

东昌历史上那些烹调师:

本土餐饮入古城 传统美食得传承

文/片本报记者 杨淑君



自古城开街以来,来自陕西、北京、天津、东北等地特色美食纷纷入驻。聊城当地特色美食也毫不逊色,有望再现史上盛况。
原古城居民、78岁的知名老厨师钟志华向记者讲述了古城的美食发展史。



东昌第一本 地方风味菜谱

文/片 本报记者 杨淑君

钟志华老人拿出一张老照片告诉记者,这是1972年10月20日,名厨高士玉和虞魁元的合影,上面写着“聊城大菜定稿留念”。

钟志华回忆,1972年,聊城市商业系统组织“厨师学习班”,委托高士玉编写《烹饪讲义》。随后,经老厨虞魁元、陈金玉、王安伍、陈玉春等口头研讨,由高士玉执笔整理,编写了《聊城菜谱》,这是东昌历史上第一本地方风味菜谱。

编写菜谱时,正值夏季,在迎宾旅院内中部东侧一排青砖瓦房的西间里,几位老厨多次聚集一起口述菜谱资料。高士玉认真记录,综合各位师傅的说法,求同存异,有疑问时再登门拜访其他老厨。经过三个月的写作,终于完成了这项地方烹饪史上开创性的工作。

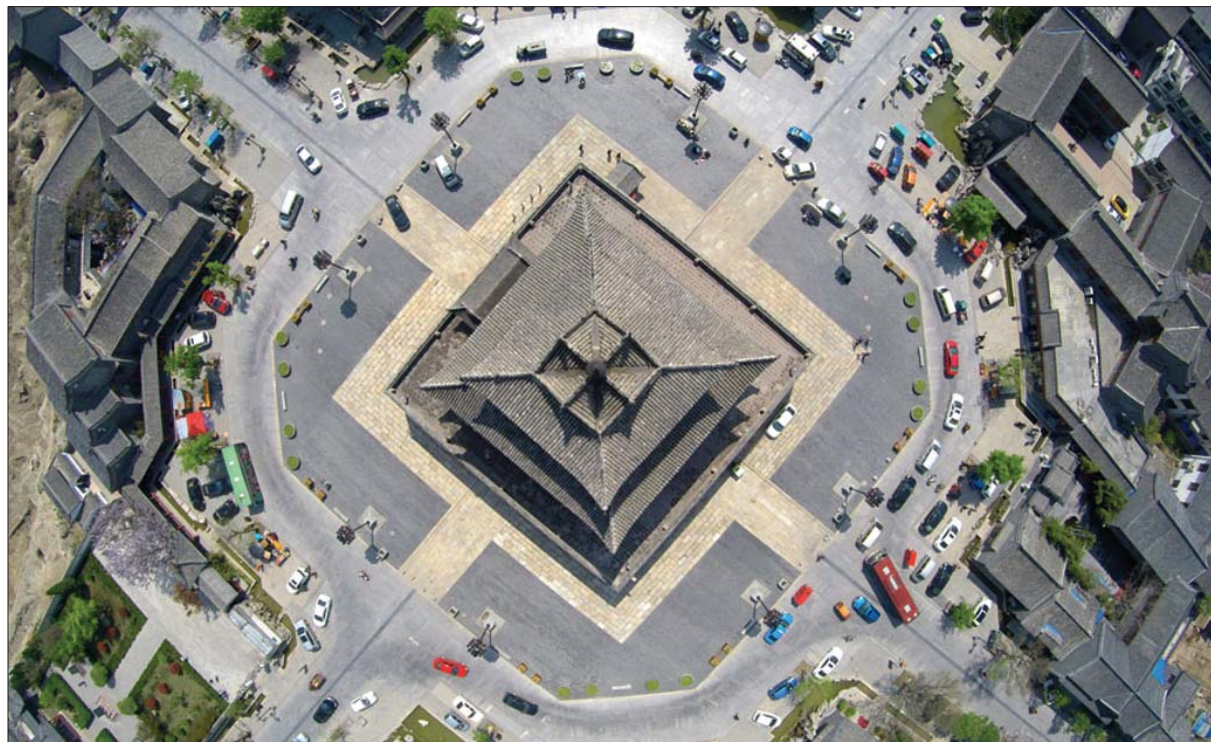
《聊城菜谱》共收录了229种菜肴的制作方法。其中有素菜类30种,汤菜类19种,鱼虾类28种,甜菜类19种,肉菜类100种,山珍海味干菜类33种。另外还有“山珍海味和干菜的胀发”10种。尽管《烹饪讲义》和《聊城菜谱》是因教学需要而编写,但在实质上是对地方烹饪技术的首次理论性总结。书稿编写完成后,因正在文革期间,书稿未被上级重视,没有铅印发行。现存的手抄本,为研究东昌传统风味的正宗做法留下了珍贵资料。

