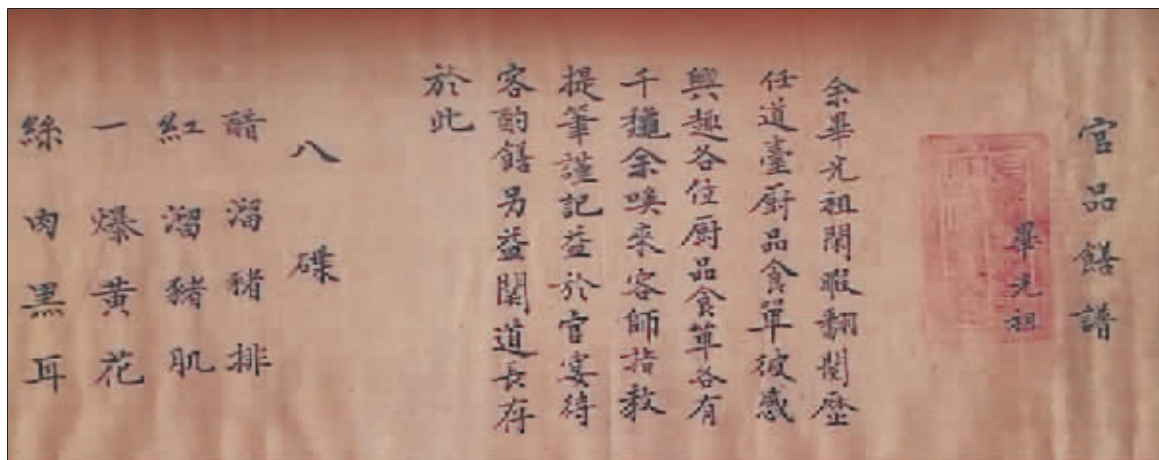


# 《官品膳谱》是谁写的？锅包肉是怎么出现的？

## 亚洲食学论坛主席赵荣光在首届中国菜谱学研讨会上发布 揭秘“锅包肉”文字记录始末

□本报记者 鞠红梅 文/摄

哈尔滨再掀冬季旅游热潮，锅包肉是必“打卡”美食。作为名菜，锅包肉的起源、文字记载等的研究一直以来为专家学者所青睐。它是如何出现的？记载它的《官品膳谱》又是谁写的？28日，首届中国菜谱学研讨会在哈尔滨举办。会上，亚洲食学论坛主席赵荣光发布了他多年的研究成果“社会餐桌的历史留影——哈尔滨老厨家存旧《官品膳谱》研析”。从更浩瀚的历史和更广阔的领域，进行了深入研究。



《官品膳谱》

### “锅包肉是亚欧口味的历史性结合”

哈尔滨博物馆式饮食文化体验餐厅“滨江官膳传统厨艺”老厨家的创始人郑兴文，24岁时在北京东城东华门大街开店“真味居”，生意兴隆。位于东交民巷的俄罗斯驻北京大使馆与“真味居”比邻，女职员丽娜经常来吃饭，后与郑兴文结婚，被后代称为丽娜奶奶。

赵荣光说：“老厨家第一品牌菜锅包肉与丽

娜奶奶有关。但锅包肉的偏酸甜口味不是丽娜奶奶的个人品味，也不仅是俄罗斯口味。尚酸甜是欧洲口味的基本特点，对应着中国的咸辣口味。大航海将蔗糖运往欧洲百姓家，欧洲百姓的口味就是酸甜。因此，老厨家的锅包肉不是郑兴文和丽娜奶奶口味爱好决定的，而是那个时代亚欧口味的历史性结合，是历史选择。”

