



家人的文会雅宴是东方美学的极致。

反复数次试验,只为色香味俱全 “00后”大学生复刻宋宴

爆款电视剧《清平乐》曾将宋朝宴席展现在荧屏中,近日,宁波财经学院的一群00后大学生,从古食谱中复刻这一席宋朝的美食。蟹酿橙、甘菊冷淘、五香糕、胡萝卜鲈……精巧细致的菜品令人垂涎。

“宋朝经济发达使得宋朝百姓对物质生活有着更高要求,他们对吃有着极高追求。”团队指导老师林雷杰说,“宋朝菜品上至宫廷御宴,下至平民餐桌,包含热荤、素菜、冷盘、羹汤、粥面、糕饼、饮料、果子八类餐点,按照春夏秋冬四季,每一个季节有着不一样的食材,做不同的菜肴。”

为什么要复刻宋宴?宋朝人崇雅,追求日常生活的文人化和精致化。他们把诗酒相酬、谈文论画、宴饮品茗的日常交谊视为生活基础,文会雅宴则是这种生活的集中体现。

□现代金报 | 甬上教育
记者 王冬晓
通讯员 陈珂
贺元凯 林雷杰



复刻宋宴的部分菜品。

复刻宋菜的难点在哪里?

然而,要复刻这样一席宋宴,却不容易。

古书中记载的食谱并不是像现代菜谱这样完整直观。复刻古人的菜品不仅要古籍中的文言文准确翻译出来,更是需要一定的厨艺功底加深理解,这样才大致满足准备环节的需求。

制作宋菜的一个难点在于对调味品的调控。各朝各代的计量单位都有着细微差别,想要在现代复刻宋宴需要在古籍文献里细细摸索,区别古籍里“勺”“两”等不同单位,敲定计量,数据精细到克。而这些全靠反复尝试,直到接近菜品的本味。

比如点心五香糕,菜谱原文是“上白糯米和粳米二、六

分,芡实乾一分,人参、白术、茯苓、砂仁总一分。磨极细,筛过,白砂糖滚汤拌匀,上甑。”经过团队的一次次尝试后,这才知晓菜谱是怎样的,“糯米、稻米各为二、六分,鸡头米占一分,人参、白术、茯苓、砂仁加起来一分。各自研磨精细,过筛,白糖开水搅拌成半凝固状,放置在特定模具内上锅蒸熟,大致二十分钟即可出锅。”

“我们只能靠着书中的记载和自己‘脑补’去想象这个菜的最终呈现的形态。”就读文化产业管理专业的钟伊同学说,“这种情况是最折磨人的,往往需要数次试验才有把握,付出许多心血,坚持到底才能将这些菜品完美地复刻出来。”

蟹酿橙在师生手上“再现”

宋宴讲求时令也注重仪式感。蟹酿橙就是一道极具功夫和创意的时令菜。取黄熟大橙子,切去顶盖挖出果肉,制成中空的橙瓮;螃蟹剔出肉膏,装入橙瓮里,一般每只橙瓮能容纳两到三只蟹;浇入一勺橙汁、黄酒、醋及少许水,盖上顶盖,入锅蒸过,上桌以醋、盐调味。“因为螃蟹和橙子的稀缺,此菜在宋朝是只有达官贵族才享受得起的。明清时期因为口味变化,蟹酿橙淡出人们视角,直到宋风再度盛行,这道在南宋杭州便扬名的菜品又出现在人们眼前。”林雷杰说。

据了解,团队成员基本都是该校文化产业管理的在校学生,但是在做菜方面他们却显得身手娴熟。“对宋代宴席进行复刻工作,除了兴趣爱好这一因素之外,更重要的是希望通

过复刻宋宴,让大众了解古人的饮食习惯,也希望对传播中华优秀传统文化起到一定作用。”钟伊说。

“我们团队自2017年起便开始进行宋代文化相关的工作,与学生的兴趣结合成立工作室。让更多志同道合的年轻人与我们一起享受文化是我们的初心,希望宋宴能被更多人认识和关注。”林雷杰说。



蟹酿橙 通讯员供图

宁职院 人才培养新模式赋能 99年女孩成功“上岸”

“感谢母校提供这么好的学习和成长平台,让我成为更好的自己,成功‘上岸’考上浙工大研究生。”如今已是研一学生的段堃涓,说起过去四年自己在宁波职业技术学院化学工程学院成长的点点滴滴,感激之情溢于言表。她的逆袭看似“个体命运”,背后靠的是化学工程学院人才培养新模式赋能,和宁波工程学院联合开展四年制高等职业教育人才培养试点。

□现代金报 | 甬上教育
记者 樊莹 通讯员 徐迪静

四年制高职专业吸引了她

段堃涓老家在衢州,中考后入读杭州一所职校。她在准备高职考的时候,注意到宁职院与宁波工程学院合作举办的四年制高职试点专业。

“两校联合办学,意味着专业特色、师资力量、学历提升等方面都是共享的,对于学生来说反而是大大的福利。”她还注意到,这个专业面向地方经济,以培养石油化工、精细化工、能源、环保、医药和质检等领域应用型高级化学工程技术人员为目标,她在学成后即便没有走升学这条路,直接就业这个专业也很有潜力。

在征求父母同意后,段堃涓来宁波上大学。“2017年是我难以忘却的一年,那年夏天我参加高职考步入大学生活。”刚满18岁的她开始了全新的人生新征程。

师资共享的优势非常明显

“这里,师资共享的优势非常明显。”段堃涓举例说,自己在学习化工原理、化工设计、化工过程原理、Aspenplus、石油化工生产技术等时,因为专业性强,需要结合大量企业实操经验,于是授课教师均选择宁职院有丰富教学经验的高水平双师双能博士教师团队。涉及到仪表等化工设备,请企业高级工程师来介绍现下行业前沿的产品。到热力学等内容时,因为与高数紧密相关,有更多理论内容,于是宁波工程学院和宁职院的老师合作打磨教学内容,共同实施课程教学。

段堃涓感受到,从课程教学到实践操作,从课程实验到毕业设计,正是因为两校一直努力在探索高职教育和本科教育的交融点,才有机会打造出更为优质的技术技能型人才。

2019学年的下半学期,段堃涓报名参加全国大学生化工设计竞赛,花了七八个月时间,和队友们一起讨论方案、修改设计。期间,两校的老师也给予很多帮助,最后他们团队获得全国二等奖。

大四时,段堃涓决定考研究生,继续深造,加强自己的职业素养和专业技能。“坚信努力就有机会,付出就有收获!事实证明就是如此。”段堃涓感恩母校提供的成长平台。