

风味小吃系列之四

“霜刀截断玉腴芳,暖储银缸粉浆,锦尾带赭传内品,金盘堆雪喜初尝,解程未减黄柑美,隼味能欺柴蟹香,一筋腐余承醉卧,梦横沧海听鸣榔。”这是元代著名诗人王恽写的咏糟鱼(炖鱼的一种)。

东平炖鱼采用东平湖野生活鱼,只去其五脏,再将整条鱼放进汤汁锅中炖煮。15-20分钟后,出锅的炖鱼鱼肉色白,鱼表皮深红而透赭,肉嫩而不散,香酥而不腥,吃后回味无穷,这就是名声大振东平湖畔的东平湖大安山王家炖鱼。

鱼鳞鱼骨鱼肉同食,据说乾隆品尝后赞不绝口

东平湖“游”出王家炖鱼

文/片 本报记者 熊正君

运河载着王家炖鱼走上御宴

4月4日上午,记者来到东平县大安山旅游码头,远远就看见一个写着“王家炖鱼宴”,“中华民族非物质文化遗产”等红漆字样的大牌坊。走进院内,一个石雕鲤鱼和一本翻页的石书展现在记者眼前,这个石书上记载了王家炖鱼的历史考证。

王家炖鱼始创于元朝初年。明朝时,由于古运河改道,使东平湖畔的大安山镇成为运河沿岸重要的码头。当地渔民经常将捕捞到的活鱼去除五

脏后,放入锅中炖煮。煮熟后的鲤鱼肉嫩味鲜,逐渐成为客商们赞不绝口的菜肴。

生活在运河岸边、东平湖畔安山镇的王氏家族逐渐开始从事炖鱼的制作。随着制作手艺的成熟,王氏家族就把大安山炖鱼作为谋生手段,并逐渐发展成为独具特色的王家炖鱼,成为流经东平州安山古镇大运河上南来北往的达官贵人和客商喜欢的一道名菜。

据了解,清康熙年间,东平湖安山炖鱼达到鼎盛时期,炖鱼店遍布东平湖乃至黄河流域周边地区。据《东平县志》记载,乾隆下江南曾两度游过东平湖,见湖光秀美,于是令随从人等从安山码头下龙舟,驻扎在东平州。当时安山王家渔民献上清炖全鳞大鲤鱼,供乾隆皇帝品尝,皇帝吃后赞不绝口,即令地方官定期送入皇宫供御宴使用。至此,王家炖鱼作为皇家贡品,已传承七代。

传承: 仅一人经营

王绪军向记者诉说他的苦恼。因为王家炖鱼受做工复杂、选料精细、成品出锅慢等因素影响,使得这项传统炖鱼技术陷入困境。

东平县委志办办公室主任彭广德告诉记者,代表着东平湖文化的鲁菜珍品——安山古镇王家炖鱼,现在只有其第七代传承人王绪军一人经营。虽然其饭店在大安山旅游码头名声很大,但发展规模仍然很小,炖鱼技术急需保护和延续。

王绪军说,现在他打算在其他城市开设几家连锁店,培养几个有发展眼光的传承人,让他们去连锁店经营,从而更多宣传东平湖大安山王家炖鱼的文化。

只除内脏,鳞骨肉同食

记者走进王家炖鱼宴饭店的厨房,厨师赵菊芳正在池边杀鱼。她拿起一条长约80厘米、重10多斤的鲤鱼,按放在案板上,用刀背猛敲几下鱼头,然后熟练地除腮、除内脏、入味切割、冲洗鱼身,然后放在盆里准备下锅。

此时,特制炖鱼炉灶上的铁锅已经“咕噜噜”地响个不停。赵菊芳打开大锅盖,一大锅泛着水花的炖鱼汤展现在记者眼前,香味也扑鼻而来。然而记者却没有在汤里看到一点儿油花,面对记者的疑问,王家炖鱼的第七代传人王绪军告诉记者,现在锅里炖鱼的汤只放了清水和祖传的秘制调料,完全没有放油。无油清炖系列,

是他在5年前研制出来的。

赵菊芳抓起鱼尾处切割的十字花将鱼放在锅中,然后将锅盖盖在汤里,压住鱼身,防止鱼在锅里来回翻滚。记者发现,这个炖鱼的铁锅和一般的铁锅不同,铁锅长约1米,呈半圆柱形。王绪军说,王家炖鱼的铁锅和炉灶都是经过改制的。他原本是用普通的圆形大铁锅,但有时炖煮的鱼很大,锅里通常放不下,不容易盛放。为了保持鱼的完整性,他改制了铁锅。

王绪军向记者介绍,炖鱼不放油只是王家炖鱼的特色之一。只除内脏,鳞、骨、肉同食是王家炖鱼的另一大特色。据了解,王家炖鱼的汤中调

配了各种配料和祖传秘方,再配上专门从济宁梁山运来的传统老醋,用急火炖15-20分钟后,就可以出锅。记者看到,出锅后的炖鱼表皮呈深红褐色,掀开表皮,鱼肉呈雪白色。记者夹起一块鱼肉来品尝,感觉鱼肉很嫩,咀嚼起来很有弹性,鱼的表皮还有些酥脆。最让记者惊奇的就是,鱼鳞和鱼刺竟然都能嚼烂,吃后回味无穷。

除了清炖全鳞大鲤鱼外,清炖荷叶鱼、扣碗鱼、炖糟鱼也独具特色,这些统一构成了东平湖大安山王家炖鱼宴。民间有“王家炖鱼宴,三天不吃饭”的传说。

王绪军向记者说起2011年的发展规划:继续扩大自然鱼群繁殖保护区,开办东平湖王家炖鱼、调味品有限公司,大批量加工生产,保险包装王家炖鱼,从而更大范围普及王家炖鱼文化。

走进首届中国非遗博览会

2010年10月15日,在济南举行的首届中国非物质文化遗产博览会上,东平湖大安山王家炖鱼作为泰安代表团展示项目之一展示炖煮过程,获得了很多市民的关注。

王绪军是东平湖大安山王家炖鱼第七代传人,从1975年起学艺制作家传王家炖鱼。他在完整保留东平湖大安山炖鱼传统做法的基础上,又

广泛吸收了黄河流域、运河两岸的制作工艺,特别是利用加老醋、加老抽调味调色的现代生物技术,同古老传统的炖鱼技术相结合,使其成为东平湖畔安山炖鱼的一种绝技。

2008年10月份,东平湖大安山王家炖鱼也申报了泰安市级非物质文化遗产,并于第二年通过申报。2010年,王绪军投资40万元,扩大,

保护鱼群自然繁殖区,保证有充足的鱼类资源。

王绪军向记者说起2011年的发展规划:继续扩大自然鱼群繁殖保护区,开办东平湖王家炖鱼、调味品有限公司,大批量加工生产,保险包装王家炖鱼,从而更大范围普及王家炖鱼文化。

出名:

特色:

发展:

泰安历史文化的重新发现与解读

总第42期



①厨师正在制作荷叶鱼。

②赵菊芳将宰杀好的鲤鱼放入锅中。

③出锅的炖鱼表层深红而透赭。