

2014年2月22日 星期六

编辑: 诸晓红
组版: 陈科
校对: 俞志立

余姚人的“满汉全席”



十六围干

寓意“事事六合”

“十六围干”始于南宋 盛于明清

在余姚,说起“十六围干”人们都耳熟能详。“大人常常会这样教训挑食的小孩——你想吃啥西,想吃‘十六围干’啊?有点白日做梦的意思,可见‘十六围干’在余姚人心目中最顶级宴席的代表。”余姚市餐饮协会顾问、余姚酒楼高级技术顾问王福林是传统名宴“十六围干”的挖掘整理人。王福林介绍,余姚拥有七千年的河姆渡饮食文化,南临四明山,北靠杭州湾,当地的菜肴吸取了宁波、绍兴、杭州三地的风味之长,又融合了粤菜、川菜、淮扬菜的特点,形成了独具特色的姚江菜系,而“十六围干”代表了姚江菜系的最高水平。

“十六围干”至少在南宋时就已经出现了,盛行于明清时期,具有十分悠久的历史。那时这种宴席大多用于宴请高贵的客人,比如与主人较为知交的达官贵人、文人墨客、生意伙伴、姻亲等。有时也会用于一些特殊日子的宴请活动,比如拜师谢师、答谢恩人、职位升迁等。自古以来,它因豪华隆重、讲究礼仪、用料广泛、做工精美、菜点繁多、口味丰实而享誉姚城。

“十六围干”的名字因何而来?“首先‘十六围干’四个字本身就体现了独特的文化内涵,其蕴含了丰富的中国古典哲学思想和传统文化。‘十六’是菜品数目的一个回合,每一个回合都上‘四四十六’道菜肴,暗合‘事事六合’之意。”王福林说,“十六围干”不单是菜肴丰实、满足大家食欲的盛宴,更是饱览文化享受高雅生活的盛宴。

52道菜点样样精致

一个资深大厨也要准备3天

王福林1958年开始学做厨师,他回忆,在“十六围干”3年前被发掘整理出来之前,他在几十年间的厨师生涯中只做过两次“十六围干”,一次是在上世纪六十年代,一次是在上世纪七十年代。“能做‘十六围干’的厨师都是最厉害的,因为菜品太繁多,一个厨师要准备足足三天,旧时,一桌‘十六围干’要花8块银元,这在当时能买下两幢房子,一般人想都不敢想。”王福林说,办“十六围干”宴席,一是讲究选料,一般选取高档且精细的原料;二是精心制作,一般都是请名厨掌勺。

“十六围干”总共有52道菜,包括十六道干果瓜子,十六道冷菜,十六道热菜和四道点心,另外再加饭前茶和饭后茶两道茶。“十六围干”原料十分丰实,很多原料就地取材,其中有不少余姚名菜,如三鲜过桥、百鸟朝凤、炸月片等。

“‘十六围干’宴对厨师的技艺要求很高,像鸡片鱼肚这道菜,要求鸡片切得纸一样薄,然后上浆。”王福林介绍,百鸟朝凤这道菜,由童鸡、水饺或者大馄饨烩烧而成。童鸡比作凤凰,水饺或大馄饨比作百



四大菜



四河鲜

吃饭讲礼仪
上菜有规矩

宴席从上午9点半吃到下午2点半

王福林回忆,传统的“十六围干”是在八仙桌上进行的,只能8个人吃,每次上菜都是四盆菜一块上,摆在八仙桌的四个角上,称为“四吊角”。吃“十六围干”多在具有江南特色的名宴楼之中进行,宴会厅里全部是中式布置,厅内摆放明清家居,桌台上的匙、筷、杯、碟、碗等餐具都统一用青花瓷,墙上则配以寓意深远的对联、字画,茶几上摆放古董,突显高贵典雅的气息。宴席中间还有古典曲目或者经典戏曲表演,活跃宴席的气氛。

“就餐礼仪也有文化讲究,宴会开始之前,主人在大厅门前迎客。入席时,根据宾客的辈分、尊卑、长幼有序排列座位入席。开席之后,坐姿自然端正,不可过于随性,喝酒时要体现温文儒雅的气度。”王福林介绍,以前一桌“十六围干”宴,从上午9点半开始客人入席,一直要吃到下午2点半,52道菜不可能全部吃完,像干果等菜常常是摆摆样子,吃完宴席以后由参加者打包回家给孩子们吃,能吃到的人都奉若珍宝。

经过发掘整理,几年前“十六围干”宴在余姚酒楼得以重新面世,酒楼还对“十六围干”注册了商标。余姚酒楼执行总经理黄利威是王福林的徒弟,他告诉记者,如今办“十六围干”宴,用大圆桌代替了八仙桌,不过整体风格不变,一桌的价格要8000元左右。

相关链接

“十六围干”菜谱

四瓜果:南瓜子 香瓜子 酱油瓜子 杏仁

四金果:青果子 橄榄 蜜枣 蜜饯

四千果:金桔饼 葡萄干 果脯 芒果

四水果:橘子 梨子 苹果 地力(荸荠)

四拌菜:拌鸡丝 拌青瓜 拌猪心 拌海蜇

四白切:白切门腔 白切羊肉 白切牛肉 白切鸡肉

四河鲜:糖醋熏鱼 盐水河虾 清蒸河蟹 炸月片

四海鲜:摇蚶 拌蛏 剥皮大烤 板带鱼

四热菜:腐皮包黄鱼 青鱼划水 糖醋排骨 生爆鳝片

四扣碗:扣干贝 扣鱼翅 扣鲍鱼 扣火腿

四大菜:雪菜大鲜 百鸟朝凤 红烧肘子 三鲜过桥

四汤菜:黄鱼海参羹 银耳莲子羹 鸡片鱼肚 清汤鱼圆

四点心:烧卖 洋饺 合子酥 蒸蛋糕

(注)根据原料和季节变化可调整菜肴



52道菜肴,囊括山珍海味,尽显苦辣酸甜;餐具摆放和上菜顺序都讲规格,掌勺的大厨资深,食客更是非富即贵;一桌菜点繁多、做工精致的名宴凝聚了姚江菜系的精华,一个资深厨师要准备3天,旧时吃一桌的花费能买两幢房子……这就是被誉为余姚人的“满汉全席”的传统名宴——“十六围干”。一桌名宴里,寄托了人们对美食极品的向往,包含了天人合一、中正仁义的儒家思想,蕴含了东南西北、春夏秋冬、苦辣酸甜的人生哲理。

记者 孙美星