟熏炸炒,也绝不只是外国人眼里中低价位美食的代名词。”

正是基于这样的理念,更多的专业视频内容生产者也加入了这场复刻盛宴。纪录片《穿越时空的古籍》呈现的是当代研究者和艺术家如何让古籍“活起来”的故事,第一集《古籍里的盛宴》让不少观众眼界大开、食欲大增。作家卢冉和团队历时5年复刻出了300多道宋朝佳肴,在纪录片里他示范了“蟹酿橙”等宋代美食的做法,同时还科普了不少宋人吃蟹的事儿。譬如:

宋代进入了中国食蟹的第一个高潮,每到秋天,没有一只蟹能爬出宋人的厨房;苏东坡喜欢吃糟蟹,而宋高宗最爱吃的是洗手蟹;宋代螃蟹的最佳伴侣是橙子,因此有诗句云“橙催蟹又肥”。纪录片还科普了不少冷知识,比如宋代吃得最多的肉是羊肉,当时羊肉被定义为高贵的食材,甚至作为官员俸禄的一部分。据《宋会要辑稿》记载,宋神宗某一年共吃掉43万斤羊肉,猪肉才仅仅4千多斤。

李丹曾被央视邀请到《开讲啦》做清代美食“假蟹”,她希望让大家认识到中国美食独树一帜的一面,“如果有人被书中出现的食物所吸引,再去翻开书籍仔细阅读,那对我来说也是一件乐事。”千百年前的味道,用当下的食材,经过今人之手,被还原、被呈现,也让更多的人看到。正如钟情古籍美食的视频制作者“日食记”所说,在上下五千年里,我们有过无数诗如画的八珍玉食。如此灿烂的文化,不该只被记载在图书馆的古籍中。或许时光漫长而无言,但我们仍与时光有很多约定俗成的默契。

据《齐鲁晚报》

## 中国女曲获世界超级联赛首胜

新华社伦敦5月21日电(记者张薇)中国女子曲棍球队21日在伦敦经过23米球决胜,力压世界排名第四的英格兰队,取得本赛季世界超级联赛首胜。

在伦敦奥林匹克公园内的场地上,身着黄色队服的中国队姑娘前两节比赛顶住对方猛攻,虽然第三节丢球,但顽强地战斗至全场最后一秒逼得短角球机会,从而以1:1的比分将比赛拖入“点球大战”——23米球决

胜。中国队守门员封锁住了对手5名罚球队员中的两个,而中国队前四位出场球员则全部命中,无需第五人出场中国队便以4:3胜出。

中国驻英国大使郑泽光率使馆部分工作人员现场观赛。比赛结束后,郑泽光大使向运动员们表示祝贺,赞扬了她们高超的球技和顽强的作风,同时嘱咐姑娘们注意健康防护,并祝大家在下阶段比赛中继续取得好成绩。

去年的奥运会上,中国女曲因净胜球劣势无缘前八。中国队领队郭红坦言球队和世界强队还是有差距,“我们还是应该在顶级比赛里锻炼,不断成长”。

中国队这两个赛季将辗转欧洲多地进行超级联赛比赛,7月将迎来今年最重要的比赛——世界杯。郭红说:“现在我们就是抱着锻炼、学习的想法,希望世界杯上能够有提升。”

## NBA东部决赛

### 热火客场火力全开

新华社华盛顿5月21日电 在21日进行的2021-2022赛季NBA东部决赛第三场比赛中,客场作战的热火队以109:103战胜凯尔特人队,总比分2:1领先。

刚刚经历了主场失利的热火,在当日的比赛中一扫疲态,展现出坚定的取胜信念。开局仅三分钟,热火凭借巴姆·阿德巴约和吉米·巴特勒的强劲攻势确立了两位数的领先优势。尽管杰伦·布朗独砍11分,却无奈凯尔特人整体手感不佳。热火以21分的领先优势结束第一节比赛。

次节比赛,凯尔特人状态回暖。在上半场比赛接近尾声之际,霍福德4投3中连拿7分,塔图姆则在最后一秒钟投入三分球,将分差缩小至15分。

下半场开赛前,热火宣布球星巴特勒因伤缺席后两节比赛。凯尔特人奋起直追,投篮命中率有所回升。本场回归的凯尔·洛瑞一记三分球使双方进入了交替得分的白热化阶段。第三节结束,热火继续以15分的优势领先。

末节比赛,凯尔特人顽强抵抗,在杰伦·布朗的带领下一度将分差缩小至1分,但在乘胜追击之时防守漏洞百出,热火趁机连得7分,锁定了胜利。

在本场比赛中,热火的阿德巴约独得31分和10个篮板,教练埃里克·斯波尔斯特拉表示,“(阿德巴约)为比赛做了必要的事,当巴特勒离场时,他让整支球队保持了稳定”。

凯尔特人的杰伦·布朗本场得分高达40分。

## 女足欧冠

### 里昂第八次夺冠

新华社罗马5月21日电(黎梦青)女足欧洲冠军联赛21日在意大利都灵迎来决赛,里昂女足以3:1战胜卫冕冠军巴塞罗那女足,第八次夺得欧冠冠军。

比赛伊始,里昂便在攻势上占据上风,并很快在第六分钟凭借阿芒迪娜·亨利一脚直挂死角的精彩世界波拔得头筹。巴塞罗那虽有不错的进攻尝试,但未能如愿取得进球。

里昂很快扩大领先优势,第23分钟赫格贝里门前头球破门。第33分钟,里昂打进第三粒球,巴塞罗那禁区内试图解围时被断,马卡里奥接赫格贝里的妙传,后点推射空门得手。

被对手连入三球的巴塞罗那奋起反击,并在第40分钟由阿莱西娅禁区内抽射扳回一分。下半时,尽管巴塞罗那多次进行人员调整,加强攻势,但最终未能冲破对手的稳健防守。

随着终场哨响,里昂女足第八次捧起欧冠奖杯。里昂女足主教练邦帕斯特则成为首位以球员和教练身份都拿过女足欧冠冠军的人。

## 意甲联赛

### “紫百合”战胜尤文

新华社罗马5月21日电(黎梦青)意大利足球甲级联赛第38轮21日继续进行,“紫百合”佛罗伦萨在主场以2:0战胜尤文图斯,拿到下赛季欧协联资格赛参赛资格。亚特兰大主场0:1负于恩波利,无缘下赛季欧战赛事。

“紫百合”在上半时结束前由邓肯打破僵局,他在尤文禁区内的一阵混战中看准时机,兜射破门。易边再战,双方同样久久未能进球,尤文替补门将平索利奥表现出色,两度扑出对手有威胁的射门。比赛尾声,尤文后卫博努奇禁区内绊倒托雷拉送点,冈萨雷斯主罚命中,佛罗伦萨最终2:0获胜。

亚特兰大在主场迎战恩波利的比赛中运气不佳,尽管控球率和射门次数远超对手,却未能成功破门,而恩波利把握住了寥寥可数的射门机会,在第78分钟由舒图拉奇禁区外迎球而上,远射破门,打进制胜一球。

另外,热那亚主场0:1不敌博洛尼亚,拉齐奥主场3:3战平维罗纳。