

蕻苳清芬、蓼汀花淑、苻叶河渚……

95后杭州姑娘的“红楼梦中宴” 在北京卖火了

本报记者 毛玮琦

22岁的汪嘉悦怎么也想不到,她一年前的毕业设计作品——一席“红楼梦中宴”,竟然在北京卖火了。

蕻苳清芬、蓼汀花淑、苻叶河渚……这一幕幕诗意十足的红楼梦中景,如今都成了汪嘉悦主理的餐厅的招牌菜。

更有意思的是,这桌红楼梦中宴,出品方式用的竟是“日式”怀石料理。



浙江24小时APP
在杭州去哪
吃? 扫描二
维码,订阅浙
江24小时-
杭州吃货栏
目,查看更多
资讯。

两个月,设计出13道菜品 怀石料理遇上红楼盛宴

在她的导师、浙江旅游职业学院烹饪系教授金晓阳看来,这位有点胖胖的小姑娘,不仅是传统文化的忠实粉丝,还是一个真正的吃货。“小姑娘喜欢戏曲,她说她京剧、昆曲、相声、评书都喜欢;她还很有想法,能想到把红楼梦的文化与日本的怀石料理结合在一起,这也让我眼前一亮。”

怎么想到把看起来风马牛不相及的“红楼文化”与怀石料理结合在一起?“很多人问过我这个问题了。最开始的想法,只是想做一席怀石料理,因为还从来没有人在毕业设计双选会上用过怀石料理。而我之前在曼殊实习,在那里系统地学习了整个怀石料理的制作,加上自己对日本文化也非常感兴趣,所以很想把其中优秀的东西介绍给大家。而《红楼梦》是我最喜欢的一本书,没有之一。”汪嘉悦说。

兴趣是最好的老师。把最熟悉的东西融合在一起,是汪嘉悦毕业设计最开始的灵感来源。她和她的小伙伴们一起查阅了很多资料,发现日料和红楼还真的有着共通之处的。“汉儒”作为怀石料理一直以来的中心思想,与《红楼梦》的文化内核可谓一脉相承。

接着,她开始深入研究《红楼梦》中出现过的各种建筑、人物、习俗及各色菜品。最后,她决定采用日本经典“怀石料理”的制作方式,结合《红楼梦》中的饮食文化和当代中式烹调手法,来制作这桌宴席。

2018年3月14日开题,4月初完成菜单,5月完成答辩和宴席陈列,整套作品13道菜,从设计到完成总共花了两个月时间。

最高卖到1288元一位 “绝对是一次意外”

汪嘉悦说,她很庆幸遇到了现在的老板。说实话,要将红楼梦中出现的菜品做成日料卖出去,还是需要点勇气的。

“我是去年暑假去北京看演唱会的时候,在一次饭局中偶然遇到现在的老板的。聊天中,她觉得我的构思想法很有趣,当时就给我发了offer(邀请),问我愿不愿意把这个毕业作品作为真正的商品落地。我当时就退掉了第二天回杭州的高铁票,答应下来。”

现在这席红楼梦中宴,在北京瞳日本料理盈科店以套餐的形式销售,价格最高卖到1288元一位。

要说这席“红楼梦中宴”中让汪嘉悦印象最深的一道菜,她毫不犹豫地选了这道“青瓜卷茄鲞冻配胡麻味噌酱”。她给这道菜起了个很“红楼”的名字“蕻苳清芬”,并把它列为“先付”。“先付”是怀石料理的前菜,也就是第一道菜。

茄鲞在《红楼梦》里实在太有名了,它出自书中的第四十一回,曹雪芹曾借王熙凤之口对刘姥姥说出了很详细的茄鲞做法:“把才下来的茄子把皮签了,只要净肉,切成碎钉子,用鸡油炸了,再用鸡脯子肉并香菌,新笋,蘑菇,五香腐干,各色干果子,俱切成丁子,用鸡汤煨干,将香油一收,外加糟油一拌,盛在瓷罐子里封严,要吃时拿出来,用炒的鸡瓜(鸡的腿子肉或胸脯肉)一拌就是。”

但是它作为一道原材料都切成丁的小菜,从外观和呈现方式上,实在是上不了台面。为了让她保留原书的精髓和食材的口感,同时还要符合怀石料理的外形,汪嘉悦动了很多脑子。他们取了圆落苏(圆茄)带皮下0.5厘米净肉切丁,拌各式干果子,鸡瓜成酪。汪嘉悦他们在制作时,用的是鸡脯肉里最细嫩的那一条,做成茄鲞冻。外层裹上青瓜薄片,使得口感和造型更上一层楼。

打算回杭州开餐厅 靠创意在餐饮界立足

如今,汪嘉悦已经有了自己的工作室,这套“红楼梦中宴菜单”的商业价值也被越来越多人发现。

“我们在北京的这家餐厅,现在已经成了网红打卡地。上个月,还有一家筹备中的餐厅来跟我们联系,要买下整个创意与菜单。”

这段时间,汪嘉悦形容自己成了“空中飞人”——5月份,她自己担任店长、厨师长和设计师的一家主题餐厅,要在秦皇岛开业了。但她说:“接下来,我还是打算把餐厅开回杭州。毕竟,我是土生土长的杭州姑娘么。”

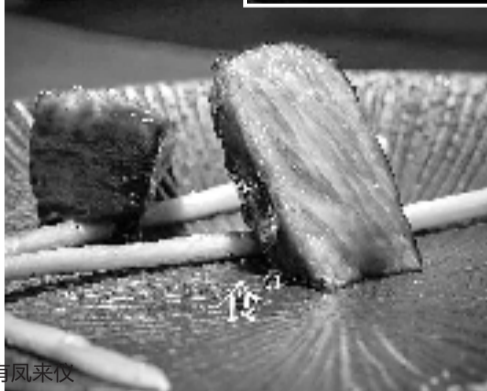
汪嘉悦



苦海慈航



蕻苳清芬



有凤来仪



蓼汀花淑



杭州吃货
小程序
二维码

