

两分钟整鸡出骨,琉璃丸子如纸薄

百年传承高氏厨艺亮绝活

文/片 本报记者 杨淑君

最近,因热衷聊城文史三十余年、对古城历史颇有研究,高文广老师被聘请为古城文化建设专家顾问团顾问。而曾有五代人在古城居住的高氏家族更有着百年的厨艺传承历史。

高文广的哥哥高文先能烹饪出纸一样薄的空心琉璃丸子,弟弟高文平制作布袋鸡让整鸡出骨更是游刃有余。在山东省烹饪协会及聊城市旅游行业协会的推荐下,高氏厨艺绝活将通过央视亮相全国。



高文先烹饪的空心琉璃丸子薄如纸。

高氏绝活>> 整鸡出骨游刃有余 空心丸子皮薄似纸

7月2日,在高文先家里,高文平左手抓住白条鸡的下腹,右手握刀开始剔骨,一番游刃之后,一条鸡骨和鸡身便完全剥离,整鸡瞬间成了仅有鸡皮鸡肉的“布袋”。

高文平说,鲁西布袋鸡与鲁菜布袋鸡的出骨部位不同,前者从尾下出骨,后者从颈部出骨,他采用的是传统的鲁西布袋鸡剔骨法。随后,他在鸡的空腹内填进冬菇、冬笋、蹄筋、鱿鱼、海参等八种调味料,切成丁的配料,上笼蒸熟。

现如今高文平已把布袋鸡的技法用到了鸽子上了,“布袋乳鸽”成为高氏烹饪技艺上的新品菜肴,他侄子高丹阳仅用2分钟时间就能把鸽子全身的骨头都剔除。

高文平的大哥高文先展示“空心琉璃丸子”的制作流程。他将面粉烫熟冷却后,开始炸丸子,炸至成形后捞出,再一次下油锅,这时锅内噼啪出声,丸子纷纷往外吐面糊,就成了空心的。再经过熬汤挂汁,玲珑如珠的“空心琉璃丸子”就制作成功了。将一个丸子打破,只见面皮薄如厚纸,其空心程度之大,在别处是见不到的。

高文先说,很多空心丸子都是在面团内部包进受热可以融化的原料,独有聊城的空心丸子是靠对面性和油温恰到好处的掌握而制成。

早在上世纪六十年代,高文平的父亲高士玉就以空心琉璃丸子出名,在1990年中国烹饪协会和中国商业部统编

的《中国名菜谱》中,此菜作为聊城地区唯一代表菜品收录,书中写道“以特级烹调师高士玉制作最佳”。此后,其技艺传人多次以此菜获得国家级比赛金奖、银奖。

聊城市旅游行业协会会长王金福告诉记者,布袋鸡“整鸡出骨”及琉璃丸子制作“空心”的技法,都有较高的技术含量,是难度很大的烹饪功夫,高氏兄弟却制作的十分熟练和准确,足见高家作为鲁西著名烹饪世家的声誉是名副其实的。如今,高氏厨艺仍在继续传承,高文先长子、高氏烹饪技艺第五代传人之一的高玉新参与烹炒了两道“铃铛”(又称“行件”或“小碗”,随“大件菜”同时上桌)菜肴。



高文平整鸡出骨游刃有余。

世家渊源>> 百年厨艺艰难传承 一代名厨独领风骚

2014年,义安成高氏烹饪技艺被聊城市人民政府公布为非物质文化遗产保护项目,而此前已经列为东昌府区非物质文化遗产。

高氏烹饪技艺已有140年的历史,早在清光绪元年(1875)高文平的曾祖高凤仪就在古城楼东大街开办了义安成饭馆,民国年间祖父高振德艰辛坚守,最终于日寇入侵,聊城沦陷时关闭。日伪统治时期,他家避难乡下,在聊堂路边从事小饭铺、地摊经营。

