



风味齐鲁

名家笔下的
鲁菜之缘

□ 孙一慰

近日,大型美食文旅节目《三餐四季》山东篇在央视综合频道播出,主持人撒贝宁与济南籍演员徐海乔组成“寻味团”,品味济南的“三餐四季”,感受鲁菜的绝妙味道。

据传,清末民初“在北京有名的大饭庄,什么堂、楼、春之类,从掌柜到伙计,十之八九是山东人,厨房里的大师傅,更是一片胶东口音”,许多文人作为美食家都与鲁菜有着不浅的缘分。著名学者梁实秋年轻时就遍尝京城美食,每吃必有品味佳作,《雅舍谈吃》记录了这一切。而书中记录的50余种菜品中,让梁实秋念念不忘的鲁菜占了约三分之一。

以“爆双脆”衡量鲁菜厨师手艺

“爆”是鲁菜厨师最擅长的烹调方法之一,历史悠久。清代著名文学家袁枚的饮食专著《随园食单》中写到“爆”的技法时称:“滚油炮炒,加料起锅,以极脆为佳。此北人法也。”

清代著名的饮食专著《调鼎集》中也有记录:“将猪肚洗净,取极厚处,去上下皮,单用中心,切骰子块,滚油炮炒,加作料起锅,以极为佳,此北人法也。”可见早在清代,鲁菜中“爆”的技法已经成熟。

梁实秋在《爆双脆》一文中写道:“爆双脆是北方山东馆的名菜……就是在北平东兴楼或致美斋,爆双脆也是称量手艺的菜,二把刀是不敢动的。”

在首屈一指的山东馆子里,名菜爆双脆是衡量其厨师手艺的菜品,由此看出此菜的制作难度很大。

制作爆双脆,刀勺工并重,此菜要求厨师有扎实的基本功。因为油爆菜肴是旺火速成,为使其迅速、均匀受热,食材初步处理后要打上花刀。要先把鸡胥的里外皮、筋去掉,打上十字花刀;肚头去掉脂、皮,打上网状花刀,就是在处理好的肚头上,一面打十字花刀另一面打与其交叉的一字花刀,展开看就像网子一样。它不像有些花刀那么好看,但是难度极大,没有一定的功夫,会把肚头切碎。须知鸡胥是较小的原料,而肚头又很薄,这就要求厨师有高超的刀工技术。网状花刀没有几年刻苦的刀工训练是不可能做好的。

梁实秋还写道:“鸡胥易得捡肥大者去里……总要附带关照茶房一声:‘要去里子’,即因去了里儿才能嫩。一般人不知去里,嚼起来要吐核儿,不是味道。”

油爆双脆菜肴制作速度要快,整个炒的过程顶多也就一分钟。“因为这道菜纯粹是靠火候,两样东西不能一起过油炒。鸡胥需时稍久,要先下锅……这两样东西下锅爆炒勾汁,来不及用铲子翻动,必须端起锅来,把锅里的东西抛向半空中打个滚再落下来,液体固体一起掂起,连掂三五下子,熟了。这不是特技表演,这是火候必需的功夫。自旺火熊熊之前,热油泼溅之际,把那本身好几斤重的铁锅只手要那几下子,没有一点手艺行

么?”梁实秋先肯定了爆双脆是火候菜,又写主料下勺的先后次序,再写勾芡,最后是快速利索地颠勺动作。妙勺在厨师手中,犹如魔术师的道具,看火光四起,高达二三尺,闻菜肴受热散出的香味,听那手勺与炒勺伴随着有节奏的颠翻而发出明快的叮当声,确实是一种绝妙的享受。

最后梁实秋写了此菜的标准,那就是“吃在嘴里韧中带脆”,像吃脆萝卜的那种感觉。

令梁实秋难忘的山东菜点

1926年,梁实秋留学回来,“回到北平,东车站一下车,时已过午,料想家中午饭已毕,乃把行李寄存车站,步行到集市街致美斋独自小酌,一口气叫了三个爆肚儿,盐爆油爆汤爆,吃得我牙根酸痛。然后一个清油盘丝饼,一碗烩两鸡丝,酒足饭饱,大摇大摆还家。生平快意之餐,隔五十年犹不能忘。”

一个无论到了什么地方总是不能忘情口腹之欲的“饮食之人”,竟然“隔五十年犹不能忘”三个爆肚和清油盘丝饼、烩两鸡丝,可见鲁菜魅力之所在。

清油盘丝饼的“清油”即植物油,就是用花生油来煎烙的。“盘丝”是此饼的造型。它用胶东抻面制成,把面抻至细如银丝,再盘成圆饼形,故名盘丝。抻面抻七到八扣,细面丝可达千余根。为防止面丝粘连,要刷较多的花生油,再取一段面丝,截断,盘成圆盘形,放油锅中煎烙成熟。食用前,要将已烙成的黄脆“金丝”拍散,使其不成饼形。散放盘中,撒上青红丝、白糖,甜香酥脆。

烩两鸡丝是用生鸡脯肉丝滑油和熏鸡的鸡脯肉丝、豌豆加高汤、调料,最后勾芡烩制而成,滑嫩爽口,有熏鸡香味,是济南的传统名菜。

梁实秋在《烙饼》中再次提到:“清油饼……山东馆子最善此道。我认为最理想的吃法,是每人一个清油饼,然后一碗烩虾仁或烩两鸡丝,分浇在饼上。”

