

复原古代妆品,复刻古籍美食

这些年轻人再现千年前的优雅

过去一段时间,一条拜访了几位酷爱中国古代文化的年轻人。他们投身古籍,依靠自己的亲身钻研,复原古代妆容、复刻古代美食,渴望将几千年前的美好与优雅再现。

以下是他们的自述。



王一帆自己复原的古代妆品

90后女生花十年 复原40余种古代妆品

我叫王一帆,出生在东北朝阳。我的爸爸、妈妈、姥爷、大姨父都在同一家银行工作,毕业之后,家人希望我也能去银行。妈妈甚至帮我报名了银行的人职考试,但我不想这样一辈子被“困住”,所以在考场里,我吃了点零食,蒙了蒙题就出来了,结果当然是没有考上。

之后,我就来了上海,研究起了古代女子用的“化妆品”,生平第一次,叛逆了一回。

我从小就喜欢摆弄大人们用的化妆品。可惜小时候,老家根本没有卖化妆品的商店,姥爷知道了我的烦恼以后,竟然主动提出要帮我“做”好看的化妆品。

姥爷因为想治疗自己的皮肤病,研究了许多中医方面的古籍,还会根据古籍上记载的古方自己做药。我们一起用紫茉莉的种子,做成了珍珠粉,又用茜草根做成了胭脂。这是我第一次接触到中国古代妆品,原来古代女人竟然用这么漂亮的“化妆品”!

我开始翻阅更多古籍,还去图书馆找来了许多出土文物、古代壁画、塑像的资料,甚至去了故宫。我发现,古代女性的妆台上,一般会摆这几样基本的妆品:澡豆、妆粉、胭脂、眉黛、唇脂。

澡豆就像我们现在的洗面奶,有清洁的功能;妆粉相当于现在粉底液,给皮肤打底,让脸色白皙;胭脂就是腮红,让脸颊变得红润;眉黛就像现在的眉笔,用来画眉毛;唇脂就是现在的唇膏。

我想,要是能把古代女人用的妆品复原出来,该有多好呀!

《中国古代妆容配方》是我无意间找的一本参考书,这本书的作者是上海戏剧学院的李芽老师,来到上海之后,我就找到了李芽老师,跟着她一起正式开始复原中国的古代妆品。到目前为止,一共复原出了40多种古代妆品,时间跨度从先秦一直到清代。

玉女桃花粉,传说是武则天使用过的妆粉,因此非常出名。关于它的做法,我参考了宋代陈元靓的《事林广记》。原材料是益母草,中间要经过反复煨烧、捣碎、晾干等6个步骤才能完成。益母草烧灰难度特别大,如果烧得不好,就很难做出桃花一样的颜色。

古代人在涂胭脂之前,也会涂一层润唇膏,叫做口脂,男女都可以用。口脂的制作过程相当复杂,



王一帆

先将丁香和藿香浸泡在高粱酒里,隔水蒸酒,酒气散出一部分,然后酒倒进油里,让酒完全蒸发,留下药性和香气,最后加入蜂蜡。口脂里有丁香和藿香,护唇的同时,还有调节脾胃的功能。

我一共复原过6种眉黛,其中最有意思的一款就是石黛。它的原材料是石墨,配一支木质的笔。使用起来,先拿笔去打磨黛块,然后再画眉。

“化妆品”是个舶来词,古代女子使用的,应该叫做“妆品”。少了“化”这个字,正是因为制作过程中没有经过化学萃取的缘故。比如红色素是从红蓝花中提取的,黄色素则来自松花粉。

现代化妆品的效果通常是立竿见影的,上妆之后马上就会让人变得特别漂亮。古代妆品没有办法做到这么明显的改变,但它的长处在于能养肤。比如,玉女桃花粉中因为含有益母草,具有明目益精、活血养颜的作用,所以可以隔夜敷面。

原本我只是在工作之余,当作一种兴趣去复原这些古代妆品。但做着做着,越来越发现古代妆品的好处。于是,我索性辞职,一门心思跟着李芽老师做复原的工作,到目前为止,我们一共复原了32种中国古代妆品。