聊城解放后,高振德带领全家回城,以制作销售灌汤包、水煎包为生计,1956年参加公私合营。此后,父亲高士玉和他的两个哥哥都成为国

营工人,分别从事红白案厨师职业。

高士玉在承接家传烹饪技艺基础上,又拜师学艺,跟随名厨高金福、韩凤珠、高东亮学徒,又得虞魁元、许尚英等名师指教,最终集聊城传统风味技艺和菜肴之大成,被誉为“鲁西传统风味的主要继承发展者”。

高文先说,父亲早年从师学艺十分刻苦,那时厨房设施差,劳动强度大,一天下来很累,“父亲和韩凤珠师爷在汽车站对面人民饭庄工作,晚上10点多忙完吃饭,韩师爷累得吃不下饭,仅喝几两酒,然后我父亲一手搀扶着他,一手打着灯笼,把他送到家。在路上,韩师爷常常对徒弟讲解一些

烹饪的‘门道’。来回足有八九里地,我父亲歇息时就到了午夜。”

高文先回忆,父亲制作的“炒腰花”,多次获奖。后来,对技术精益求精的父亲在聊城商业局、供销社厨师学习班,聊城地区饮食服务技术培训中心,先后请他担任主讲教师。1972年,因教学需要,他自编了教材《烹饪讲义》和《聊城菜谱》。

上世纪八十年代,担任聊城地区烹饪专业考评委员的高士玉有感于聊城传统风味在诸多方面难以适应改革开放后的新形势,决心革新地方传统菜。他吸收胶东菜清、鲜、脆、嫩的长处,又结合曲阜菜

款式多样、外形华丽的优势,从菜肴到宴席逐项进行探索性的改革,从而使地方风味有了新的發展。

高士玉在为聊城烹饪做出贡献的同时,也丰富了烹饪世家的技艺。原来在义安成饭馆就有的很多名菜在他手中得以升华,他把“煎丸子”“锅烧肉”“糖酥鱼”等菜品制作的炉火纯青;“空心琉璃丸子”更是大放异彩,成为他的代表作,也成为高氏烹饪技艺的品牌菜;他擅长的“素鱼翅”曾经多次参与技术表演,屡受好评;他制作的“锅塌豆腐”、“清汤燕菜”都有独特之处;他还创制了“余扒海参”、“东昌燕丸”等菜品。

苦学成才>> 耕耘沃土收获丰厚 经历苦寒梅花自香

烹饪世家的厚重技艺遗产如同餐饮事业的一片沃土,但是没有耕耘也不会有所收获。对此,高氏兄弟深有体会。

高氏烹饪技艺经历了高凤仪、高振德、高士玉三代传承后,第四代追踪继起,1973年,初中毕业的高文先开始在饭店干临时工,经过几年锤炼,他练就了扎实的烹饪基本功,尤其对烹炒火候把握自如。他还经常跟着父亲给街坊邻居、亲朋好友帮忙,制作红白喜事的宴席。久而久之,父亲擅长的一些技术强度大的

传统热菜都被他继承。

虽然父亲病逝时他只有十几岁,但高文平自幼受烹饪世家熏陶,对烹饪技术情有独钟,甚至痴迷。刚入行时,他在饮食服务公司食堂刷碗,傍晚下班后,他再跑到大哥的饭馆里跟着大哥以及师兄(高文平父亲的徒弟)李玉杰练习炒菜。

高文平十分能吃苦。一次,他上灶制作空心琉璃丸子,熬糖时,手勺不小心带出一滴,掉到了脚趾上,300多度的糖落到脚上钻心地疼。此时锅里的糖已经熬到火

候,若不下丸子,这道菜就废了。高文平忍着痛坚持操作完毕,待他才放下锅,脚趾已被烫了一个深窝,至今还留着疤痕。

不仅能吃苦,高文平还肯动脑,他对传统菜中形状不规则、色泽不明亮的“浮油鸡片”进行革新:把鸡茸改为色泽洁白、质地细腻、富有弹性的淡水鱼茸;将和好的鱼糊用小勺慢慢舀入平底锅,使其绽开成很圆的薄片,于是出现了创出了一道新菜“浮油鱼片”。很多同行见过此菜后大为惊讶,

