

游青岛 乐享山海 “味”你而来

在青岛国际会展中心里,当来自山东省16市的“厨神”们为“鲁菜争霸”燃起灶火时,鲁菜的文化故事在锅勺碰撞中发出时代的铿锵之音。鲁菜是中国八大菜系中的“头牌”,既有宫廷意蕴的正统,又有寻常人家的烟火。鲁菜起源于齐鲁大地,辐射中国华北、东北区域,以深厚的文化积淀,以及咸鲜味道和精细刀工等传统特色为人称赞。来到新时代,曾定义中国饮食高度的鲁菜,走到了一个需要被重新认识的历史路口。

老菜新做 烹制一席未来盛宴

一度辉煌的鲁菜面临“走出去”困境 守正创新成为新一代厨师的必经之路

宫廷最爱“山东味”

鲁菜的历史几乎与华夏文明同步。早在北辛文化、大汶口文化时期,山东先民使用的陶器已显现烹饪的雏形。据记载,夏朝黄河流域已有7种作为蔬菜的植物,构成了鲁菜最初的“原料库”。这得益于山东独特的地理位置:地处黄河下游,坐拥丰饶的内陆物产;海岸线绵长,尽享黄渤海之鱼鲜。内陆与海洋在此交会,为鲁菜提供了天南海北的丰富食材,奠定了其发展的物质基础。

贾思勰是山东人,根据他所著《齐民要术》中的记载可知,黄河下游烹饪技艺在南北朝时就已超越其他地区。先秦齐国凭借“渔盐之利”,都城临淄“商遍天下,富冠海内”,繁荣的经济为饮食风尚的兴盛提供了土壤。

明清两代是鲁菜的高光时刻。根据清末宫廷饮食相关记载,明朝迁都北京时,宫廷御厨清一色来自山东。清代御宴则由鲁菜与满洲饮食、苏杭饮食共同构成了一超多强的格局,满汉全席也是以鲁菜为首。随着山东厨师与菜品大量进入宫廷,鲁菜成为御膳主体,其“堂堂正正”的风范被推崇为中国菜的典型。宫里对鲁菜的偏爱也让山东风味盛行,久而久之,上承传统京菜、旁收宫廷菜系,诞生了如今的北京菜,北京许多老字号饭馆都以京鲁菜自居。根据作家张友鸾的回忆,20世纪四五十年代,北京有名的大饭庄,从掌柜到大师傅,十之七八是山东人,连一般的小餐馆也基本都是山东人在经营。甚至后来的辽宁菜乃至东北菜,从某种意义上来说也是鲁菜的延伸与发展,它们传承了鲁菜的诸多技艺,又融入了



参赛厨师现场备菜。

东北本土的物产原料,形成了与鲁菜神似的东北菜肴体系。

三大流派各有所长

九转大肉色泽红亮,酸甜苦辣咸五味俱全;糖醋鲤鱼昂首翘尾,浇上糖醋汁后滋滋作响……鲁菜因为流派不同,通常被分为胶东菜、济南菜和孔府菜三大类,此外还有博山菜、淄潍菜、济宁菜等不同的提法。对美食稍有研究的山东人,都能说出各个流派的代表菜,比如济南菜的九转大肠、爆炒腰花,胶东菜的葱烧海参,孔府菜的一品豆腐……

济南菜以汤著称,讲究清汤与奶汤的运用。经典名菜奶汤蒲菜,就是以旺火猛煮,熬出乳白醇厚的汤底,是“以汤壮鲜”的代表菜品。济南菜技法全面,尤以爆炒见长,食材取用广泛,从黄河鲤鱼、蒲菜等本地食材到禽畜内脏,均能烹制成美味佳肴。

孔府菜则是饮食文化的活化石,

秉承孔子“食不厌精,脍不厌细”的训导,将烹饪升华到礼仪与哲学的高度。诗礼银杏、一品豆腐等菜品形制高雅、寓意深远,是中国“官府菜”的典范。历史上规格最高的孔府菜有196道,仅餐具就需要404件,连取名都讲究古朴典雅。

胶东菜源于山海之间,以烹制海鲜见长,追求食材本味的“鲜香”。葱烧海参是其标志菜品,必选胶东刺参与章丘大葱方得真味。青岛菜脱胎于此,讲究“大海鲜点睛,小海鲜铺底”,油爆海螺、原壳鲍鱼堪称精粹。随着青岛开埠,文人雅士聚集,岛城的鲁菜名楼应运而生。创立于1912年的顺兴楼,成为梁实秋、闻一多等文化名人流连之所。青岛老字号春和楼则受到康有为等名士青睐,声名鹊起。

咸鲜味道中的“硬功夫”

