

# 为什么称它是“鲁菜的根”？

## 能把整个山东“管待”得服服帖帖的，还得是博山菜

□ 饱弟

淄博烧烤火得让人意外，因为在山东人眼里，它根本不能问鼎鲁C美味之巅。淄博最好吃的，明明是博山区的博山菜好嘛！

如果说在烧烤方面，同为撸串狂魔的济南和胶东半岛还有点不服，那么博山菜就能让无数山东人携起手来，拽住奔向归途的你，诚心诚意地问一句：大老远的都来了，不请你吃顿博山菜像话嘛！

### 博山菜到底多好(hǎo)吃

在山东，没有一个地方不开博山菜馆。不管在济南、青岛还是临沂、滨州，一个当地人被朋友拉去吃博山菜，他也大概不会反对。

这一点，实在不容易。因为山东各地饮食习惯千差万别，远不是一个煎饼卷大葱可以概括的。

胶东半岛靠海吃海，鲁西南是煎饼的天下，济南是各方美食的聚处，曲阜则有傲视齐鲁的孔府菜。

一桌博山菜，能把整个山东“管待”得服服帖帖，靠的是什么？

会是博山豆腐箱吗？

端上一盘烧豆腐，四方大块垒叠，浇一勺芡汁，咬一口，豆腐里瘦肉、冬笋、香菇、海米细剁成末，用葱姜炒得喷香，炸豆腐金壳一裹，香里透香。

也可能是一盘博山炸肉、一碗博山砸鱼汤。

博山人最爱吃“硬炸肉”，猪里脊块用葱姜腌好，挂上生粉鸡蛋打成的稀面糊，下锅炸好后，金黄里透出酱油红，越嚼越香，正宜下酒。

酒过三巡，桌上那盘没动几筷子的鱼，拿回后厨，加醋加胡椒，打上蛋花，煮成一锅浓浓的汤，一人一碗，提神醒酒。

接着，是一盘薄皮大馅、形如元宝的水饺：只有皮呈四方，两角恰好能捏成元宝，煮出来皮里透出菜肉馅色，才有资格叫博山水饺。

这还没算上博山菜的终极大杀器——酥锅。

那是半个山东无人能逃过的乡愁。谁家酸香味一起，一条街都知道该过年了。

一口高高的大锅，锅底横放几根筷子垫上锅算，防止糊锅（高级的有垫肘子骨的），铺一层藕片、一层白菜，随后是肉皮、海带、炸豆腐、五花肉，什么好吃就放什么，往密里铺，往高里垒，往实里压，加一条鲅鱼锦上添花，若能卧一尾油亮的青鱼更好。一条缝儿都不要留，连锅边都插上整片的好白菜叶。

加醋焖煮，五花三层的膏腴漫散，滋润了鱼，喂足了藕，煮香了海带，浸透了豆腐白菜，一尾鱼的油润养出一锅的光泽。待到吃时放凉，肉早已烂熟，鱼也连骨酥了，藕片、海带软糯，炸豆腐吸饱酸香的肉汁，白菜酥烂近乎泥而犹存其骨，是山东人眼里吃白菜的最高境界。不用刀切，一夹即散，入口清爽又腴润，是博山人独特手工艺造就的奇妙口感。

在京的山东人，由于北京菜脱胎于鲁菜，所以家乡味道，大多能得到满足。

唯有此味，一旦脑中闪过，必然两腮一酸，口水如泪流，辗转难寐，挂念起做酥锅和吃酥锅的人来。

每到抢车票的日子，让山



招牌不花哨，就四个字，竟也开了几十年。



博山传统酒席“四四席”。

东人归心似箭的，只怕一半是博山菜。

“博山菜是鲁菜的根”这句话，不止听一个人讲过。在受鲁菜影响的整个中国北方，这话是莫大的赞誉了。

博山区，位于山东省淄博市南部，处在整个山东中心。南北长49.4千米，东西宽20千米，这头到那头，抬腿就到，不大的地方，住着不多的四十来万人。

但它所在的淄博，独一无二。

在山东，淄博是妥妥的“C位出道”——山东车牌号，鲁A是省会济南，鲁B是青岛，鲁C就是淄博，可见其地位重要。

更重要的是，淄博有一样地理优势，全省独一无二：南边与临沂接壤，正北有滨州，东北邻东营，正东紧贴潍坊，西南接泰安，正西则是济南。

一地通六市，得天独厚的地理优势，真不是谁都能有。

也许就是这个原因，淄博与博山不少菜式，都与山东各地名吃隐隐有着血缘。

博山黑香肠与莱芜香肠，做法与口味简直是一母同胞；淄川人蒲松龄笔下“圆如望月，大如

铜钲，薄似剡溪之纸，色似黄鹤之翎”的西河煎饼，则是沂蒙煎饼、泰安煎饼的近亲；黄米、糯米、红枣、花生煮成的博山糗糕，与青州黄米糕一模一样，粘糯甘甜。这些菜式材料易得、工艺精巧有度、分量厚实、口味咸鲜，无一不是鲁菜最显著的特色。

