

变味儿的家乡菜

9月20日,还没下火车,随孙子陈旭回潍坊探亲的秦玉兰就已经开始念叨,潍坊的肉火烧啊,哪儿也找不到这个味儿,还有那和乐……

陈旭乐了,下车一回到家,陈旭马上跑出去买了肉火烧,潍坊的大街小巷有火烧铺,寻找起来毫不费事,火烧拿到家里还是热的,让老太太尝尝。老人咬了一口,眯着眼,又皱了皱眉:“不是那个味儿。”

在秦玉兰的记忆里,刚出锅肉火烧的皮儿极薄,油都能浸出来,老远就闻得到香味儿。火烧散发着面香、馅香、火燎香。咬一口,外焦的面皮咯咯作响,大葱与鲜肉香气浓郁让人垂涎欲滴,欲罢不能。习惯的吃法是就碗咸粘粥,或来碗豆腐脑,边吃边喝,香得眼皮都不肯抬。

同样的记忆,存在于所有潍坊老辈人的脑海里。潍坊著名文史作家于家千几经探访总结出:“肉火烧的馅要用上好的五花肉切碎,用浓花椒水、酱油搅拌腌渍入味;然后加30%的大葱及适量的生姜、精盐、味精、香油、海米、木耳、鸡蛋糕拌成肉馅。

面粉需用温水合制成较软的面团。用花生油加面粉熬制成油酥浆,将一块面团拉长,压平,上面抹上油酥浆,将面卷起来,凿成火烧剂子,用手压扁,包上肉馅,收边做成圆形的火烧坯,然后一个个放在鏊子上进行“火烧”加工。肉火烧是由“火”烧出来的,烧,这是一种原始的烹调方式。”

就像潍县肉火烧一样,许多潍坊菜都已经失却了原来的味道。

“讲究”的潍坊菜

每到吃饭时间,位于潍坊市潍州路与东风街交叉口的清河园酒家就热闹起来,顾客们甚至要排队等桌。下午四点多,经理李志强刚坐下,又有食客上门,要订宴席。

顾客们很挑,为了尽善尽美,每一道菜从厨房里端出来,都要先过他的眼才准上桌。

在潍坊开一桌宴席,

凉菜是开路先锋,芥末鸡、拌辣皮、麻汁杂拌、炅芹菜等色味俱佳的凉菜一亮相,食客的味蕾马上随之活跃起来。

清河园是一家主打传统潍坊菜的酒店。为了做地道的潍坊菜,酒店老总姜锐特意聘请鲁菜大师谭东升先生作餐厅总监,招牌很快亮了起来。

潍坊菜,讲求清淡、原味,争取保留食材本来独一无二的味道和营养。且选料讲究,刀工精细,季节性要求很强。

拿吃肉来说,冬天要吃炖肉、红烧肉、坛子肉,这些暖色调的菜品让人吃了暖和,有能量;夏天要吃水晶肘子,菜品有亮度,看起来就清爽。

除了这些,谭东升还会不厌其烦地教授清河园的厨师,什么季节适合吃什么鱼,什么蔬菜。做什么菜要用什么样的刀工,比如做红烧鲤鱼和糖醋鲤鱼,对鱼肉的切法有大有小,刀工做不好,就影响后面火候和调味的效果。

上世纪70年代由权威部门整理的潍坊菜谱上,凉菜就有100多种。潍坊凉菜的主要特点是季节性分明,严格按季节选料。麻汁杂拌,要用黄瓜片、肉丸子、熟肉、粉皮、加姜末、精盐、味精、蛋糕、麻汁、醋拌成,不能加面粉,会影响菜的清气;拌辣皮要用黄瓜条,香菜段,木耳、西红柿、粉皮、甜酱肉等摆成花盘,香油、醋蒜汁加白糖、精盐浇上。

做传统潍坊菜让清河园取得了巨大成功。相比许多潍县菜馆里,做糖醋鱼竟用番茄酱;“麻汁杂拌”一菜,用黄瓜、西红柿、火腿加麻汁相拌而成;具有“中华名小吃”的鸡鸭和乐,老板竟然不会“开卤”……越来越多的食客沿着记忆的味道,找到这里。

断代迷宗菜

潍坊地处平原,背靠大山,面向大海,物产丰富,人民生活富足,外出做官的人多,吸取“孔府菜”和胶东菜之所长……据文献记载,历史上不少潍县厨师赴京津、济南等地拜师学艺,交流技术,将外地的名吃名菜带回了

潍坊味道

本报记者 郑雷 于潇潇

“朋友来,会请吃朝天锅、鸡鸭和乐等小吃,但说到特色菜,还真想不起来。”在潍坊一外企上班的王静说。

在川、粤、湘菜的“轰炸”下,80后、90后的潍坊人对“潍坊菜”已不再那么熟悉,到一家菜馆,特意要求上几个“潍坊菜”,服务员多半会发愣。而好客的潍坊人若宴请外地朋友,也难以找出几家潍坊菜做得地道的饭店。

