

“藤妈李小渔”视频号聚焦“张謇家宴”引网友点赞 跟着“南通李子柒”品品“张謇状元菜”



李小渔在海门老家的院子里烧菜。

三年读遍张謇研究丛书

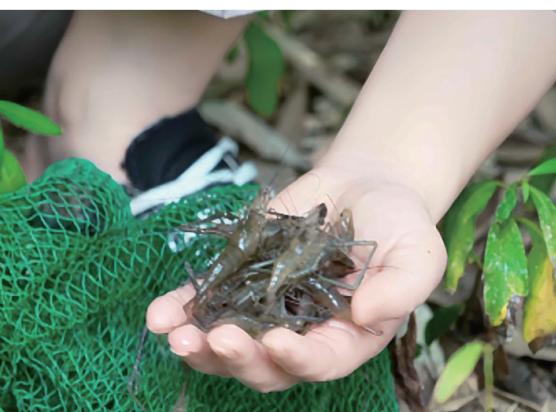
“我刚结婚时压根不会做饭,可以说是‘十指不沾阳春水’。”50多岁的李小渔是一名机关干部,业余时间喜欢读书、画画,做菜是被挑食的孩子逼出来的。自从认识了安妮宝贝《得未曾有》一书中的主人公——南通籍大厨刘汉林之后,她对做菜有了全新的认识,并开始和好朋友分享交流美食。

一天,李小渔单位的一位领导找到她说:“听说你很喜欢做菜?为何不花点时间研究张謇的状元菜?我希望你能够从研究文人美食的角度出发,将这些菜肴整理出来,做一点有意义的事情。”这一建议,令李小渔茅塞顿开。她当即答应下来,并和领导约定:“等我学成,请您‘考核’。”

在图书馆查阅资料,到南通博物苑、张謇研究会找专家了解相关史实,甚至辗转联系张謇后人……“3年时间,我将市面上与张謇相关的上百本书籍都买下来逐一阅读,并做了读书笔记。特别是《张謇日记》中详细记载了张謇先生平时饮食、待客方面的相关事宜,我读了好几遍。”李小渔坦言,那段时间她时常读书到深夜,逐渐积累了一套张謇状元菜资料库。

为了弥补史料记载的不足,她还专门拜访了张謇先生嫡孙女张柔武,专门做菜送给老人品尝,并虚心地请张柔武提意见。一来二去,她的状元菜“复制”技艺日渐提升。

3年后的一天,李小渔主动找到领导兑现“约定”:“我想邀请您和张謇研究会的专家一起来我家做客。”那天,10多位贵宾相约而来,品尝了近20道状元菜。与饭店宴请不同的是,李小渔既当厨师又当服务员、讲解员,“每一道菜上桌,我都会娓娓道出这道菜出自张謇的哪本书,当时的历史背景和用意”。



李小渔展示淮扬名菜浇切虾的食材:野生河虾。

你知道张謇先生喜欢吃什么菜?他会用什么菜来招待客人?逢年过节,他会给官里的达官贵人送什么吃食?这些精致的菜肴又是怎么制作的?这些答案,在“藤妈李小渔”视频号上被一一揭晓。

出于对家乡美食的热爱和对清末状元张謇的崇拜,10年来,李小渔(网名)查阅资料、拜师学艺,将“张謇状元菜”的用料、做法、特色进行了归类和整理。从今年2月起,她通过短视频传播一个个独具南通特色的“状元菜”,仅半年就成为南通本地的网红美食博主,甚至赢得了“南通李子柒”的赞誉。

“状元菜”背后的家国情怀

“所谓‘张謇菜’‘状元菜’,说到底就是南通地区的家常菜。在日常生活中,张謇先生是一个节俭之人,平常一荤一素一汤就够了。张謇自号‘啬翁’,并非吝啬的意思,而是归耕的农夫之意。”在学习制作“状元菜”的过程中,李小渔也逐渐成为张謇的忠实粉丝。

她介绍,张謇出生在海门,在通州读书,夫人吴道愔(扶正)是如东人,平时生活在南通市区,张謇宦游又很广,“因此,张謇的日常饮食会兼顾南通各地的菜肴特色。有贵客临门时,根据宾客情况选择各类菜系”。

李小渔用“因人而异”形容张謇先生的待客智慧。比如,他会为大生纱厂聘请的外国技术人员专门开“小灶”,给他们吃西餐、品洋酒;逢年过节,他会吩咐厨房蒸馒头、蒸糕,分发给厂里的工人。

