

# 美食的新维度 - 始于美食,臻于艺术

当今世界的物质财富和精神财富,在人类历史上大概都能算站在了高点上。在这种时候,对于“吃”的本能,人们有什么新的思考和探索? 2024年2月3日,龙年春节前夕,来自湾区的美食家高磐磐博士,在线上和平清茶社分享了她的体验美食的维度:始于美食,臻于艺术,米其林新潮美食品鉴。

高磐磐博士履历所展示的,是她丰富又精彩的斜杠人生:北大毕业,生物博士,法学博士,专利律师,美食家,美食作家,厨子,艺术家……

高博士分享的第一个主题,是新潮美食品鉴。品鉴须有一个系统的框架,有相对客观的优劣标准,最后以直观的分类和评级呈现出来。

从吃饱到精致,从果腹到品鉴,高博士介绍了美食的品级:

家常小吃:滋味充足,充肠适口;

高档餐馆:中规中矩的高级感

顶级餐馆:米其林标准,一个城市呈现给世界的最上乘的美食艺术,视觉、味觉的艺术享受。

米其林就是生产轮胎的那个米其林,开始和美食并无关系。

1889年米其林兄弟成立轮胎公司,1900年开始出红皮书旅行指南,推荐旅馆饭店,1926年开始授星,1936年公布星级排名标准……时至今日,米其林持续发展出一整套的美食评鉴体系,特别是神秘的匿名星探,以其独立、专业、可靠、热忱和品质,成为行业的标杆。

在米其林评级中,最重要的包括几个部分:盘中食材,烹饪技巧,口味的融合,菜肴所展示的创意和菜品的持续稳定性。米其林菜品风格多样,兼顾传统和现代,又以现代/新潮/新厨占到绝大部分。

在高博士的介绍中,米其林新潮/新厨美食的内容之丰富,打破了很多入眼中“西餐单调”的刻板印

象:有新美国风,既重创意,又主张融合,广纳博收,精于分解重组,更把健康饮食的理念,践行于“从菜园到餐桌”的行动中;有北欧风,自然、极简,风味实验室,用科研的方式改造厨房,告诉人们美食不仅仅有南欧有,北欧也极值得体验;去西班牙,不要只冲着海鲜饭,还有分子料理,就如川菜宴会菜,都不辣;还有融合、原乡美食现代版、现代法餐……

高博士娓娓道来,让听众了解到:新潮美食/新厨风格不拘泥于菜谱,致力于味道搭建;从蓬勃发展的新厨方法,到遍地开花的精美食美饌着手,去理解美食版图;美食成了以食物为媒介的艺术,厨师从匠人变成艺术家,欣赏美食,也就成了欣赏艺术。

以“分子料理”为例,作为厨房的现代艺术,分子料理使味道脱离了食材的约束,经过把食材元素的分解和重组,让味之幻像激发出想象力来。代表人物El Bulli,堪称厨艺界的毕加索。

在分子料理方法中,把制水、制油、制沫、制珠、制雾、制粉、制冰的成果展示出来,每件都是艺术品:

关于传统原乡美食的现代化蜕变,高博士举了两道中国菜,通过它们我们可以体会到,什么是从朴实家常到精致艺术:

山河万朵:萝卜糕上盖鲜萝卜刻花,旁边配红椒酱,层次分明,颜色搭配悦目。

潮上潮:鸽子腿中装的是鱼翅,配煎制鸽子肝,食材搭配出人意料。

高博士分享的第二个主题,是她的美食历程。

高博士的美食奇遇颇为有趣:一次意外的尝试,她被水果蔬菜的果汁改变了味觉,从此对西餐产生了兴趣。当时恰逢新潮方法蓬勃发展,她经历了一个从震撼到着迷

的过程。

高博士闯进了一个她未曾关注过的领域,发现了一个如此丰富的世界。她发挥出学者的学习能力,如饥似渴地研读了上百本各具特色的名厨们的书籍。以下这几位名厨,把她领进了一个令人狂醉的世界。

Alice Waters: 从菜园到餐桌,初窥门径

Thomas Keller: 如花似画的艺术品

Robuchon: 顶级美食艺术体验

David Chang: 新式烹饪的灵魂

高博士不仅是美食的品尝者,也是创造美食的实践者。通过一道自创菜,她完美诠释了什么是“味道搭建”。

味道搭建是味觉艺术的基石:通过把多种味觉,如酸甜苦辣咸鲜,进行平衡地搭建,形成丰富的层次;同时,确定出基础味型之后,列举出同类的食材选项,再进行搭配组合。这其中,有科学和艺术的协调,有技艺可伸展,有想象可发挥,有个性可展现。

高博士这道自创菜是:胡萝卜芝麻菜沙拉,浇上柠檬汁,拌入咸奶酪。

这道菜味型的基本要素是:甜(胡萝卜),苦(芝麻菜),酸(柠檬汁),咸(咸奶酪)

我们可以分解后列举出各个味型的可选食材:

甜:蜜,木瓜,红薯,西瓜,叉烧……

苦:水芹菜,苦苣,苦瓜……

咸:腌鱼,火腿,坚果,卤鸭……

这些食材的组合,已经可以得出很多道菜了。至于那一道会有惊艳的效果,看您的眼光和品味了。

高博士给了一个她的思路:苦味选苦瓜,甜味选叉烧,组合起来。叉烧做成印章形状,苦瓜做成

味珠,或雾气,这幅中国风的山水画,效果如何?

