

风味名吃系列之二

在宁阳,有这样一道流传已久的宴席——四八席。在美食文化历史悠久的宁阳,这道家喻户晓的美食已流传千年之久。作为鲁菜系列的代表作之一,四八宴席浓缩了中国饮食文化的精华,以其独特的味道与文化渊源延续至今。而随着社会不断发展,“四八宴席”也在不断丰富和完善,在保持原有做法和味道的同时,演变成健康饮食,成为民间贵宾临门或有喜事时必备的宴席。

一鸡二鱼三丸子,小碗大件满桌摆

宁阳四八席 百吃不厌烦

文/片 本报记者 赵兴超 通讯员 张培国

▲四八宴席香味俱全
▲四八宴席经济已经在宁阳形成一定规模,接待许多慕名而来的游客。

一鸡二鱼三丸子,四个盘子八个碗

改良健康饮食

文化多元发展

在宁阳,用以招待贵客的最高礼遇是四八宴席。四八宴席历史悠久,形式高雅,席面丰盛。选料做法、碗碟布置,既有着鲁菜的传统特点,又具有独特的宁阳地方特色。

16岁学做四八宴席,如今已59岁的大厨李云天,专门从事四八宴席的制作。谈起四八宴席,李云天滔滔不绝。

李云天介绍,传统的四八宴席属于纯正的鲁菜系,做工讲究,风味独特,是鲁菜的代表。四八席有“四红四喜、八方来财、四平八稳、平静如意”之说。四八宴席以鸡、鱼、肉为主,青菜极少,所以四八席有“一鸡二鱼三丸子”之说。做菜的程序主要有“破菜、焯菜、制成半成品、上笼蒸、用老汤加佐料做汤,浇到蒸好的菜上”六个步骤。这其中“上笼蒸和

做老汤”最关键,半成品的菜要蒸二至三个小时,煮熟,蒸透;老汤要用母鸡加多味佐料熬汤,要熬两三个小时,用这样的老汤加酱油、醋、木耳、香菜、鸡蛋等佐料为每道菜做汤。每道菜要求的味道不一样,做汤时加入的佐料也不一样。这样就保证了每道菜都味正而鲜美,百食不厌。

李云天说,传统的四八宴席,每席以八人为限,以用餐具32件而得名四八。四八宴席有24道菜,即:四铺桌,四压桌,两大件,八大碗,四小碗,两糕点。四铺桌即四个果碟,常用花生粘装碟;四压桌即四个凉菜碟,常常是松花蛋和猪下货调制而成;两大件即整鸡、整鱼;八大碗是大碗盛的鸡丝、瓦块鱼、水晶丸子、红肉、白肉、肉丝、银耳、海米白菜八

个菜;四小碗中拔丝山药、鱼棒两个菜是固定的,其余的两个菜是青菜炒肉,青菜随时令的变化而改变;两糕点即两样点心,多数是芝麻片和细粉糕。特别隆重的,还有重八,八个大碗的菜要上两遍。在重八两大件的基础上,再加两个大件,是规格最高的宴席,即重八四大件。

四八席讲究菜品的原滋原味,因此四八席上少有煎、炒、烹、炸的,多为上笼屉蒸,以保持食料的完整不被破坏。大碗热菜用笼蒸,是四八席的一大特色。四八席中大碗菜除滑丸子,都得用笼蒸。如鸡煮熟后,撕成丝,放到专门碗里整出形状,再加上汤料,放入笼中算子上,要蒸1个小时左右,方可拿出,并反扣到大碗里,还是蒸前形状,口味却大变,非常香酥可口。

作为招待贵宾及婚礼喜事的正式宴席,四八席在宁阳传统文化中占有举足轻重的地位。而随着生活水平的提高,传统的四八宴席也在保留原有味道做工的基础上,进行着演变创新,四八宴席逐渐成为一条新的经济发展线。