李小渔告诉记者,张謇决定办酒厂时,为了请到一流的酿酒师傅,曾千里寻访“酒仙”,用“三顾茅庐”的诚意请来了山西的翟逸仙和山东的张希贤两位酿酒师傅。1906年,“颐生”茵陈酒在意大利米兰世博会荣获金奖,开创中国产品在世博会获得最高奖级之先河。“此后接待宾客时,他都会自豪地拿出这款获得国际大奖的美酒,既省了银子,又赢了面子。”事实上,不仅仅是酒,对于西亭脆饼等南通特色点心或农副产品,张謇也会积极推荐参加各类国际展销会。“‘挖’到好的特产,张謇先生会亲自题词、题匾,再将这些有了‘堂号’、获国际大奖的老字号糕点重新包装上贡朝廷,或赠给王公大臣、各国使节和外籍客商。”李小渔说,这些“舌尖上的故事”更加佐证了张謇是一个通达人情世故、爱国爱乡的状元。

饭局亦是张謇的外交手段。在宴请到访南通的“五省联军总司令”孙传芳时,他别出心裁,所上的第一道菜叫“华盛顿汤”。当孙传芳问起这是什么菜时,张謇顺势介绍华盛顿的事迹,称他为“异国尧舜”,在欢洽的气氛中,表达了自己的立场——希望孙传芳如华盛顿那样,为推动国家统一强盛作出贡献。“为表达对张謇先生的敬意,我复制了这道菜,也品出了其中不一般的滋味。”

“文人菜”的别样滋味

独乐乐不如众乐乐。从今年2月起,“藤妈李小渔”视频号上线,分享制作张謇状元菜、南通菜的心得。唯美的画面、动人的音乐、恰到好处的文字解说,再加上李小渔身着旗袍出镜的画面,每一期的短视频都引爆朋友圈,甚至还有人给出了“南通李子柒”的高度评价。



李小渔精心制作启东面饼。

“我是在孩子的鼓励下开视频号的。春节期间,孩子在家用手机拍我做菜,后来教会我老公如何拍摄、剪辑视频。”截至目前,“藤妈李小渔”视频号共计推出了52条原创短视频,推出了6期“张謇家宴”,涉及“启东面饼”“莲房包鱼”“佳‘藕’天成”“冷泡青蚕豆”“糟烧鲫鱼”“河蚌老豆腐”等南通特色菜,从食材的选择到烹饪过程,再到精美摆盘,让网友们隔着手机屏幕品出了“文人菜”的独到滋味。

作为入选《中国名菜谱》的南通名菜——海底松,也是謇公宴的必备菜。“此菜来源于著名儒医金聘之为张謇设计的润肺食疗方,由吕四‘三矾三腌’的陈年海蜇头加老母鸡高汤,配松茸、冬笋、鸽子蛋、火腿等,爽脆、鲜香、养生。”最近,李小渔向南通名厨吉建清学习制作“芙蓉海底松”,推出视频后引发了众多网友点赞——“这是正宗的海底松!40多年前吃过,终生难忘!”“顶级的南通菜!工匠精神!”……

2015年,李小渔专程到杭州向“醉庐主人”、国内最会画的厨师刘汉林学做菜,后来多次为刘汉林的作品“最美的一餐”打下手,近距离感受文人菜的内涵:“不时不食”,体现健康食物感知;享受做菜时心里有把握、不紧不慢、认真专注、平静自然的状态;认真挖掘食材的最佳做法,保持对食材的敬意与感激。

希望出书推广南通菜

一到周末,李小渔就回到海门老家种菜。“我向江苏省沿江农科所的专家请教如何选种、培土、施肥,还想办法买到了黑龙江的有机土。回归农村,种菜做菜、竹篱茅舍、鸡鸭猪犬的生活是最有诗意的。”

李小渔的微信好友中有上百位厨师,除了与吉建清、张继华、黄俊杰等南通地区的烹饪大师熟识外,她还结交了人民大会堂的西餐总厨、央视《舌尖上的中国》节目的多名美食顾问。“他们谦逊、博学,对美食文化有很多独到见解,让我受益匪浅。”

“学得越多,越发觉得南通菜才是最好吃的。南通四季分明,物产丰富,水里有海鲜、河鲜,地上养着如皋黑猪、狼山鸡、海门山羊,地里种着各色国家地理标志农产品,可以说是一个绝佳的‘美食天堂’。”李小渔说,南通菜拥有一流的食材,拥有中国第一本《烹饪教科书》,很多菜的做法入选《中国名菜谱》。她希望南通也出现像台州的“新荣记”一样叫响全国的菜馆,通过“土菜精做”的方式,让南通菜走出去,成为一张新的城市名片。

李小渔透露了一个心愿:希望退休后有时间写写书,从“张謇饮食文化的贡献”“张謇家宴与接待宴”“张謇创作的美食主题诗词”等内容入手,为宣传南通菜尽一份力。

本报记者 冯启榕