主要口述人虞魁元,15岁在凤翥楼学厨,后拜师任光远,技术以刀工见长,先后应聘于“三庆园”等多家饭店。1943年曾在济南担任省政府伙房厨师。建国初开办“魁记饭馆”,1956年公私合营时并入县饮食总店。后在“聊城饭店”等店连任主厨。

菜谱编写人高士玉是当代聊城著名烹调师。自六十年代到八十年代初,许多重要接待都是高士玉等人做菜。钟志华回忆,他和高士玉、李保忠、薛立功等人应县委招待所、军分区招待所之邀,一起参加制作过许多重要接待宴席。还经常为一些大型会议做饭,“每次都是高士玉担任厨师班长,相当于后来的厨师长。”

1960年,高士玉连续参加县、地商业系统业务技术表演,以优异成绩扬名行内。1972年主教聊城市商业局厨师学习班,1975年主教聊城市供销社厨师学习班,1987年5月至8月主教聊城地区饮食技术培训班。自八十年代初开始担任聊城地区厨师考评委员。

高士玉擅长鲁菜及晋西地方传统风味,对空心琉璃丸子、爆炒腰花、素鱼翅、扒扒海参、布袋鸡、锅塌豆腐、东昌蒸丸等菜肴的烹制有独到经验。生前为中国民主建国会会员、聊城市(今东昌府区)第六届政协委员、聊城地区烹饪协会理事。他注重技术传授,培养了一批有技术实力的弟子,为地方烹饪技术的传承做出了贡献。



航拍古城。目前已经不少聊城特色美食老字号入驻。本报记者 李军 摄

厨史:

多年经营福聚园 世代传承门头活

钟志华说,一些历史名厨,有的技术高超,烹饪有独到之处;有的长于创新,常有叫座菜、拿手菜问世;有的精于大众饮食,菜肴,小吃令人回味;有的倾心技术传授,令后来者时常追念。历代名厨创造了东昌灿烂的饮食文化。

在古城以东的运河岸上,有个古老的村庄一肖庄,得益于运河漕运,几百年间,村民世代以经营饮食业为生。崔家于民初在天津开办了一家大型饭庄“东升楼”,能同时承办几十桌酒席;孙家在民国年间陆续开过“福聚园”、“凤麟园”和“中华饭庄”,孙凤林的技术很精湛。

孙凤林多年经营福聚园等饭庄,擅长烧、溜、爆、炒等技法,对火候的掌握恰到好处,出菜快捷,味美适口。对山珍海味菜肴有独到做法,曾有来聊城的省城官员到他的饭馆里就餐。他制作布袋鸡也有独到之处,闻名遐迩。

肖庄刘家从厨历史最久,而且世代传承厨艺。明代中期,天津杨柳青小刘庄刘某,在运河货运中随船做饭,后留居东昌,专做“门头活”,带着徒弟们和烹饪工具,替人操办红白喜事等宴客的席面。至晚清刘金堂,因为技术高超,门前求教者络绎不绝,入室弟子有数十名之多。

光绪年间曾在蛤蟆楼主灶的许延堂,拿手菜有“红烧海参”、“醋溜鸡”、“爆炒肉丝”等。民国初年,他曾为东临道尹制作“一百单八件”寿宴。

清末民初的任光远,青年时应聘于“凤翥楼”等名店主灶,中年后在楼东大街自营饭馆。民初曾应邀赴济南献艺,载誉而归,时有“东昌首厨”之誉。

高手:

糖酥鲤鱼滋味美 素菜荤做调味绝

钟志华介绍,东昌历代多出大厨,名师,于海林是二十世纪上半叶东昌最具代表性的名厨。于海林技术全面,他刀工、勺工都精湛,对火候掌握恰到好处。他制作甜菜特别突出,糖酥鲤鱼做得最好。当时地方驻军荣旅长,最爱吃他做的糖酥鲤鱼。

