水浒文化在筵席中“穿越”

水浒宴将《水浒传》搬上餐桌

文/片 本报记者 董梦婕

《水浒传》讲述的108条好汉的故事让人心潮澎湃。同样,根据《水浒传》中的故事、人物等为典故研制创作的水浒宴108菜也令人回味无穷,人们在品尝美食的同时,重温水浒故事。

▶水浒宴在菏泽首届鲁菜创新大赛中一举夺魁。

创作水浒宴源于对《水浒传》的痴迷

在郓城县红军阁,记者看到了中国鲁菜一级评委、山东省首席技师、山东省烹饪协会常务理事、中国鲁菜大师、山东郓城水浒烹饪协会会长李传递。

“路见不平一声吼,该出手时就出手,风风火火闯九州…这是我最爱听的一首歌。”李传递说,每听到这首慷慨激昂的歌就能让他热血沸腾,《水浒传》更是他百看不厌的经典著作。

正因为对《水浒传》的这份痴迷,在郓城县技校烹饪专业留校任教的李传递突然萌发了根据水浒故事开发研制水浒文化筵席的念头,“中餐中有孔府宴、红楼宴,为何不创作一桌水浒宴呢?让人在品尝美味佳肴的同时也能感受浓郁的水浒文化。”李传递说。

经过13年的潜心研究,他先后研制开发的“水浒宴108菜”暨“水浒英雄宴”终于在2004年投入市场,2006年水浒宴成为国际水浒文化研讨会的新亮点,受到与会专家的高度好评。2009年6月,“水浒英雄宴”被国家工商局正式注册为商标。

水浒故事用菜肴体现颇费脑筋

为了使每道菜肴都能找到水浒的影子,李传递夜以继日地研究《水浒传》,他讲起水浒故事头头是道,俨然成了一位水浒研究专家。他深入民间,挖掘整理民间传统工艺,对创作的菜肴进行反复推敲试制,力求在恢复小说菜品原貌的基础上有所提高,每道菜肴的创作都耗费了他不少心血。

“我有一帮研究水浒的朋友,经常探讨交流水浒故事,也常邀请水浒专家和烹饪美食专家对所创作的水浒菜品品评鉴定,给予我一些建议。”李传递说。

李传递称,创作耗时最长,最费心血的菜肴当属“智取生辰纲”,智取生辰纲是《水浒传》中比较经典的故事,菜品反复试验了很多次,都不满意。最早想利用盛器体验故事,感觉并不理想,后来利用果蔬雕体现故事场面还是不满意,最终确定利用食品原料做成珠宝形状,既有故事场面也有可视性的珠宝,将水浒故事做到极致体现。

“浪里白条”这道菜,开始是利用银鱼为材料做的汤菜,但不能体现出浪花,后来用酒精锅仔制造浪花的感觉,再利用鱼肉做成面条,菜品更加形象生动。

筵席的主菜“水浒传”也费了不少脑筋,李传递表示,水浒宴主要反映水浒文化,看台上以果蔬雕雕刻了水泊梁山全景,将整山的结构和有代表性地景点都雕刻展现了出来,让人身临其境。

希望水浒文化在美食中继续“穿越”

李传递在郓城县技校烹饪专业留校任教后,水浒宴的烹饪技巧和方法也成为其授业的一项内容,以经典名著为依据提炼烹饪而成的水浒宴,不仅菜品形象生动,而且制作精美,赢得学员的阵阵惊叹。

“我希望将水浒宴传下去,也希望学生能‘青出于蓝而胜于蓝’,将水浒宴在原有基础上继续创新,发扬光大。”李传递告诉记者,不少学员想跟他学制作水浒宴,有些学员根据对水浒宴的理解,创新了几道菜品,整体筵席是质量和文化的体验,创新时要保持水浒文化主题,创新要符合实际。

记者采访了解到,水浒宴108菜中,每道菜都能在《水浒传》中找到影子。山东省烹饪学会鉴定,水浒英雄宴填补了我国水浒饮食文化的空白,在国内处于领先地位。