



编者按:食物,对山东人来说,从来不只是风味。不束缚在一成不变的食品清单,博山人品味食物,消化传统,怀揣对四季的感知,遵循严格的数理规制,历经近百年风云练就如今的博山四四席。包括博山四四席在内,山东省非物质文化遗产项目已有555个,今起,我们挑选其中一部分,分“舌尖上的记忆”、“指尖上的世界”等系列,带您品咂齐鲁历史,体味厚德山东。

博山四四席,携“礼”传百年

“吃了博山饭,围着天下转”。直到今天,同在淄博市,张店、临淄的人们也会驱车百里,专门跑到博山去吃顿饭。

诞生于1919年的聚乐村饭庄,将博山此前盛行的三台席改进为四四席,历经近百年成就如今的经典。而真正能刺激人的味蕾,让人舒坦甚至想起某些美好回忆的美味,从来不会因为时空的久远而被忘记。

►吃四四席多为八仙桌,讲究“两两相对,宾主得序”。



本报记者 张洪波
实习生 付晓晓

进士开饭庄

“四四席”登场

让时光回到上世纪二三十年,那时的博山城,四面环山,一条孝妇河从城中穿过。孝妇河两岸,城中小胡同里,布满了各色各样的饭馆和博山小吃。

当占中国人口大多数的农民只有等到丰收时才能靠粮食换点钱,改善一下生活时,博山这个从明代中期起就以炉(琉璃)、窑(陶瓷)、炭(煤炭)三大业发展起来的鲁中重镇,已经是“工人”的天下。家家煤炉不熄,户户不留存粮,大小工匠一发工资,就去买小吃、下馆子。这种以商业服务型为主的消费形态,最终催生出一座美食发达的小山城。

当地达官贵人、乡绅名流最喜欢去的,是聚乐村饭庄。

聚乐村首任经理栾玉琢,出身于博山栾氏名厨世家,曾给山东军阀张宗昌主厨。开山厨师王广镛,做过清廷御厨。淄博市政协原副主席、文化名人王颜山至今仍记得,叔祖王广镛的拿手好戏是让人一个伙计弯下腰,在他背上铺块湿布切肉丝,肉丝细如发丝,切完后湿布一揭,伙计后背上不留任何痕迹。

聚乐村的大厨大多出身名厨世家,然而这些名厨背后的“文化人”,才是真正塑造聚乐村灵魂的人物。在1904年清朝科举考试中,博山一条街就出了两位进士,一位是张焕宸,另一位是石金声,两家相距不到300米,一时传为佳话。

1919年,博山怡园清音阁内,清朝进士张焕宸与当地几位乡绅、名厨商量,开一家上档次的饭庄。博山“仁和成料货庄”的股东石金声成为大股东,此后入股者有几十位。

这样,从一开始就带着些许文人气和贵族气的聚乐村横空出世,和开办者创造的“四四席”一起,登上历史的舞台。博山菜也因此成为鲁菜的一个重

要分支。

当兵的枪 厨子的汤

浓浓的文化和贵族气息,很快在聚乐村创造的四四席中显现出来,对美食和礼仪的追求也到了登峰造极的地步。

满汉全席108道菜,而博山四四席菜品不下300道,其中能看到孔府菜、御膳菜,满汉全席、江南菜以及西点与当地菜融合的影子。一桌四四席,包括四干果四点心四鲜果四平盘四大件四行件四汤饭,每道菜品均配有不同的茶、酒、粥。每一种搭配都是一道变幻的几何题。

博山菜美味的诀窍之一是“汤头”。常言说,“当兵的枪,厨子的汤”,老博山菜馆里没有味精,调味全靠高汤,也称“汤头”。

每天,聚乐村有一个大厨和一个帮厨,啥事不做,就管熬汤。熬汤要用整只肘子,两年以上的老鸡、老鸭等细火慢炖,用鸡胸脯肉剁泥吸取杂质后接着炖,再吸取杂质,直到汤汁清澈见底,如同泉水一般。做菜需用汤汁时,就舀上高汤调味。