在这些实践中,高博士有了很多必须要记录下来故事。她精选了对自己影响大,有代表性的美食经历,写成了《未来之宴》一书:她眼中的美食艺术是多面向的,它是视觉艺术,美轮美奂;它是味觉艺术,复杂精致,平衡,有层次,持久;它是行为艺术,有惊异效果,会传递情感,似艺术装置。自此,独创成为厨艺重要的一部分,厨艺不再是平凡的重复,而是变成了以食物为媒介的艺术创作。

从小热爱文学的高博士,也有着极高的文学素养,我们来欣赏两段精美的文字:

“这淡香槿果然好,有一种隐隐的梨子香,它清爽的酸正好让奶酪的醇香从始至终精神抖擞。不论是酒的酸还是奶酪的香都恰到好处,增一分则长,减一分则短,最后融为一体,化为一种别样的芳香。融合的过程也是那么文雅,轻手轻脚,不着痕迹,花谢随水去,雪落静无声。”

——《未来之宴》美酒森林

“看了一下时间,原来还不到正午,这已是第三杯了,不过午就醉了,的确放纵,放纵就放纵吧。人不能同一次踏入同一条河,快乐时光稍纵即逝,我端起酒杯一饮而尽,让时间永远地停止在那沉醉的瞬间。沉醉中,我的心境由一只欢悦的鸟变成了一条慵懒的鱼,在一条暖暖的溪流里随意地漂着,不知漂到何方,也不在乎漂往何方,只是渐渐的融化在那流动的暖里。”

——《未来之宴》千叶万花

拉回到抚今追昔的视角,我想到一个问题:对于美食,古代我们的先辈是持什么样的态度呢?我想起两位古人。

孔子周游列国,大部分时间如丧家之犬。困陈蔡那样的时候,果腹应该都成问题吧?然而,一旦夫



子正襟而坐,他讲的是“食不厌精,脍不厌细,割不正不食”。也许在夫子心中,认真地对待“吃”是“礼”的一部分吧?有此态度,时代大概也还礼不崩,乐不坏。

苏东坡一生流离,但是他品味得出蓼茸蒿笋清欢有味;他欣赏到黄州猪肉虽价贱如土,却有“他自美”之境界;想必正是因为他有着包括了“日啖荔枝三百颗”的日常,岭南才成了此心安处的吾乡。对经历坎坷的东坡而言,也许美食代表的,是一种生活态度。

在今天,美食除了最基本的饱腹功能,还可以是科技的,艺术的,商业的,创意的,审美的,健康的……多个维度。我们时代文明的层次,总要比孔子、苏轼的时代丰富许多了。

最后,借高博士开发的两道年菜,给大家拜年。她提供的思路,有兴趣、有心情动手的朋友,可以一试,为龙年春节添上一份色彩。

年年有鱼:避开春节红火的颜色,选用淡雅的春色为底,松子炸香,松油浇透鱼肉。用萝卜花和黄瓜花作点缀,黄紫相间,味道清淡。

佳偶天成:莲子煮至八成熟,法式蜜汁黄油收汁,藕片用甜菜汁上色,咸梅调味。莲子、莲藕“佳偶”的寓意,酸甜口味,冷热协调。

讲座录像链接: <https://youtu.be/f0E3P2NADqU> 或 <https://tea4soul.org/banbei020324.mp4>

(文 火耳; 图 高磐磐)

**大爺火鍋 George's Hotpot & BBQ** **大华府唯一一家可以品尝到三种美食**

**超级优惠 北京烤鸭 \$38/只**

上百种美味任您选择 北京烤鸭 韩国烤肉 海鲜火锅

电话: 301.208.6868

地址: 24 Bureau Dr, Gaithersburg, MD 20878 (Diamond Square Shopping Center, Giant 旁)

6-123

**CHINA GARDEN RESTAURANT 汉宫**

大华府地区最富丽堂皇的大酒楼

11333 Woodglenn Dr Rockville, MD 20852

301.881.2800

每天中午点心推车服务,港式点心,任君选择

全天候免费提供停车位(汉宫正门斜对面停车场)

欢迎各规格的宴席、独立雅座包间预定

6-122

**燕子螺蛳粉 Yanzi Noodle House**

华府首家正宗柳州螺蛳粉店 万里寻家之味,燕子翩然提来

电话: 301-777-8888 / 410-299-2137

发美食秀,晒朋友圈八折优惠! 具体折扣详情请扫码咨询

\*本店新增桂林米粉,老友粉等广西风味小吃及台湾小吃。

\*外卖平台点餐: Chowbus, HungryPanda, Grubhub, Ubereats, Doordash, Fantuan

\*\*\* DC, MD, VA 各地都可送餐! Email: Yanziluosifen@gmail.com

凭本广告来店消费 享受首次9折优惠

6-121