因此，博山菜在山东人缘极好，而不少山东名菜的根儿往上一捋，还真是出自博山或淄博其他地方，或者在此地声名大显。

比如在山东非沿海地区，盛行程度超出葱烧海参的海参肘子，根据《中国名菜谱·山东风味》记载，这道菜就来自淄博新华饭店。

再比如，著名的爆炒腰花，有人说是烟台福山发明，在济南也是公认的鲁菜顶流，但也是这本《中国名菜谱》，将淄博的爆炒腰花推为代表。

至于有人说黄焖鸡、拔丝地瓜是博山菜，虽然真假难以稽考，但也不是没有可能。

总之，在2016年，中国食文化研究会经过考察后，还是认定了博山为“中国鲁菜发源地”。这一说法，确实存在靠谱的历史地理条件。

博山东南八陡镇，地下有煤

矿，煤炭业自唐代开始发展，在宋元时期兴盛。丰富的煤炭产量与普及度，为烹饪手法的进步提供了硬件基础：别处灶台里，烧的还是湿柴干草，三下两下点不着，博山人已经通过煤炭精确控制火候，开始爆炒一切了。

煤炭的兴起，也促成了唐宋时期琉璃、陶瓷产业兴旺发达，经久不衰。今天，博山菜还有一道“琉璃地瓜”，与拔丝地瓜很像，将地瓜切块炸熟后裹上熬好的汤汁，撒上白芝麻粒，色泽晶莹，犹如琉璃。

工商业的发展，带来了城镇繁荣，饮食自然发达，加以地区间的不断交流，博山菜开始日渐成熟。曾有传说，康熙帝的老师，秘书院大学士孙廷铨回到博山老家时，把不少宫廷菜做法带了回来。这当然真假难辨，不过，故官宫廷学专家苑洪琪老师确实曾在《御茶膳房·膳底档》看到过一道菜：

用香芹、蘑菇、笋丁、莲子、红枣、苡仁等原料放进油炸豆腐中，因为豆腐呈盒状，里面装着多种原料的馅儿，看上去很像古代妇女梳妆的镜匣，因此得名匣子豆腐。

这道与博山豆腐箱颇为相

似的“匣子豆腐”，曾在乾隆帝膳单中出现过多次——可能，他就是博山菜圈过的最大牌的粉。

### 博山人到底多好(hào)吃

值得一提的是，博山菜品质的提高，是有全民基础的。

其原因，不外乎一个字：馋。

其后果，则是四个字：全民皆厨。

博山人的馋，是有历史渊源的。

上世纪20年代，外国纸烟传入中国，琉璃烟嘴一时成了抢手货，博山造烟嘴的炉匠们，也跟着发了。

当时有位老中医李茂亭，作了首歌谣《炉匠碰碑》，调侃这伙“暴发户”：先上永盛馆，聚乐村饭庄，伸伸大拇指，就是有大洋，先要四独盘，行件要六样：海参烧锅肘，大盘豆腐箱，十条银丝卷，干饭嫌冰凉，下上几碗面，来碗鸡丝汤……

有钱就吃，而且是花样翻新，挑好的吃，其馋可见一斑了。

而博山人对聚餐还有着谜之热爱，以至于出现了诸多借口：三节两寿、亲友相聚来一顿，谁家添了大件、换了家具，来一顿，人逢喜事来一顿，不喜的事也来一顿……顺便推动了大家厨艺的进步。

最过分的是，阴天下雨，也要来一顿。

老少爷们凑一起，哪怕就炒一盆肉片，打几斤散啤，也要舒舒服服把这段时间消磨了，他们管这叫“过阴天”。

大概因为馋得出奇，博山这地方的雄竞主要形式，也成了厨艺比拼——在当地人眼里，不做饭的博山男人基本已经被自然淘汰了。

“博山男人半把刀”是他们的一个重要标签，他们从一出生，就要以半个厨师的水准自我要求。不会做饭的男人在鄙视链底端，那些在家饭来张口，不守博山男德的傻老哥们儿，是要被群嘲的。

虽然自己动手，不做家庭关系中的寄生虫，本就是身体健全的当代人类该具备的基本品格，博山男人也未必个个都有多么强烈而自觉的性别平等观念，但在客观上，这些好吃佬们还是为东亚男同胞做出了一点点正面示范。

传说上世纪末下岗潮来袭，不少博山人戴上高帽就成了厨师，带着街坊四邻组起流动厨房，四方操持筵席去了。

有人问，那为啥出了山东，就见不到博山菜了呢？

谁也说不清楚。也许是大家不愿离家太远，或是舍不得一菜一酒“过阴天”的悠闲日子。这片沃土，这身本领，足够他们安享一世，陶然以乐了。

何况，博山菜虽没走出去，四面八方的朋友们已经拥了进来，眼看要把淄博的羊吃绝种了，烧烤小饼的制饼机都快烧红了——所以小伙伴们，撸完串之后，别忘了品尝一下鲁C人民厨艺的完全体哇！

据“福桃九分饱”微信公众号