每当点燃灶火,爆炒的镬气与清汤的鲜香交织,便勾勒出鲁菜跨越千

年的轮廓。唐宋之后,铁锅与植物油的普及,诞生出了爆、炒、炆、煎、炸、扒等对火候要求严苛的技法。

以鲁菜中最具代表性的“爆”为例,对厨师掌握火候的要求很高。猛火之中,食材在铁锅里翻滚的瞬间被灼熟,形成了脆嫩爽滑的口感,少一秒则生,多一秒则老。“比如爆炒腰花,从下锅到出锅只有十二三秒。”中国烹饪大师孙成勇说,时间短了,腰花的内部太嫩,会留有血水;时间长上三五秒钟,腰花可能就会炒过头,口感发硬,少了脆爽的口感。

当年鲁菜厨师声名在外凭借的不仅是火上功夫,还有刀工。由于爆炒的烹饪时间极短,同时为了易于调味,必须对食材进行细致的花刀预处理。鲁菜仅是花刀技法,就有菊花花刀、蓑衣花刀、牡丹花刀、蝴蝶花刀、麦穗花刀等,不同的菜对应不同的刀法,深浅拿捏需恰到好处,多一厘则深,少一厘则浅。

除去火候和刀工,鲁菜的味道还讲究“咸鲜”。山东地处渔盐之地,居民有用盐防腐的生活习惯,让咸味构成了鲁菜的底味,高汤则为鲁菜注入鲜味。“老馆子里曾经流传着四句调汤口诀:无鸡不鲜,无肘不浓,无谷不香,无水不纯。”鲁菜厨师侯书友说,传统鲁菜讲究以汤提鲜,以汤壮鲜,第一次熬出来的叫顶汤,用滤汤渣二次熬制的叫毛汤,汤最多熬制三次。中国烹饪大师黑伟钰介绍,鲁菜的基本功就是吊制清汤和奶汤,有“无菜不成汤”之说。

鲁菜的“高端”还在于极费工夫,一道芙蓉鸡片,需将鸡里脊剔筋剥茸,成品“吃鸡不见鸡”,鸡片色泽洁白,软嫩如芙蓉花瓣;一道九转大肠,需经焯、煮、炸、烧等多重工序,佐以砂仁、肉桂等香料,最终达成酸、甜、香、咸、苦五味的奇妙平衡,是中国罕见的“五味菜”。

让鲁菜“走出”山东

辉煌之下,挑战已至。承载着如此深厚匠心与历史的鲁菜,在当下的餐饮市场与消费者认知中,却面临着一场深刻的自我拷问。《2020鲁菜数字消费报告》显示,鲁菜消费额在全国特色菜系中占比只有4.1%,显著低于川湘菜与江浙菜。总结起来,讨论集中在几个方面:鲁菜“咸鲜醇厚”的特色,对于追求刺激与健康的现代口味是否过“重”;庞杂的流派与倚重厨师个人经验的传统,是否阻碍了标准化与规模化;相较于其他菜系在品牌营

销上的活跃,鲁菜的叙事是否过于低调与陈旧。

“一些传统鲁菜的确‘黑乎乎油乎乎咸乎乎’,这是因为过去生活水平所限,大家肚子里缺油水。如今不仅是鲁菜,所有菜系都在保持传统的基础上进行口味改良。”青岛香格里拉大酒店原中餐行政总厨、中国烹饪大师高德亮告诉记者,很多鲁菜厨师在吸纳各菜系之长,探索菜品创新。比如融合西式烹饪,在牛肉烹制中加入黑松露。

拥有多年海外任职经历的高德

亮说,他最关注的是鲁菜厨师要“走出去”,他发现,很多鲁菜师傅不愿意离开北方区域,这可能源于山东人“守家”的性格特点。年轻人只有“走出去”才能更好地开阔眼界、创新融合。

“老祖宗的传统要传承,同时也要融合创新,这才是新时代鲁菜厨师的合格标准。各菜系接轨,是未来发展的趋势。”本次好客山东美食争霸赛组委会比赛组组长,中国烹饪大师、国际评委、国家级裁判员许长麟说,历史在不断进步,烹饪也在不断发展。此次大赛的主题是“鲁菜”,但从各参赛代表队的作品看,

没有一道菜是完全传统的鲁菜,都在保持传统的基础上融合其他菜系优点进行了创新,这也是本次大赛让人欣慰的亮点。

锅勺碰撞的火光,映照着一部千年菜系的辉煌史,也照亮了其迈向未来的探路时刻。这场“争霸”,争的不仅是冠军之名,更是鲁菜在坚守“堂正”之魂与拥抱“时代”之味之间的平衡之道。当大师的匠心与科技的浪潮、本地的传承与走出去的视野在此交会,鲁菜的答案或许就藏在这永不停息的翻炒与创新之中。

本版撰稿摄影 青岛早报/观海新闻首席记者 孙启孟