二十世纪中期,名厨济济,虞魁明、高金福、高东亮、陈玉尧、刘文臣等以勺工见长,擅长刀工的有虞魁元、韩凤珠等,还有邓添义、高东明、陈金玉、孔宪五、陈永胜、陈玉春、高士元等名厨,许尚英是唯一对烹饪理论有研究的名厨。

高金福是二十世纪中叶东昌最负盛誉的厨师,聊城地专机关招待所有重要招待都请他去主灶。老厨师王兴河曾说,

1951年6月下旬,李进(江青)率武训历史调查团来聊城地委机关大院,地专机关招待所请高金福主灶。1953年5月,水利部长傅作义来聊城,地专机关招待所也是请他做菜。

五十年代后期,聊城市商业局提倡社会主义劳动竞赛,各个饭庄多次搞菜品多样化比赛。如有的用地瓜作了160种荤、素菜肴及面食。其中,地瓜“糖醋鱼”做出了糖醋鱼的味道,地瓜“红烧肉”做出了红烧肉的味道,以地瓜做馅包包子、水饺让人吃出香似肉馅的味道,叫做“素菜荤做”。1957年的比赛,高金福获第一名。

高金福的拿手菜有锅烧肉、粉蒸肉、炒鸡汁、糖醋里脊、糖醋鱼片等,尤精于火候菜,制作又快又好,见者称绝。他的徒弟高士玉跟着他参加了一些重要接待,学到了很多重要技术。

韩凤珠生于1909年,东关柳园街人,擅长制作红烧鱼翅、布袋鸡、麻溜肘子等。韩凤珠早年担任过义兴园、庆丰楼等多家饭店主厨,公私合营后先后在会英楼、人民饭庄、地专机关招待所、聊城宾馆担任厨师。六七十年代在政府招待所工作时,多次参与制作接待国家、省级领导人的饭菜。

佳话:

珠联璧合亲兄弟 各有千秋两名厨

钟志华回忆,著名厨师虞魁元,技术以刀工见长。建国前后开办“魁记饭馆”,公私合营时并入县饮食总店。1972年,聊城市商业局厨师学习班教材经他指导顺利编成。

虞魁明擅长灶上功夫,精于火候,擅长琉璃丸子等传统名菜。五十年代曾在楼西大街路南的“大众饭庄”主灶。1972年,应邀在聊城市商业局厨师学习班表演菜肴。

虞魁元以刀工见长,虞魁明的勺工突出。虞氏兄弟一般都是联手烹制菜肴,珠联璧合。和虞魁元、虞魁明兄弟一样,高东亮、高东明兄弟也都是名厨,技艺各有千秋。

高东亮约为光绪末年生人,民国年间曾应聘多家名店主灶,公私合营后曾任第七食堂、会英楼、人民饭庄等店主厨。他精于爆、炸、煎、锅烧、琉璃、蜜汁等技法,尤其擅长火候菜,制作快捷,色香味把握准确,拿手菜有油爆鸡、蜜腊莲子等。

他的弟弟高东明,十几岁跟于海林学徒,民国年间受聘临清大店,1958年回聊城,在地委招待处当了多年主灶师傅。他对东昌风味和临清风味的技法结合做得恰到好处。

邓添义是民国后期至建国初期名厨,技术擅长溜、炸、熏、酥等技法,制作的蒸碗、酥锅都有特色。民国年间,曾受聘在三德园等名店主灶。公私合营后在大众饭店主灶,钟志华早年就从邓添义、虞魁明、陈玉尧在大众饭店学徒。

许尚英解放初在同福春主厨。1955年军官授衔时,他在军分区司令部做菜;1956年至1958年在会英楼工作;1958年以后,一直在十三姊妹饭庄。许尚英文化水平高,培养学生多,是解放初期著名厨师之一。

陈玉春抗战前在三庆园学徒,解放前后成为三庆园技术主力,拿手菜有红烧肘子、蜜汁蛋饺等。高士元是会英楼的白案主厨,对红案也精通,公私合营后担任第二食堂负责人。曾在县商业局业务技术表演中获水饺第二名,对鸡里爆、糖醋里脊比较拿手。

记者了解到,今年在古城开业的本土餐馆,开办人基本都在饮食服务公司担任过厨师工作,对东昌前代厨师擅长的传统菜品有所继承,现在正打算利用古城旅游优势,重振地方传统风味,再现昔日辉煌。



原古城居民、78岁的知名老厨师钟志华向年轻人传授厨艺



聊城大菜定稿留念