



**尼雅 NIYA** 产地生态葡萄酒  
真正纯粹的人生味道，只蕴含于生活的每一个当下。亦如尼雅只以天山冰川融水灌溉，汲取「博格达《人与生物圈》保护区」的天地灵气，将纯净化作丰富与醇厚的口感；值得与你共赴每一个精彩当下，品味人生美好。

尼雅官方微信订阅号  
网址: www.gocanwine.com  
咨询热线: 400-065-3919  
中信国安 荣誉出品  
股票代码: 600084

敬请关注“尼雅红酒生活”微信订阅号

# 宋美齡鍾愛兔絲 徐悲鴻垂涎炸腸

## 民國老川菜重現山城



從2000年開始的十餘年間，鄭勇走訪東京、北京、南京、上海多地，整理出一整套「民國老川菜」，讓近乎失傳的菜餚再度飄香。「民國時期，官員、商人、文人都雲集重慶，大量達官顯貴的家廚湧入重慶，加上文人的渲染，將文化融入到川菜中。」鄭勇表示。

**師出慈禧御廚黃敬臨**

說起民國時期的老川菜，繞不開當時蜚聲川渝的名廚黃敬臨。原是慈禧太后御廚的黃敬臨，辛亥革命後，輾轉到重慶開店授徒。「美齡兔絲」、「軟炸斑指」、「菊花魚」經黃敬臨之手，成為非常受當時重慶上流社會名川菜。

「美齡兔絲原名『銀針溜兔絲』，用豆芽和兔絲炒製，是黃敬臨先生的招牌菜。」鄭勇說，據記載，抗戰時期宋美齡常邀黃敬臨到重慶南山官邸下廚，偏愛此菜，並將它作為筵席行菜，故改名為「美齡兔絲」。

「軟炸斑指」則是國畫大師徐悲鴻的最愛。「此菜需把菜油燒熱後，冷卻至較低溫度，再放入裹了一層麵糊的大腸頭炸熟，外酥裡嫩。」鄭勇說，「在廚界還流傳着一個故事，徐悲鴻為表示對黃敬臨親自下廚的謝意，當場揮毫贈以馬畫一張。」

**北京飯店欽點菜單**

1941年黃敬臨在重慶過世。6年後，其嫡傳弟子羅國榮將自己創辦的頤之時酒樓從成都遷到重慶。「1955年，賀龍籌備北京飯店，將羅國榮調到北京飯店主持川菜料理。當時羅寫的菜單就是民國時期老川菜。」鄭勇說，羅國榮徒弟陳志接手頤之時，從此「羅派川菜」在山城生根。「現在酒店川菜是根據1959年出版的《北京飯店名菜譜》川菜菜譜訂製的。從選料到烹製，都嚴格遵照羅國榮老先生當年所寫的內容。」

「川菜講究『一菜一格，百菜百味』，不是現在大家吃的只有麻辣。」酒樓總廚樂傑說，比如著名的「開水白菜」，就是以清淡鮮香為主。「湯底需用老雞、老鴨、排骨、肘子等小火慢燉近10個小時，再將天津大白菜的菜心放入湯內清蒸。」

「中國人說『民以食為天』，川菜最鼎盛的時期是在民國，那些菜品不僅是食物，也是一種文化。希望通過我們的整理和研究，讓更多人能夠品嚐到『傳說中的味道』。」鄭勇強調。

**五彩中國**

「美齡兔絲」、「軟炸斑指」、「菊花魚」、「雞豆花」……這些走俏於上世紀二、十年代的民國菜餚在重慶著名的老字號川菜館傳承人鄭勇手中重現。鄭勇感嘆：「中國八大菜系中，川菜味型是最多的，有二十四種。我想把老川菜的精華從歷史長河裡打撈出來，讓大家都重新品嚐此中滋味。」



**軟炸斑指**  
低溫油炸裏面大腸頭



**開水白菜**  
湯底需煨10個小時



**雞豆花**  
雞脯肉漿入料以葷托素

**美齡兔絲**  
用豆芽和兔絲炒製



**菊花魚**  
帶皮魚肉切菊花形糊麵油炸



**「慈禧御廚」黃敬臨**

黃敬臨（1873-1941年），清同治十二年出生於四川省雙流縣華陽鎮名門世家。自幼即吃慣精心製作的美食，後中秀才，納資為員外郎，供職光祿寺3年。喜詩文，工書法，擅對聯。因受慈禧太后賞識，賞以四品頂戴，故有「御廚」之稱，時被譽為「當代之奇人」。中國近代美食家兼烹調高手，被稱為「仙品」之譽的川菜「姑姑筍」開宗立派宗師。