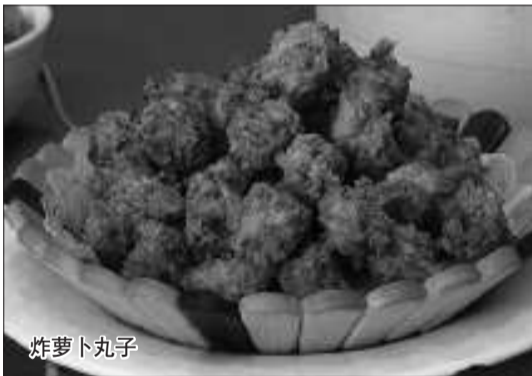
作为鲁菜中一个重要分支,潍坊菜的没落不仅让人心痛,更令人反思。而现在,潍坊从政府到民间,对于潍坊菜都在积极的推动,潍坊味道强势回归指日可待。



四喜丸子



辣烧大肠



炸萝卜丸子

潍县;一些高官卸任后,从外地聘来一些名厨也带动了潍县餐饮业的发展。

经典鲁菜黄焖甲鱼就是从清代乾隆年间潍县乡绅陈尚志招待县令郑板桥

而源发而来的。潍坊菜中的拌辣皮、芥末鸡、炅芹菜、麻汁杂拌四大凉菜是由清代两广总督张兆栋倡导发展起来的。潍坊和乐、潍坊豌豆黄等都是由潍县在京的官员从京城御膳房带回的。潍坊菜以清淡为主导的口味就是那段历史所形成。

民国期间,餐饮业蓬勃兴起,也成全了潍县大商埠的繁荣昌盛。史星九、丁寿康、秦占瑞、康洪奎、裴鹤亭、刘允生等一大批老厨师承前启后继承发展了潍县菜,使潍坊菜在鲁菜中占有不可或缺的重要地位。

潍坊菜形成独特的饮食文化。这种文化,在于家干眼里,就是“讲究”,用料讲究、刀工讲究、火候讲究、吃法讲究。

即使做一顿普通的面条,也要分好工序,面、汤汁、肉丸、配菜等等都有各自的搭配。

四五年前,一位江西厨师来到潍坊,吃了正宗的潍坊菜后大赞,发誓回去要做潍坊菜。而回到江西后,仅做了几次就不做了,因为“太费劲”。

“太费劲”,成了许多厨师不做潍坊菜的理由,也是潍坊菜“走味”的原因之一。

除此之外,现代社会的浮躁风气也走进餐饮业,许多“二把刀”厨师,没有经过正规培训,也没有师傅手把手的教,而是在饭店厨房里打杂,零碎的学一点,即出来“自立门户”。

而许多厨师“没有长远目光,不知道正规的提高自己技术,学习上不舍得花钱,总想着造假和取巧,在办厨师水平证件上舍得花钱,不知道怎么‘挣大钱’。”

让谭东升更为惋惜的是,十年文革加上三年自然灾害,饭店纷纷倒闭,厨师界新老代际间没能接上茬。新代厨师对传统技术继承的不少,对新鲜事物接触的也少,造成了不伦不类的局面。

“有技术的老人安土重迁,不愿离开潍坊。潍坊菜不太容易走出去。而潍坊的年轻人,却越来越多地走了出去,愿意停下来弘扬潍坊饮食文化的,也越来越少。”于家干说。

“现在都成了‘迷宗菜’啦!”谭东升感叹,所谓迷宗菜,一个菜里貌似代表了多个菜系,不按

规矩来,美其名曰创新。

“拯救”进行时

“潍坊菜难以走出潍坊,叫响全国,是有多方面原因的,经营理念落后、品牌意识薄弱、创新研发滞后、政策扶持不足等原因,导致潍坊菜产业形态不成熟,品种系列挖掘保护培植措施不到位,传统工艺传承渠道不通畅等问题,影响了潍坊特色地方餐饮业的发展。”一位业内人士说。

幸而,潍坊政府已经意识到这一点将打造“潍坊菜”品牌列入工作议程。2008年,潍坊市人民政府办公室出台了《关于进一步促进地方特色餐饮业又好又快发展的意见》,并配套了相关扶持政策。由行业专家、烹饪技师和餐饮文化研究人员组成的潍坊菜专家技术委员会也已成立,正在对潍坊菜进行全面的调查搜集和筛选整理。

“一方水土养一方人,这句话是很有道理的。”在潍坊广播电台吃遍潍坊栏目负责人王向阳看来,潍坊菜的复兴极有希望。十几年前,粤菜、川菜等外来菜系大举进军潍坊的时候,市民对其新鲜感十足,许多酒店聘请广东、四川的大厨前来掌勺,但两三个月还可以,时间一久,新奇感一淡,潍坊的百姓还是回归到当地传统菜上。

新式潍坊菜也开始兴起。业内人士看来,目前在潍坊吃到的粤菜、川菜,多数难以称为正宗,比辣比麻,肯定有区别,这是因为很多外来菜已结合了潍坊当地的众多特点,形成一种新风味。新式潍坊菜的兴起与潍坊本土餐饮消费群的口味有很大关系,这些菜已渐成体系,并得到了百姓的认可。王向阳说。

近几年,国内一些服务业发达的地区都在结合地方特色,利用连锁经营等现代化营销手段发展餐饮产业,把地方特色推向更广阔的市场,这些成功经验值得借鉴。也有人士提出,将潍坊特色菜进行申报非物质文化遗产或者为特色菜申请商标,都是有可行性的。发展特色餐饮,各级各部门都要有增强品牌保护和提升意识,走品牌之路。