有富贵人家的太太喜欢吃素,聚乐村就给她们专门熬制素高汤,用黑豆芽、百合、山药、口蘑熬煮,去渣,做出来的素菜味道比荤菜还要浓醇。碰到有客人点鱼翅席,在熬制20多小时的高汤中,再加上鹿肉,熬制到40多小时,这叫哨汤,十分昂贵,一小碗相当于十斤猪肉。

在聚乐村,“汤头”一天只熬一锅,只要汤用完了,无论生意再红火,立刻关门歇业,绝不以水代汤,以示诚信。

聚乐村有“美食不如美器,美器不如美地,美地不如美客”的传统。餐具通常是自己设计,找窑匠烧制,细腻温润、玲珑剔透,这也刺激了整个博山陶瓷琉璃业的发展。饭庄的高档餐具都是从景德镇定制,甚至从日本定制,再包金包银。

每当有贵客到来,经理栾玉琢就会拿一个方凳、一个马扎、一个碟子、一双筷子,往厨房

门口一坐,上菜之前先尝,不行打回去重做,此谓“尝菜”。

老人的生日 孩子的“汤渣”

有一年,土匪下山,把聚乐村经理栾玉琢绑上了南博山,王广镛这些大厨二话不说,把菜刀一扔,大伙凑钱,然后深入匪窝,赎回了栾玉琢。

“如果放到现代,老板被劫,很多人可能会看热闹,但在一个讲求温情和人性的地方,不会。”每当回忆起家里长辈讲的聚乐村往事,王颜山都很感慨。

王颜山的父亲、爷爷,叔祖皆在聚乐村做过厨师。每当兵荒马乱,饭庄被迫关门之时,不论厨师伙计,家里的男孩子都可以免费到饭庄吃饭,有一个算一个。店里还把从日本、景德镇定制来的高档餐具,抵给伙计当工资,变卖换钱后维持生计。

所有员工双亲的生日在饭庄都有记录,每到家里有老人过生日,经理会提前一天送来礼金,以示尊敬和孝道。

小时候的王颜山从没机会吃四四席,但美食之外的礼仪和传统,孝顺、团结、关怀,甚至义气,依然在乱世中通过这种温情脉脉的方式,流进王颜山幼小的心里。

那时候他最快乐的日子,就是等“汤渣”。聚乐村厨师熬制完“汤头”后,“汤渣”——那些在高汤中翻滚了20多个小时的肘子、老鸡、鸭子,会被送到职工家里去,给老人孩子吃。当然这是轮流,经常要等上好多天才能轮到自己家,但等待的日子也是快乐的,每当伙计送来汤渣,王颜山都要亲眼看着妈妈把拆散的鸡鸭放上辣椒,炒出满满一盘流着黄油的辣子鸡、辣子鸭。

轿杆胡同的男孩 让贵族老字号重生

一个老字号的背后总有很多故事,也会有一段风雨飘摇的历史。

1956年,聚乐村公私合营,改名东风饭店,一些股东偷偷

把股票给烧了。“文革”中,那块有着一两黄金的老牌匾成了四旧,被当成了剃板。有一天,眼看着牌匾要被剃透了气,一位老厨师不忍心,偷偷将它换下来,铺在床上当铺板,这才保存下来。

后来,东风饭店又变成了博山区饮食服务公司,五易其址风光不再。当它搬迁到轿杆胡同时,住在对面的一个家境并不富裕的小男孩,对它产生了浓厚的兴趣。小男孩经常缠着长辈讲以前聚乐村的故事,他喜欢扒着门口往里看,渴望自己有一天能够走进去。

