

古人怎么用菜刀?

近日,老字号张小泉惊现“拍蒜断刀”事件,而该公司总经理此前接受媒体采访时,称“中国人用刀方法是错的,米其林厨师不这样切”,引起网友批评。人非圣贤,孰能无过,张小泉已就此道歉,不必再纠缠,可借此契机,科普一下菜刀史。

中式菜刀、德式菜刀、三德刀(日式菜刀)是目前全球最著名的三大菜刀,各有擅长。人类学家安德森曾说:中式菜刀完美体现了“最大化”原则,即以最小的成本获取最大的价值。其重点在于节俭:最好的中式厨房致力于使用最少的厨房器皿,发挥最大的烹饪潜力。

中式菜刀的表面积大,普通用户切大块肉和鱼时,易粘刀,影响速度和美观。所以,中式菜刀也不是一开始就“长”现在这个样,汉代崇“肉食者”时,使用的菜刀与今德式菜刀近似,后随着炒法普及,中式菜刀才变成“一块铁片”,至今已延续千年。

汉朝菜刀像欧洲菜刀

汉代怎样烹饪,史料不多,好在留下大量画像石《庖厨图》,截至2016年,可见107块,其中诸城前凉台画像石墓、嘉峪关壁画6号墓、骆驼城苦水口1号墓等都出现了菜刀,均为细长尖刀,有弧度。

《庖厨图》所绘都是露天作业,不在厨房中,均悬挂腊肉、野味等,肉菜为主,几乎看不到蔬菜和谷物。此外,烤串特别多,在107幅图中,至少22幅有烧烤。《庖厨图》表现的可能是想象的生活,而非写实,但也说明,汉代以食肉为尊,菜刀自然窄而长。宽菜刀切厚物,会自动偏斜,不易控制,肉质粘,贴在刀面上,影响切割速度,且每切一刀,都要清理粘刀物。

先切后熟与先熟后切

据《中国菜肴史》,魏晋南北朝时,文字记录中已有炒法。《齐民要术》记“炒鸡子法”“鸭煎法”,前者“麻油炒之,甚香美”,与今无异,后者切后“炒令极熟”。此外,“菹肖法”与今天的“雪里蕻炒韭菜”亦近似。

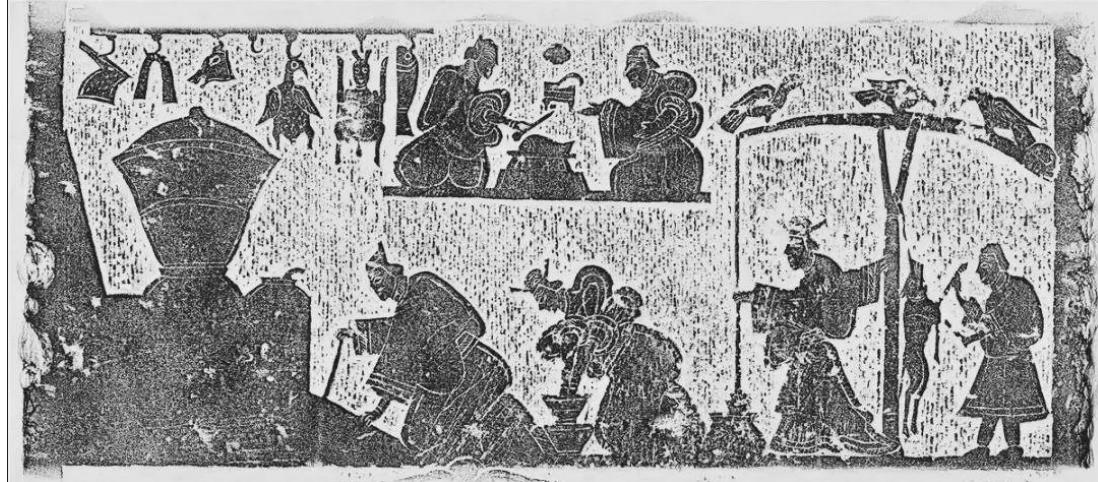
《齐民要术》对刀工提出要求:做“白焦(音同否,意为煮)肉”需“薄切”;做“五味脯”,需“凡破肉皆须顺理,不用斜斩”。

先切后熟,与此前先熟后切迥异,也是中餐与西餐的最大区别。

英国学者比·威尔逊写道:“在中国,菜刀用来把待烹调的新鲜食材切好,而且要切得大小均匀;中世纪的切肉师傅们对付的是已经熟了的食物,需要明白的是每种动物——整个烤熟的——都应该以某种特定的方式、用特定的刀具来切割,并且佐以特别的调料。”

