



老颜神街上具有代表性的博山美食——博山烩菜和博山灌汤包。

民以食为天。中国菜以其千古流传的制作工艺与对于食材的精巧开发,凭借极佳的色、香、味而闻名于世,成为全世界追捧的对象。

中国菜文化源远流长,经过数千年的演变,已经形成以鲁菜为首的八大菜系。而鲁菜的发源地,却是颜神古镇,如今的淄博博山。

舌尖上的颜神古镇



博山烤肉。



博山火烧和博山丸丸子。

家常菜 不简单

谈到博山菜,不得不提的就是酥锅。

博山人对于做酥锅,有一种近乎神圣的意思——家家都做,好像没有了酥锅就不是过年。所谓“穷也酥锅,富也酥锅”,那是说做酥锅的原料可以根据自己的条件来搭配,所以有“家家做酥锅,一家一个味”之说。

“从食材角度来看,当前可用食材有数千种之多,但仅从味型来看,目前国内仅有30多种。”

山东非物质文化遗产博山四四席传承人,山东老颜神文化产业有限公司7个合伙人之一的王鹏介绍说,博山酥锅作为蒸煮类菜品,里面蕴含着多重科学道理,选用食材要根据其酸、碱、阴、阳四性,以及酸、甜、苦、辣、咸五味进行合理搭配。比如选用的带皮五花肉、猪蹄、鲅鱼等,就属于酸性食物,而选用的白莲藕、海带、白菜等,就属于碱性食物。

而酥锅的制作工艺也相当复杂,首先需要细致地选材,一般要放几十种材料。主料有白菜、藕、海带、排骨、冻豆腐、猪蹄、鸡、鱼、肉等,调料有醋、糖、黄酒、酱油、葱、姜、盐等。酥锅材料的摆放也相当讲究,一般用白菜铺锅底,肉类、海带、藕等放在中间,盖锅前最上面再覆盖豆腐及白菜。制作时先用急火烧开,后用文火烧至骨刺酥烂为止,这个过程需要10个小时左右,或者更长的时间。

“经过长时间的蒸煮,食材中所含有的嘌呤,就会被充分去除,所以十分健康,只要时间和食材严格控制好,即便高血压、糖尿病人,也可以放心食用。”

在王鹏看来,博山酥锅作为博山特色美食之一,充分代表了博山人的智慧,而这份有着复杂工艺的菜品,却是家家户户都会制作的一道菜。

而曾经博山男子被比作“半把刀”,也正是因为博山男子基本都会做菜,而这也得益于博山特殊的城市文化。

据王鹏所知,古时物质文化发达的博山人对于饮食十分讲究,每每茶余饭后交流的主题也是做菜手艺如何云云。

“所以我就经常在想,任何一道菜品的产生、创新和发展,都是经过几代人不断提炼技艺,才会有今天的成果,而这,也远远不会是终点。”王鹏说。

特色菜 有故事

“在博山菜中,与酥锅齐名的还有一道菜,名叫豆腐箱子。与酥锅不同的是,豆腐箱子是宴席中的一道名菜,而且还有一段十分精彩的起源故事。”

据王鹏介绍,早在清朝咸丰年间,博山大街南头有一张姓,名登科,乳名张九,在京城一家叫“振泰绸缎庄”的大字号里当大师傅。此人聪明能干,技术高超,在京都号称“博山厨师第一人”。

大约到了光绪年间,50多岁的张登科因病回到家乡养病。然而回到家乡不到一年工夫,他的病就好了。博山部分商贾得知张登科是位烹调高手,便与他在当时窑业十分发达的山头合开了一家饭馆,取名为“庆和聚”。

一天,张登科在京时的掌柜到周村去办货,顺路到博山看望他。客人到庆和聚时已是晚上,馆子里准备的菜肴全部销光,没有像样的菜招待客人。张登科灵机一动,用博山优质豆腐为主料,做一道箱式素菜,主要配料是用炒过的蝇头豆腐、海米、木耳、砂

仁粉等装入箱内,整个外观呈箱形,用油炸成金黄色,勾芡后,更有金箱之感。席间,吃腻了山珍海味的客人,吃到这道别具风味的素菜时,赞不绝口。

客人问及张登科菜的名堂时,他只好说出实情,客人见菜的形状,又品尝过味道,脱口而出:“真像个金箱,就叫它‘金箱’吧。”在座的一位客人,很是文雅,接过话茬说:“按吃法,叫‘金箱’还不如叫‘开箱取宝’更合情理。”

于是,“金箱”这道菜渐渐在山头部分窑主的酒席上出现。这道菜出现时,是一个“大箱形”,吃时很不方便。张登科就将其改为若干个“小箱”凑成一个“大箱”。因为此菜是道素菜,山头人就按当地的命名习惯,管它叫豆腐箱。相对讲究一点的人,还是称它为“开箱取宝”或“金箱”。

宴席菜 有讲究

菜肴体系的发展必须要依托城市文明、商业文明,以及工业文明,而博山自明代以来,就是鲁中地区最重要的工业重镇之一,强大的工业文明带动了博山商业的发展,而商业的天然流动性特征又充分推动了鲁菜的发展。

王鹏介绍说,作为八大菜系之首,鲁菜对于菜品规格十分讲究,而作为鲁菜的发源地,博山有着流传千年的菜肴体系。

“博山菜肴体系的规格,以鲁宴四四席最为著名。所谓四四席,不仅仅单指传统上的菜品和器皿的数理规制,也蕴含着对传统文化的深刻理解。就数理上来讲,八仙桌上八人用餐,四四规制恰到好处,少一人则不足,多一人则有余;而从中国传统观念上理解,‘四’的含义多有四红四喜、四平八稳、四面八方、四季来财等吉祥寓意。”王鹏是传统四四席的嫡系传承人,他讲述了四四席的文化价值。

在王鹏的记忆里,博山“四四席”是按照北方“一冷二热三汤”的程序上菜,除鱼翅、海参席头菜已定之外,其他宴席大件均可根据情况对菜品进行斟酌调换,但变换的菜品名堂要尽量与宴会主旨相适宜。如婚宴均有“八宝饭”,寓意“早生贵子”;寿宴则上“四喜丸子”,以寓“福禄寿禧”之意;乔迁宴席常上凉糕,寓其新居“梁高”;家宴则有“全家福”这道菜,至于饭食也讲究个“出门饺子还家面”的吉祥。

古人曰:“入境而问禁,入国而问俗,入门而问讳。”博山“四四席”注重这一原则,充分展现宴会中的礼仪规矩。八人一桌,若坐七人则谓之敞口席,坐九人则为挂角席。座次行酒均分宾主,体现长幼尊卑。以正门或落台之地为基准,正对面为上。上席二人以左为尊。醋称“忌讳”,点心不上麻花(谐音“麻烦”)、水果不上梨(谐音“离”)。若整鸡整鸭整鱼上席,则不对主客献鸡头鸭尾和鱼脊。至于斟茶要浅斟,酒要满,以及劝酒罚酒之一些风俗则不一而足。

“宴席是博山饮食文化的集中展现,其间包含了对于天地自然的感悟,对于道德思想的践行,对于民俗风情的继承,对于生命健康的尊重,以及对于美食美器的追求。”王鹏说。

大众日报淄博融媒体中心记者 姜涛 李振兴 见习记者 孙良栋 通讯员 王延刚



扫描“鲁中晨报”APP二维码,查看更多专题内容