民國期間擔任過縣知事。後因厭惡官宦生涯，棄政從商，一度任成都女子師範烹飪課教師，開設煎、蒸、炒、爆、烤、醬、炸、滷、煎、糟十門，頗受歡迎。大革命時期，在成都少城公園開設「晉齡飯店」，自己排掌灶。

▼ 貓咪從窗戶窺探下顯現 大公報實習記者陳思媚攝



**3D列車上演「叢林歷險」**

翠綠藤蔓環繞，貓咪從密林探出頭來，一轉身，斑馬叼着小花靜靜看着你，抬頭還有鸚鵡蝴蝶「齊飛」，讓人彷彿置身叢林，快要尖叫……廣州這趟以3D場景為主題的電車，日前正式上線，每天對開30趟，將伴乘客度過未來一個月。車上圖畫是由世界最長3D地畫健力士紀錄保持者萬氏兄弟設計。

「好靚啊！快過來照相啦！」剛退休的瓊姐招呼着好姐妹，在車廂尾互相拍照。密林裡的階梯、徜徉着魚兒的小河，都有明顯縱深感。劉阿姨已來回坐了三趟，小外孫趴在窗邊看得出神。劉阿姨說，「3D」專列給她的感覺更加生動活潑。「有童趣又有創意，心情都好很多！」此前，廣州已推出閱讀專列、兒童專列和「綠野仙蹤」列車。

（實習記者 陳思媚）



▲ 乘客在車廂中拍照 大公報實習記者陳思媚攝

**億年「五花肉」**



近日，工人在甘肅寧夏中衛北山挖掘鐵礦石時，意外發現「肉石」。這些石頭硬度高、色澤溫潤細膩，是在地質運動中天然形成，距今已有一億多年。

央視新聞

**水下曲棍球**



近日，四川成都成立了一支「成都水下曲棍球隊」，隊員大多為海歸白領一族。由於連日高溫，城市白領們更鍾意這項消暑的運動。

騰訊網

**互聯網 + 餐飲 廚師上雲端**

互聯網的普及優惠了食客，也影響着各個餐館的「中流砥柱」——廚師。大廚們通過「朋友圈」，交流廚藝、創新菜單。因此，「創客」們以大廚為「敲門磚」，開發廚師社交、原料評價和供應等互聯網項目，從後端悄然改變餐飲業。

「美食江湖」創始人周宇表示，廚師往往是各個餐館菜品、原料選擇的「決策者」。現在的廚師越來越多的通過瀏覽微信「朋友圈」、微博或各美食app了解市場、與「同行」交流。因此，整合原料採購鏈，對廚師的「定向推廣」，會成為餐飲市場的新前景。

曾在南洋理工大學留學的周宇說，現在食品安全成為大眾關心的焦點，廚師也有相同的顧慮，為餐飲業從業者提供優質廉價的原材料，才能讓廚師「用得安心」，食客「吃着放心」。周宇提到，由於廚師的手常年「水裡泡，油裡涮」，往往手指粗大，而他們在手機輸入時習慣手寫，因此周宇要求技術團隊在設計時，調整頁面尺寸，更好地適應用戶使用習慣。

周宇說，在互聯網時代，和「在線的廚師們」一同推動中國餐飲走向世界，是他創業的「最高理想」。

（實習記者 譚笑）

**15歲準護士跪地當枕半句鐘**



11日，一條「重慶涪陵15歲女生雙腿跪地當靠墊救人，堅持30分鐘等急救車」的微博得到諸多網友的轉載和點讚。

事件源於8月4日下午，重慶涪陵北碚火車站附近發生一起兩輛小車相撞的交通事故。為了讓傷者能夠儘可能得到保護，路過的公車司機和乘客一起將傷者搬上公車車廂，通過空調給他們降溫。期間，有三女一男停下來幫忙，而涪陵衛校護士專業的高一學生牟玉婷，為讓傷者減輕痛苦，雙腿跪在公車車廂，讓傷者躺在她的腿上，長達30多分鐘，一直堅持到120急救車趕到。微博發布後短短兩個小時，近千名網友留言為這位女孩的樂於助人精神點讚。

（人民網）