很多人第一次见到我,都很惊讶,觉得一个90后女生,为什么要做这么“老气”的事情?但我希望自己可以一直这么做下去,希望中国古代妆品可以一直传承下来。

80后女生宅家10年 复刻古籍中的美食



复刻的梅花汤饼、瓜蔬、莲房鱼包

我叫徐鲤,从2011年起,我开始着手在家中复原古籍中的美食。先复刻“宋宴”,我希望从“宋朝人吃什么,怎么吃”入手,通过舌尖去接触那个遥远的朝代。

我是广州人。大学毕业后,我就很喜欢看古籍和传统文化这一类的书。2010年左右,我看了一些像《武林旧事》《东京梦华录》的宋人笔记,里面有海量的关于饮食的名字,但它没有做法,我就突然萌生了一个想法,是不是可以将这些食物如法烹制出来。

那会儿我和爱人刚搬家,喜欢和朋友们一起聚餐,我就想,要不我们就试一下在家里做这些菜去招待朋友。

我们当时复刻的第一道菜叫鲚鱼假蛤蜊,是宋高宗赵构去他的宠臣“清河郡王”张俊的府上饮宴时的

一道下酒菜,做法收录于《事林广记》。我们买了一条鳊鱼,先把那条鱼切成小片,再用当时江南比较常用的葱、胡椒、盐和料酒去腌渍码味,最后再用虾汤把它给余一下。鱼片在汤里一焯,远看很像一盘蛤蜊肉。我当时就很震惊,原来它真的可以做出来,而且挺好吃的。我们决定,继续做下去。

做《宋宴》的时候,我完全没有经验,经常边做边推翻。最大的难点主要是当时的食谱写得不是很清楚,两三句话就把整个过程给写完了,用的料也一笔带过。这个时候,就需要我去解读和脑补。

比如玉蝉羹这道菜,一开始就因为食谱里面有一个“打”字,我们没理解,所以做错了。原文里说“将鱼片点粉,打开如纸薄”,什么是“打开”,我参考了很多文章,有学者说是把鱼片张开,但鱼片张开也不像玉蝉。

后来我看了一个纪录片,发现浙江那边有一种面食叫“敲鱼面”,他们会把海鱼捣成肉泥,然后撒上面粉,再把鱼饼捶打成一张薄薄的片,于是我们也敲打鱼片,薄得就像知了透明的翅膀。我一下就理解了它为什么叫玉蝉羹。

一道菜要几遍、十几遍地做。第一遍是比较简单的复刻,确定这个东西能不能成型,后面就会改它的调味、造型,用量勺去量化每一步的用料,还要寻找与之相关的史料来进行编写,所以《宋宴》2011年开始准备,2016年才完成。

我在写《宋宴》的时候,元代的、明代的、清代的饮食资料我全都看了一遍,2018年,我就开始筹备《元宴》,到交稿大概用了4年。

元朝留下来的饮食资料太少了,而且主要集中在两个地方,一个就是以元大都为中心的北方饮食,另一个就是江浙的南方饮食。所以我们在类目上就分了南席和北宴。正式复刻成功的有35道菜,有下酒的冷盘、羹汤、热荤菜、点心、饮料、甜点。北方那边记载比较多的菜是羊肉类的,羊肉饼儿、炸的羊肉肠、羊汤面片、羊肉汤粥、羊肉馅的角儿和酿茄子等;江南关于海产的很多,像螃蟹、蛤蜊、鲜虾、鲍鱼。

比较特别的是元朝记载的一些外国菜。蒙古人在东征西战中接触了亚洲中西部的饮食文化,并且伴随着大量外国人来华传教、经商、进入官场,他们的饮食就和本土食物之间发生了交融。比如中亚的蒜香酸奶酱,在元朝的食谱里就记载了很多次,当时叫做“蒜酪”,蘸羊肉吃,很消腻。再比如伊朗甜面圈,土耳其的哈尔瓦糕,就记载在当时的《居家必用事类全集》里。

我大学读的是美术史专业,大学毕业以后,我从广州来到上海。我做过很长时间的自由职业,主要是给杂志文章做插画,也给犯罪嫌疑人画过肖像,我还做过一些手工,做过玩偶。

目前,我正在写《明宴》,估计明年会完成。
(来源:一条)