### 《官品膳谱》为道台府“公宴规范”

1907年，郑兴文到哈尔滨道台府任膳长，时年46岁。哈尔滨道台府是哈尔滨关道（后滨江关道衙门）的俗称，建成于1907年，是哈尔滨当时最高级别行政机构。

《官品膳谱》为手卷，长345厘米、宽22厘米，卷首有“毕光祖”名字和“哈尔滨关道兼吉江交涉事宜关防”印鉴。

毕光祖是第三任哈尔滨道台施肇基幕僚，江苏太仓人，清末文人，著有《蒋亦谢家传》等。

施肇基1908年任吉林滨江关道道员。1911年，万国鼠疫研究会在奉天召开，他举荐郑兴文主理大会饮食，会后因功颁赐“滨江膳祖”匾额。

赵荣光先生说，因查询到的毕光祖信息很少，没有其手书资料比对，所以不能遽断《膳谱》的字迹是其原书，不排除毕氏书成之后再经他人誊录的可能。

依《膳谱》开篇按语“闲暇翻阅历任道台厨品食单，彼（颇）感兴趣。各位厨品、食单各有千秋。

余唤来客师指教，提笔谨记，益于官宴待客酌饌，另益关道长存于此。”可以看出，毕光祖觉得宴会既为公务活动，亦应有档案记录，且便于公宴规范、依循有因。

因历任道台口味嗜好、宴客身份习尚、宴会主题等差异，每次宴会的厨品、食单不尽相同。它们都应当是膳长郑兴文遵从道台旨意拟定，并经道台认可准行的，然后积存备查。于是，由郑兴文斟酌校勘后归纳成基本筵式，就有了流传至今的《官品膳谱》范本模式。

赵荣光通过研究现存郑兴文钞录“滨江官膳”“席录长兴”等，认为《膳谱》的内容都是出自郑兴文的经验、记录，但其最终文本，亦有毕光祖的理解意见，是毕、郑的共同认识。记录既成，呈道台过目，于是关防押印存存。现存老厨家的这份《膳谱》，从纸、字、内容认读，应是毕光祖原始记录无疑，所记录、承载、蕴含之历史信息当足凭信。

### 锅包肉是道台府的“迎宾菜”

《官品膳谱》分道台府迎宾菜、日、俄、江浙菜及秘制菜五部分，计436字，共记录75种菜肴。

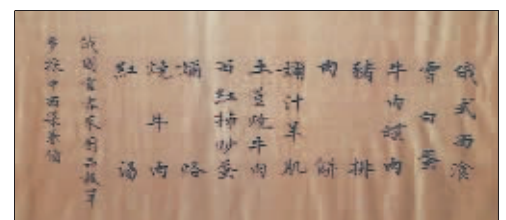
赵荣光解析，这是一份很有历史价值的历史文献。因是第三任道台时段的记录，所以毕光祖特别注明了施肇基在南方出生，口味多江浙菜。《膳谱》中的11品江浙菜都是清中叶以下江浙地区菜谱书中备录的名目，而且是至今仍在餐馆、民家频见的品种。

俄式西餐10品现仍很常见，“牛肉罐肉”为今日之“罐焖牛肉”；日式菜11品亦多不陌生，“日式火锅”成了今天消费者熟知的寿喜烧火锅等。

道台府迎宾菜中的八碟、八碗、六鲜是常备或保留品种，也是“点菜率”较高的菜品；锅包肉、干炸肉段两品则是出菜率更高的常规菜品。锅包肉的制作方法，郑兴文特别记为：“腩肉厚片，抓稠糊，文武火交替炸脆，烹山楂甜汁，每人每上。”

“两赏”应是中西合璧的创意菜，似属于甜点或冰点类，寓鉴赏、品赏之意。

“26道菜可添可点，几任道台曾招待俄、日多



《官品膳谱》记载的俄式西餐十道菜品。

国官僚友人”，既是事实实录，亦是经验总结。

赵荣光将郑兴文作为一个标志性的研究对象：郑兴文先生收藏了晚清、民国时段的数十本菜谱，是当时最热心的菜谱收藏家，更是同时代厨者中罕见的菜谱阅读热心人。1922年，他与其子义林在道里区中国十道街以“京都真味居”字号重新开业。1930年左右，“老厨家”作为正式店名启用，现在“老厨家”掌门人是郑兴文的四代传人郑树国。郑兴文着意菜品研究，宴会设计，毕生笔记菜谱试单无数。正是因此，才创造了中国传统民营餐馆的极致标本。



老厨家“滨江官膳博物馆”。



老厨家收藏的菜谱及相关著作、手书。