

两兄弟出书送烹饪爱好者

不想挣钱, 只为记录东昌烹饪文化

本报记者 刘云菲

“

19日, 由高文广、高文平两兄弟合写的《东昌烹饪文化》一书付印出版。哥俩出身名厨世家, 1993年酝酿为东昌府地方烹饪文化出本书, 当年开始系统搜集整理资料, 历经19年才得偿所愿。聊城市政协副主席张广霞称, 该书填补了东昌府没有地方烹饪文化专著的空白。近10万字的专著出版, 高氏兄弟打算免费赠给爱好者, 以弘扬东昌府的烹饪文化。



出版付印前, 高文广(右)、高文平(左)兄弟俩在一起推敲研究书稿。

本报记者 刘云菲 摄

跑了十七八年 找知情人搜集资料

高文广、高文平两兄弟出身名厨世家, 48岁的哥哥高文广是个文史爱好者, 1996年被东昌府区政协文史学习宣传委员会聘为业余文史员; 39岁的弟弟高文平是高级烹饪师、国家一家考评委员, 13岁学习烹饪, 至今仍在烹饪美食。

高文广说, 受父亲高士玉的影响, 他们对烹饪文化情有独钟, 1993年就酝酿写一本有关东昌府烹饪文化和烹饪

技术的书籍。“我弟弟当时在南京学厨师, 需要交一份烹饪的论文, 从那时起我们就打算出书。”高文广说。

想想容易, 干起来可就难了。为掌握详尽鲜活的资料, 兄弟俩遍寻知情人。“在历史上东昌府区的肖庄被称为‘烹饪之乡’, 我们在那儿一待就是几天, 差不多跑遍了整个村, 回来再根据有限的资料甄别整理。”

兄弟俩靠长期寻访知情人的积累才得以成书, 在《东昌烹饪文化》的后记里, 记录了提供口述材料的受访者的名字, 其中, 包括了百位东昌府区的名厨、名厨的后人及文史名人。

“其实去年才开始真正动笔写, 前些年都是积累。从受访者那里拿到资料后, 还得逐一核实验证, 手稿反复找一些专家修订, 来回改了4遍。”高文广说。

写书各有分工 涉及菜品挨个做一遍

“东昌府的鲁菜很有特点, 明清时期出了不少名厨, 遗憾的是, 当时优秀的烹饪文化没有记录下来, 所以想通过这本书展示古东昌的烹饪文化和技术。”高文平说。

出这本书, 兄弟俩各有分工, 高文广负责文字撰写, 高文平则负责提供菜品配制技

术。书里专门介绍了东昌府特色鲜明的美食, 其中分为: 传统风味、民间菜肴和创新菜肴, 共有60多个菜品。为确保无误, 高文平把这60多个菜品挨个做了一遍。

书中介绍菜品时, 配制材料精确到克。高文平说, 父亲1972年曾编写了一本《聊城大

菜谱》, 其中介绍了一些传统菜的制作工艺。但那时计算配料用“钱”做单位, 用的多是七寸的盘子, 而现用的盘子多是十寸的, 计量单位也变成了“克”, 他对此用现在的计量方法做了修正, 同时附上菜品的由来和历史典故, 让菜品的介绍更全面。

出书只为留念 免费送给烹饪爱好者

高文平说, 古人对厨师这个行业并不重视, 不少厨师从小学做菜却没有多少文化, 留下的烹饪文化专注很少。“之前古人留下的书籍中多是记录做菜程序的, 没有将烹饪文化和做菜技巧联系起来。东昌是鲁菜一个重要区域, 没记载下来很可惜。”

聊城市政协副主席张广霞为《东昌烹饪文化》作序。张广霞在序言中说, 东昌府的烹饪文化是地方传统文化中的一朵绚丽的奇葩, 在鲁菜对外传播中做出了积极贡献, 虽然东昌历代厨师创造了丰富的烹饪文化, 却没留给后人一本关于地方烹饪的专著。《东昌烹饪文

化》填补了这方面的空白。

高文广说, 出这本书兄弟俩花了不少钱, 可是没想通过卖书挣钱, 只打算出版一些免费送给对这本书有帮助或对烹饪文化有兴趣的朋友, 作为纪念保存。“我祖辈都是干厨师的, 出书也算是对他们有个交代。”