



网友碧蝉衣录制了60多个复刻《红楼梦》美食的视频。

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，书中不止有颜如玉，书中更有美食屋。

□卡其

“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》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，丫头们送上来的四样点心之一。贾母那会嫌弃它油腻腻的，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”用刷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，这时很多观看者纷纷留言：“已经食指大动了”。

“碧蝉衣”的真实名字叫李丹，在一所高校从事科研管理类工作。对她而言，红楼梦美食复制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。为了做出丫头司棋想吃的“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，创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ice cream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学会制作奶油了。《饮膳正要》中载‘马思哥油’：取净牛奶子，不住用阿赤（系打油木器也）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、特牲单、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，每年推出两期。

把古籍里的文字翻译成活色生香的菜肴，并没有视频中看到的那么轻松，有时也会“翻车”。“猪里肉”这道菜《随园食单》记载很简单，就是把猪肉片切得很薄，然后用虾汤煨。但实际操作过程中，韩超和史星宇发现：煮出汤之后，虾去哪了？他们了解到浙江有个地

方做捶肉，就是把肉和虾混合到一起，又入味又鲜甜，于是他俩花了很长时间混合虾和肉并蘸上淀粉，可结果仍不理想。

于是，韩超和史星宇选择从更常见的食材入手，制作家常版的《随园食单》。袁枚爱吃豆腐，《随园食单》中就有“蒋侍郎豆腐”“杨中丞豆腐”“张恺豆腐”“王太守八宝豆腐”等菜肴，每一道都很讲究。在他们呈现的视频中，两人一边在线烹制“王太守八宝豆腐”，一边聊背后的典故。据《随园食单》记载，“孟亭太守云：‘此圣祖赐徐健庵尚书方也。尚书取方时，御膳房费一千两。太守之祖楼村先生为尚书门生，故得之。’”也就是说，康熙将这道菜的做法赐给了徐健庵，徐健庵取方时被御膳房“敲诈”了一千两白银才买了出来，可见有多么好吃。

这类美食视频播出时间不长，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》里金齏玉脍的那刻，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焖烧煎炸炒，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，我们有过无数如诗如画的八珍玉食。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。

□蔡德贵

有人誉他为“伟大的德意志中国人”，也有人誉他为“德国的孔夫子”。但他自称山东人。这个“他”指的是德国汉学家卫礼贤(Richard Wilhelm, 1873-1930)。

张君勱的《世界公民卫礼贤》说：卫礼贤不是文化研究者，而是一个文化经历者，一个文化领会者，认为卫礼贤是一个世界公民，极力夸赞他，“他应当被安放到专门供奉文化交流的英雄们的殿堂之中。如果他是中国人，人们也许会把他供奉在文庙，那里会集了伟大哲人孔子的历代信徒。”其实，卫礼贤来中国时，“是一名神学家和传教士，他离开中国时，却成为孔子的信徒”。卫礼贤为自己取名卫希圣，字礼贤，自称中国山东人，儒教徒。因为他把中国的山东看做“一个超出想象的文化宇宙”！

卫礼贤本来是去中国传播基督教，结果反被儒学感化，成为一个儒学家。这在中西文化交流史上是很奇特的故事。卫礼贤不仅对青岛充满激情，而且对泰山极为崇拜，晚年在离开中国的时候前往泰山祭拜，在《中国心灵》中认为：“在中国历史上，这座山一次又一次地显示出自己不可取代的位置，它象征了一种启示，也象征了一种神秘，生和死都被认为起源于它。”他还借此机会前往曲阜，参加他的老朋友衍圣公孔德成的婚礼。

文化交流往往是双向的，历史上既有西学东渐，也有东学西渐，而东学西渐是没有引起足够重视的领域。在此领域中卫礼贤显然是一个重要人物。季羨林先生认为卫礼贤是东学西渐的杰出代表。

卫礼贤在中国居住达25年，其中22年在青岛度过，其成就是“执该地中西高等学堂教职多年”，创办了礼贤中学。他对山东教育的巨大贡献，至今青岛人铭记不忘。

1923年，瑞士著名心理学家荣格在北京凯泽林爵士的住处认识了卫礼贤，从此成为好友。荣格赞美卫礼贤被中国哲学折服，“他情不自禁地认同于中国思想的逻辑性和清晰性：‘影响’一词已不足以描绘他所受到的效用，他已被征服、被同化了。”“他全然是中国式的，不仅写作风格，还有谈吐，甚至举止都是中国式的，东方的观点和中国古代文化已刻入了他的骨子里。”“卫礼贤做的可不是一件小事，他为我们展示了一幅包容一切、色彩斑斓的中国文化画卷。更重要的是，他传授给我们能够改变我们人生观的中国文化精髓。”荣格认为卫礼贤与中国文化有真正的心灵沟通，有着本质的参透和融合，于是，能够创造一种新的生命。

卫礼贤认为唱衰西方的德国历史学家斯宾格勒(Oswald Spengler, 1880—1936年)的《西方的没落》，有先见之明，他说：“斯宾格勒谈论西方的没落绝不是偶然的，西方的没落已经是当代的普遍感觉。就在我们产生西方走向没落的感觉时，东方却放射出越来越夺目的光芒。”

卫礼贤在《中国心灵》中肯定：中国对于全世界存价值极高之贡献，即其智慧是也。因道家与儒家的学说结合，成为一种调节工具，使儒教不致陷入浅薄及实利主义。故中国智慧实足以近代欧洲之救药。人类需要二物，其一为深探于下意识之境界以求得神秘而综合之关照；其一为个人之自主力之极端扩大，使足以与外在的世界之全压力对抗，前者为东方所长，后者为西方所长。为求两者之结合，故东方与西方为互不可少之兄弟。

辜鸿铭一向看不起外国学者的儒学研究，卫礼贤显然是个例外，而且他与卫礼贤结成多年的朋友。卫礼贤把辜鸿铭的著作《中国对于欧洲思潮的反抗》译成德文，使其在德国名声大噪，辜鸿铭长期和他通信，据说已经发现的就有21封，主题是讨论中国文化。辜鸿铭还到卫礼贤住处，和他彻夜交谈。

卫礼贤礼赞中国，值得我们称道，而其他那些因为仰慕中国文化而大力宣传中国文化的外国人，也是将我们的文化传播到西方世界的信使，我们同样也应该记住他们。

【人物志】

自称山东人的德国汉学家卫礼贤



▲德国汉学家卫礼贤



扫码下载齐鲁壹点
找记者 上壹点

编辑：徐静 美编：陈明丽

【文化观】

他们，爱上了复刻古籍里的美味