以为是用模具切出来的。

高文平说,空心琉璃丸子在历史上是炸制一遍,父亲高士玉改为炸制两遍,而高文平如今经过三次炸制,“初炸定型、复炸吐空、三炸酥脆。”看见,如今的空心琉璃丸子是几代人智慧的结晶,难怪不断在各级大赛中摘金夺银、多次被中国烹饪协会定为“中国名菜”呢。2014年,高文平制作的“空心琉璃丸子”获得了“天南地北山东菜十七地市代表菜评比活动”中“聊城代表菜”的称号。

揭秘烹饪大师成功之道:

四代钟情搜集 两千本老菜谱

本报记者 杨淑君

高级烹调技师、“中国烹饪大师”、“中国鲁菜特级烹饪大师”……在餐饮界,高文平已是闻名遐迩的“名厨”,除了家族传承,还与他的两千本餐饮藏书、藏以致用有关。

深受父辈影响 热衷菜谱收集

高文平的餐饮藏书中,有清代出版的“烹饪古籍”,也有上世纪七八十年代的“老菜谱”。高文平回忆,1987年父亲去世时,十几岁的他发现了父亲遗留几百本菜谱,多是上世纪50—70年代出版的,还有几十本清代木版、民国石印的老书,当时虽看不懂,但他仍好好珍藏起来。

后来伯父说,曾祖父高凤仪早在光绪年间就创办过“义安成”饭馆。那时,曾祖父担任县衙漕粮房老总,利用业余时间以文会友,以食会友,地方名流都成为饭馆常客。曾祖父喜欢读书,不光好买书,还开办过书庄。手头那些木版书就是当年遗物。

高文平的祖父高振德一生也以饮食业为生计,也买过食谱,还写过饮食笔记,“遗留的那些民国石印食谱,应该就是祖父遗物。”高文平之父高士玉先后买过二百余本菜谱及烹饪技艺书籍,以及《中国烹饪》创刊初期的近百本期刊等。正是受父亲影响,高文平也对购买烹饪技艺图书有着浓厚兴趣。

喜欢名人著作 青睐名店菜谱

刚涉足厨行时,高文平下班后常翻阅父亲遗留的书籍。他结合灶台操作,从书中理解每一道工序原理及技术要求。随着技艺深化,他越来越觉得书的重要。

20多岁后,他开始外出观摩在各地举办的美食节、烹饪比赛。所到之处,他总是打听哪儿有旧书摊、旧书店。“我感到著名大师亲自参编的菜谱最有价值,因为他们实践经验丰富,对技艺工要求严格。”高文平颇有感悟地说。

除了喜欢名人著作外,对名店菜谱他也特别青睐。他还常常托朋友代为买书,不少朋友看到老菜谱就联系他。一次,济南一个朋友打电话说,发现附近书摊上有几本老菜谱。高文平马上买票去了济南,买到一本民国时期罕见的食谱。买书花了四十元,可是来回路费以及请朋友吃饭却花了近三百元,但他依然高兴得了不得。

书籍藏而能用 使得技艺升华

随着藏书增多,他对收藏的要求也越来越高,追孤本、求珍本、讲品相、看出版量,那怕多花钱也买精品书。收藏至今,他的书柜里已经有了大约2000册书刊,其中不乏精品。

高文平藏书不是为藏而藏,而是为用而藏。二十多年来,高文平除了承接家传技艺,赴南京求学,到济南得颜景祥老师教授外,书籍就是他的另一位老师,他从书中获益匪浅。他看书时善于思考,往往书中菜品的做法启发他革新了一款传统地方菜,创造出一款新派鲁菜,像“浮油鱼片”、“布袋乳鸽”、“三文鱼馄饨”都是这样制作成功的。各地风味菜谱使他了解了彼此之间的异同以及各自的特色,使他在接待各地顾客时能够选择合适的菜品组成宴席。

如今高文平已是高级烹调技师,但他仍然喜欢买书、藏书、看书,“读书无止境,学习钻研技艺也无止境。”