直到唐代,菜刀仍以窄长刀为主,因炒菜未普及,脍(生鱼片)是厨艺最高境界。唐代有“小晃白”“大晃白”“舞梨花”等切法,杜甫称:“饔子左右挥双刀,脍飞金盘白雪高。”

《酉阳杂俎》记唐玄宗赐安禄山的礼物中,就有“鲫鱼并脍手刀子”,此外,唐人还著有《砍脍书》,专论刀工。



庖厨画像石拓片

山东博物馆藏

带把“脍刀”去逃命

唐代炒菜渐多,比如广州“蚝肉大者腌为炙,小者炒食”,在今安徽的宣歙地区,人们取山间“蜂子”,“以盐酪炒之,曝干,以小纸囊贮之,寄入京洛,以为方物”。

整体看,炒菜未入主流,或与当时主食习惯有关。

唐人吃饭虽共桌,但各吃各的,米饭放在盆中,食客轮流用匕(相当于勺)挖取,不以黏糯为贵。饭干,则易盛取,饭黏,粘在匕上,有碍观瞻。这个习惯秦汉时便有,即“饭而曝干之也”。

饭干难下咽,故常沃以汤汁。汉唐最常见的蔬菜是葵,优点在煮汤较黏稠,唐人也很喜欢葫芦汤配米饭。汤汁黏稠的蔬菜,因近似肉食,特别受欢迎。在此氛围下,炒菜被冷落。

日本美食史研究者石毛直道说:“厨师只要有一把菜刀,走到哪儿都能做菜。如果要带已经用习惯了的菜刀出门,柳叶刀(生鱼片刀)、出刃刀(去骨刀)、薄刃刀(切菜刀)这三把是必带的……有位客人问,要是只能选一把呢?老伯回答说:‘那我会带柳叶刀。’”这是说日本厨师,但唐代中国厨师可能也如此。据《五代史·吴越世家》,将军刘汉宏作战失败,便带着“脍刀”逃跑,遇到追兵,举刀自称是厨师,竟然逃脱。

“脍刀”即切生鱼片的刀,可能制式独特,让人一望即知。

不折不扣的“万能刀”

宋代时,随着炒菜普及,现代中式菜刀也开始普及。

国外美食研究者曾对比世界三大菜刀,发现在切菜的速度、技法上,中式菜刀优势明显。传说中式菜刀的刀法有200多种,远超其他菜刀。比如淮扬菜的大煮干丝,好厨师能将两厘米的豆腐片成20片。

中式菜刀一枝独秀,因其中包含了“黑科技”。中式菜刀一般需18道工序。即:开料、凿脚、锻打成型、拔脚、夹钢、开面、初步整平、剪样、二次整平、去锈、开口、淬火、水

磨、抛光、装柄、上油、称重、包装等。

菜刀的基本材料是钢,含碳多则锋利,但太脆,容易折断,含碳少则韧性好,却会损失锋芒。中式菜刀多用“夹钢法”,内芯用钢含碳少,外包含碳高的钢。至迟在明代《天工开物》中,已记录“炒钢法”,大大降低了碳含量。

为解决刀粘食材的缺点,中式菜刀采取厚刀背、逐渐收薄的造型,专业人员经训练,可轻松制作生鱼片。

很多人说西餐、日餐的厨刀种类多,中餐只有一把刀,显得不专业。其实,中式菜刀也分多种,大体是三类:

文刀:又称批刀,切无骨之肉和蔬菜。

武刀:又称斩刀,用来切带骨或较硬的食材。

文武刀:介于文刀和武刀之间。

许多中式菜刀可“前批后砍中间切”,将三种技能合为一体,所以有“一把好刀用一辈子”之说。比·威尔逊认为:中式菜刀是不折不扣的“万能”菜刀,“中式烹饪的首要特点就是通过无与伦比的刀工烹制出各种鲜美的味道”。

拍蒜是最基础的要求

中式菜刀在国际上享有盛誉,但正如《中国饮食科学技术史稿》所说,民国之前的食谱、食单中,对厨师的刀功技法几乎没有记录,连袁枚的《随园食单》亦忽略,这可能是“中国人的刀法是错的”这一误会的源头。

中式菜刀与西餐厨刀用力方法迥异,后者是前后用力,像“火车头似的”由后向前移动,而中式菜刀则是由上而下砍,即日本美食作家平松洋子所说:“想靠蛮力驯服中式菜刀没有用,自然地拿起刀,跟随它的走向,简单说就是‘以退为进’。这就是使用中式菜刀的秘诀。”

在厨房中,中式菜刀“所发出的声音远比法式厨房响亮和富有冲击力”,所以,中式菜刀必须比西餐菜刀的韧度高,才能经得起反复冲击,拍蒜只是最基础的要求。

(据《北京晚报》)