这一篇文章共提到了爆双脆、烩两鸡丝、烩虾仁、清油盘丝饼4种山东菜点,而且烩两鸡丝、清油盘丝饼在《雅舍谈吃》中两次提及,可见梁实秋多么喜爱这两个山东菜点。

备受推崇的鲁菜馆子

著名报人张友鸾曾说,清末民初“在北京有名的大饭庄,什么堂、楼、春之类,从掌柜到伙计,十之八九是山东人,厨房里的大师傅,更是一片胶东口音”。

老北京“八大楼”分别是东兴楼、泰丰楼、致美斋、鸿兴楼、鸿庆楼、正阳楼、新丰楼、安福楼,多以鲁菜为主,故经营的店家伙计也都是山东人,因为山东物产丰富,山东人又能吃苦耐劳,善于经商,加之同为北方口味,故八大楼深得北京人喜爱,一度名满京城。

其中,东兴楼和致美斋是梁实秋最推崇的鲁

■责任编辑:张好 ■版式:城玮 马柯欣

■电话:0086-531-58291902 ■E-mail:sdswtzbrmt@163.com

文史佳话

走近伯乐墓

□ 宋聚新

菏泽市成武县城西北约5公里的伯乐集镇伯乐村南,有一处墓冢,直径约10米,高约3米,古朴幽深,庄重肃穆。这就是春秋时期相马名师伯乐长眠的地方——伯乐墓。

一进墓园,首先映入眼帘的是一座雄伟的青石雕塑——伯乐相马图:伯乐立于马侧,轻抚马背,神态自若,须髯上扬,透出兴奋和惊喜;马儿似乎和伯乐是老朋友,昂首长嘶,两只前腿一只马蹄触地,另一只屈膝扬蹄,后腿紧绷,宛若腾空跃起,气势灵动。这是能工巧匠们根据“盐道相马”的典故创作,再现了伯乐当年的风采。

据传,彼时伯乐受楚王委托购买日行千里的骏马,他跑了好几个诸侯国也没能发现中意的良马,却在晋国的虞坂坡盐道,发现一匹骨瘦如柴的马正拉着盐车,吃力地在陡坡上行进,还要忍受车夫不时地抽打。伯乐观察了马的骨相,对车夫说:“这四匹马若在疆场驰骋,任何马都比不上它,但用来拉车,它却不如普通的马。”随后,伯乐花高价买下这四匹马,连卖马的人都认为他愚蠢。伯乐把马送给楚王,楚王以为伯乐在戏弄他。伯乐说:“这确实是四千里马,只是因为拉了一段时间车,又没有被精心喂养,所以很瘦。只要精心喂养,不出半个月,它一定会恢复体力。”楚王半信半疑地让马夫好生喂养,果然,马很快变成一匹精壮神骏。后来,这四千里马为楚王驰骋沙场,立下不少汗马功劳。伯乐精通相马之术也就此传开。

伯乐相马图石雕的后面是一段绿树掩映的石板路,尽头有一座用石头围砌的土丘,前面矗立着“市级文物保护单位”和“伯乐墓”的石碑,石碑左上角刻有“中国文化遗产”图标。石碑旁边还设有一座长方形的青石香案。石碑后面刻有墓主人的生平介绍文字。

文字载:伯乐,即孙阳(公元前680年—前610年),中国相马鼻祖,春秋时期郿地(今山东省成武县)人。古人将主管天马的星宿命名为“伯乐”,因孙阳善相马、养马、驯马、医马、荐马,时人称其为伯乐。孙阳为泰国富国强兵作出了卓越贡献,被秦穆公封为“伯乐将军”,著有《伯乐相马经》《伯乐针经》《伯乐马经》等传世。

香案青烟袅袅,土丘芳草萋萋;清风拂过绿树沙沙作响,仿佛诉说着那些历史岁月。孙阳从小就有大志,少年别家历经诸国,将喜爱的相马之术献于帝王家;虞坂坡盐道一识成名,后西出潼关,在秦国建功立业。最后,孙阳叶落归根,魂归故里。

古时,马在社会生活中占有重要地位,可用于骑战驾耕,多由野马驯化而成。春秋争霸,群雄逐鹿,各国兴兵耀武,广选良马,以服或事。因此,相马大师多为诸侯所敬重。孙阳生逢其时,就是在这样的历史背景下从事相马职业。当时,社会上还没有相马相关经验著作可资借鉴,只能靠对比、摸索探究规律。孙阳著书立说,因此成为相马鼻祖。

另一方面,孙阳不仅相马荐马,还识人荐才,举荐了接班人九方皋,规劝贪图名利的庞涓等。这些经历和他的相马之术一起,逐渐形成了伯乐文化、伯乐精神,对后世产生了深远影响。例如唐代文学家韩愈在《马说》中就以“世有伯乐,然后有千里马”开篇,盛赞伯乐的慧眼识才,并借相马之术抨击当时统治者没有任人唯贤的格局和见识。

伯乐相马,并非只识得良马,更重要的是他能够选贤任能。因此,伯乐相马、识才荐贤的故事被传为千古佳话,伯乐也成为一种知人善举、选贤任贤的精神文化象征。孙阳去世后,葬于其家乡伯乐集镇。《太平寰宇记》载:“伯乐冢,秦人善相者,葬此。”感念他的功绩,历朝历代的统治者都对伯乐尊崇有加,多次修建和保护伯乐墓,虽然饱经2000多年风雨沧桑,这座墓冢仍屹立不倒。

现在,伯乐村约有一半人姓孙,村民们大都称孙阳为“老爷爷”。清明节前后,许多村民去伯乐墓给“老爷爷”扫墓,日常说话也避“伯乐”之讳。近年来,菏泽市充分挖掘伯乐文化,使其得以丰富和发展。成武县城建有伯乐文化公园、赛马广场、伯乐慧眼摩天轮及伯乐相马青铜雕塑等景观,还在政府机关及各部门建立起“一线赛马”机制,有力激发出干部队伍干事创业的热情,相关经验做法在全省推广。

