

纪录片《100道古代美食》正在热播

陈晓卿、高文麒揭秘“舌尖考古”趣事

由《风味人间》制作团队稻来出品，高文麒作为“舌尖考古主理人”，陈晓卿等组成的“顶配朋友阵容”的美食纪录片《100道古代美食》正在热播，该片以轻松、独特的方式打开古代的味觉密码，用食物牵引出背后的历史与故事。日前，高文麒、陈晓卿这对“舌尖好友”接受记者专访，就“古代厨房”中的味道、食材、美食等问题，进行了“同题”解答。

●古今食材之选

记者：如果让你回到古代厨房，只能带一样现代食材，你会带什么？为什么？

陈晓卿：我可能会选番茄，这种今天常见的食材，在民国之前都很少见。它既可以生食也可以入馔，而且冷热俱佳、色泽明艳；即便是少量不为人喜欢的气息，也能加深记忆。

高文麒：面粉，这次复刻古代美食的经验告诉我：今天有的食材过去未必有；今天有的调味料过去也未必有；就算有，名称也可能完全不同，复刻的过程就像一场迷雾中的探险，成功与否就像开盲盒。为了保险起见，我选择带一种自己完全能掌握，没有惊喜或惊吓的食物，再不济我还会做面条。

记者：在《100道古代美食》中，哪一道复原菜让你感到最“翻车”，或者最惊喜，能分别说说为何？

陈晓卿：第一集的猪胰胡饼，真的是想尽办法，依然难以下咽。不过播出之后网友们在留言和弹幕当中帮我们支了不少招，让我觉得说不定还可以再试试。

高文麒：猪胰胡饼。导演组太坏了，所有的线索就这四个字。面对这四个字，我跟陈晓卿导演完全是瞎子摸象，全凭想象。做个饼不难，难的是“猪胰”怎么用，估计我俩都是第一次见到这种食材，完全没有概念。不过这也是印象最深刻的一场复刻，手忙脚乱不说，口感、味型都是想当然。完全不明白宋朝皇帝怎么会喜欢这东西，如果是我们俩呈上我们做的这

道菜，估计得判个斩立决！

●复刻里的味与光

记者：如果让你为《100道古代美食》挑一道“最想吃、最想拍”的古代菜，你会选什么？

陈晓卿：蟹酿橙吧，虽然这道菜我们团队之前在《风味人间》中拍摄过，但当时制作的是厨师改良过的现代版本，使用的是今天比较常见的橙子。而古人更多用的应该是瓠柑，这种在古代被奉为上品的水果，在今天看来可能因为略带苦味而不够受欢迎，表皮也不像今天的品种那样橙红明艳，但我觉得我们是可以古代的品种那样尝试做一个复刻和对比。

高文麒：唐朝烧尾宴，韦巨源食单里的升平炙。

记者：拍摄古代美食、复原古代菜肴过程中，你觉得最有趣、最让人“穿越”感的一刻是什么？

陈晓卿：对我来说是复刻过程中重新理解食材和味型的搭配。真正品尝到一些古代食物的味道时，可能会发现，曾经的审美因为社会经济发展，已经发生了质的变化。

高文麒：没想到宋朝时期的夜市、外卖人口、外卖市场已经发达到难以置信的高度，甚至还有专职的外卖小哥，相比今天毫不逊色。

●美食的时空对话

记者：“食物不仅是味道，也是文化和记忆的载体”。那么，对你来说，当现代人在吃古代复原菜，是在吃菜，还是在吃历史？

陈晓卿：大多数传统菜肴，到今天已经改变了很多，寻找曾经的食物和制作食物的方法，是在美味中了解自己的来处。

高文麒：不一定，两者皆有可能。

如果是能接受的口味，那就是吃菜为主、文化为辅；如果不是，只能告诉自己，我正在体验历史。

记者：对于今天的年轻人，如果你只能推荐一种古代食材、古代味道，让他们尝试，你会推荐什么？为什么？

陈晓卿：葵或者茺菁。这两种蔬菜今天都能找到，但已经相对小众，形态和滋味与古代的食材因农艺发展也有所不同，能够吃到一些漫长的历史与况味。

高文麒：双鲜酱，“臭”是一种很特别的味道。从臭鳊鱼、臭豆腐、螺蛳粉这种轻微的臭，到臭苋菜梗、臭冬瓜、青方、酸笋……这种生化武器级别的臭。发酵形成的独特味道，几乎征服了一代又一代的食客。我想让他们尝尝臭腐乳加虾蚶瓜，两种独特味道的混搭，说不定会开创出另一种时尚美食。

记者：你们拍过那么多美食纪录片，也“走南闯北”——在你看来，古代美食与当代地域美食，两者最大的共同以及不同点是什么？

陈晓卿：一个在空间中巡游，一个在时间里穿梭，共同点是沿途风景都很美好。

高文麒：共同点是，两者都是那个时代的人，对当时食材与味的理解，今天我们不见得欣赏，但都曾经满足了时代人的饮食需求。不同点是，随着食材、味道甚至烹调设备，烹调方法的演变，今天的美食比起过去更丰富多彩，变化也更多样。两者之间的差距，不可同日而语。

记者：如果必须选一位古代名人来做你们这部片的“主厨”，你会选谁？

陈晓卿：自然是东坡居士，袁枚他老人家不会动手操作呀。

高文麒：如果不吃他的手艺，苏东坡可能是最开脑洞的主厨，也是我的偶像。如果要吃他的手艺，那我会选《浮生六记》里的陈芸娘。我相信她是个出色的主厨。

据新京报

↓“猪胰胡饼”被复刻后，味道相对“独特”。

↓纪录片《100道古代美食》海报。

←高文麒和陈晓卿正在复制古代美食。