四八宴席具有民间传统“饮食文化”迷人的魅力,长期以来,它与广大民众的生活息息相关。宁阳四八宴席与酒礼礼俗传承人,在吸取前人制作四八宴席的基础上,除陈革新,大胆尝试,既保留了传统特征,又使宴席具有时代特色。传统的四八宴席,所取材料基本均为鸡鱼大肉等高营养、高脂肪材料。在之前的农村,传统的四八宴席中,二三十道菜最多有两个素菜,其余均为荤菜。宁阳宾馆总经理罗士贞举了个很形象的说法,原先的四八席是典型的鲁菜:黑乎乎、粘乎乎、咸乎乎、油乎乎。黑乎乎是因为做菜时为入味加入酱油多,颜色上难以提起食欲;粘乎乎是因做法单一,仅有地、煮、蒸三种做法;咸乎乎则是典型的鲁菜特点,放盐多;油乎乎是因为选用材料多为高脂肪肉类。现在,宁阳四八宴席中已经有一半荤菜掺入或改用素菜。如传统的肉丸子,掺入香菇等素菜,变成半荤半素。蒸肉时选用半肥半瘦而非肥肉,并加入吸脂工序,最大程度减少脂肪摄入。注意色香味的搭配,从颜色上首先让人感觉赏心悦目,勾起食欲。新加入宁阳特产——大枣,所作的琉璃大枣有着滋补的药用价值,符合现代人追求美味但也要求营养平衡健康的要求。

无礼不成席,四八有讲究

历经千年的四八席,除了在菜的做工上有讲究,在酒席的礼节上也更为丰富。自古以来,无论是达官贵人或普通百姓,四八宴席与酒礼,成为宁阳地方招待宾客的主要礼俗活动。

宁阳宾馆总经理罗士贞告诉记者,四八席礼节的讲究,首先从上菜开始,完整的四八宴席上菜一般有八道程序。第一道程序:上12个压桌碟,含4菜碟、4果碟、4干果。不少地方如今一般都上8个压桌碟,含4个菜碟、4个果碟,讲究四咸四甜。第二道程序:上四大碗,为带有粉头或参头的鸡丝、半口咸半口甜的瓦块鱼、清水丸子、百叶肉等;第三道程序:上两大件,为清蒸整鸡、

糖醋整鱼;第四道程序:上四小碗,为滑肉丝、滑肉片、鱼棒、拔丝;第五道程序:上中回饭,也叫腰中饭,为点心、玉米羹等;第六道程序:上四盘菜,为玛瑙葡萄、清枣等;第七道程序:上四大碗,为清淡口味的鸡丝、海米白菜;第八道程序:上面食。

罗士贞介绍,压桌碟的摆放,是表示对客人的尊重,之后就可入座了。四八席一向对座次排列十分重视,一般情况下,主人没有指明座次前,客人一般不宜贸然入座。传统的宁阳农村院落是典型的北方四合院,坐北朝南,北屋是正房,正房里常年摆着八仙桌,宴客的席位就设在八仙桌上。

就座前,主人要先准备好温水、

肥皂、毛巾等,请客人洗手。在《礼记·曲礼》提到“共饭不择手”,意即同别人一起吃饭时,要检查手的清洁,把手洗干净后再食。开席前,主人(或主陪)要说几句客气话,相当于致辞,以示对客人的欢迎。席间每上一道菜来着,要先放于靠近主客一旁,而撤换下来的,主人或陪客要拉到自己跟前,同时举杯敬酒,举筷劝食。如今,多数饭店甚至农村家庭使用圆桌,在圆桌上一般有转盘,菜端上后,沿顺时针方向转至主宾面前,让主宾先享用。按传统规定,凡上席菜盘均不能再撤回,也不能把碟、碗叠起来,这就看主人或陪客会不会不会陪了。现在不大讲究了,桌上放不下,可以撤回几样吃净的碟碗。



泰安历史文化的重新发现与解读

总第40期