然而,上世纪90年代的博山老城区改造,包括聚乐村在内,一些老字号像清梅居、景德东、大天明茶庄、景泰成药店还有鱼市街等都被拆除,博山老城从此踪迹难寻。

时光走到21世纪,当年轿杆胡同里的小男孩长大了,他叫王鹏。

2009年,带着儿时的梦想,王鹏重开聚乐村,还为博山四四席成功申请非遗。他花了20年时间,遍寻聚乐村厨师的后人,还原了四四席的菜谱。王鹏还从民间搜寻到几件有关当年聚乐村辉煌时期的证物:发黄的股票,零落的菜谱,还有一张从栾氏后人手里拿到的聚乐村全家福照片。

“现在,淄博人重要的接待——婚嫁,最讲究的‘伺候娘家客(读kei)”还是要做四四席,这是传统,更是礼仪。”王颜山说。

聚乐村迎来了新时代。与当年聚乐村越做越高档的路线正好相反,王鹏开了家分店,主打中档菜肴,还在博山中心城区新开了聚乐村灌汤包子铺,主营包子和鸡汤馄饨。用聚乐村百年手艺做的高汤浇出来的馄饨,大受欢迎。

用王鹏的话说就是:聚乐村要焕发新的生机,必须从贵族记忆变成寻常百姓的现实。

深入,更见精彩
电话:96706056
洪波工作室
邮箱:hongbogongzuoshi@163.com

四四席的规矩

上菜须成双 主人背门而坐



聚乐村1919年的全家福。

本报记者 张洪波

四四席讲求四红四喜,四面八方,以及对应春夏秋冬四季。四四席上菜时始终保持偶数,有好事成双之意。

吃四四席多为八仙桌,讲究“两两相对,宾主得序”,一般来说,迎门对面为上座,左为尊,右为首,主人只能坐在背对门的位置相陪,否则即为失礼。在宴席上一坐就确定了自己的位置,吃饭喝酒说话必然按照身份进行,这叫得体。

上菜时,先上四干果,分别是黑白瓜子香烟薄荷糖,香烟不健康,后来换成了别的;再上四点心,点心上不上麻花(谐音“麻烦”);然后上四鲜果;再上四平盘。每一道程序都有相应茶水,四干果带着红酒,四点心带着八宝粥,四鲜果带着淡水。四干果四点心随吃随添,始终不撤,一是因为人们凑到一块儿赴宴,总有生疏的人,需要加深认识,还得通过交谈等候迟到的客人;二是因为空腹喝酒有害健康。既是饮食,又是礼仪。

吃四四席,上的第一个“大件”代表席面的档次。最高是燕翅席,“大件”是燕窝和鱼翅,中档的是海参席,低档的“大件”是四喜丸子、红烧肉、清汤皮肚一类。

上菜顺序严格按照清代诗人袁枚在《随园食单》中所说:“上菜方法咸者宜先,淡者宜后;浓者宜先,薄者宜后。无汤者宜先,有汤者宜后……度食客饱则脾困矣,须用辛辣振动之,虑客酒多则胃疲矣,须用酸甘以提醒之。”

食客吃到中间时往往神疲味怠,而宴席还没有达到高潮,不能结束。这时候上酸菜和辣菜,能让人精神焕发。海产一般往后放,因为博山人知道吃了虾蟹再吃别的就没有味道了,最后吃鱼,年年有余,是充满希望的收尾。



博山水饺



灌汤包

四四席菜谱

	四拼盘	四大件	四行件	四扣碗	面食
四押桌 茶水	如意菜卷拼风干鱼	花菇扣鲍鱼	鸡汁干贝	酱焖栗子鸡	元宝水饺
四干果 果酒	千层猪耳拼鸡冻粉	黄焖鱼翅	梅花大肠	氽底鱿鱼	驴打滚
四鲜果 果酒	萝卜丝卷拼梅花鸭蛋黄	白葱烧海参	滑炒里脊丝	博山豆腐箱	时蔬手擀面
四点心 杏仁茶	聚乐村香肠拼麻油莴苣	糖醋鱼	爆炒腰花	蜜汁八宝饭	千层酥

注:四四席变化万千,此菜单仅是其中一种。