



传统的媳妇宴让食客们大饱口福,他们共同举杯感谢任存法。

文/片/视频 记者 王鑫

掌勺“媳妇宴” 传承四十年

10月25日早上8点,70岁的任存法开始准备当天的“媳妇宴”,作为济南柳埠的特色民俗之一,“媳妇宴”引得不少城里人慕名前来品味。任存法是本场“媳妇宴”的掌勺师傅,他指挥着手下人加快动作,先炖肉炸鱼炸豆腐,中间拌凉菜,最后炒热菜,一共37样,光盘子在桌上就能摞三层,让每一个初见“媳妇宴”的人都惊讶不已。

任存法是济南柳埠长峪村人,他的大伯是镇上有名的“媳妇宴”掌勺,谁家喜事都需要他。受大伯影响,任存法也喜欢烹饪。1984年,退伍后的他开始跟大伯学做“媳妇宴”,几年下来,参加过几十场宴席制作的任存法,正式成为“媳妇宴”掌勺。

“媳妇宴”是喜宴,所需的食材是主家自己备好,汤菜中需要有酸、甜、苦、辣、咸五种口味,寓意让新过门的儿媳妇做好开始新生活的准备。食材必须选得好,肉和菜都要新鲜,什么食材怎么切都有讲究,口味也得适合大众,四千四鲜四酱四凉……37道菜需要的盘盘碗碗,光是准备工作就得至少两个半小时,有时主家请的客人多,一次要做20多桌的量。天刚蒙蒙亮,任存法就要带人做准备。在烟熏火燎的柴火灶前工作,冬天靠着挺暖和,夏天却酷热难挡,每次做完衣服全湿透。

几十年来,任存法做“媳妇宴”只收过一次钱,他觉得邻里情谊比钱重要。收到一箱喜酒或是一条喜烟,在宴席上喝一碗主家给他敬的酒,看着大家吃得开心满意,心里比什么都高兴。

2012年,柳埠媳妇宴正式入选济南市第四批非物质文化遗产名录,任存法也因此坚定了一直做下去的信心。近年来长峪村陆续开发旅游项目,建起了民宿,村党支部书记孟令钧也把家里的老宅子重新改造,办起了“媳妇宴传习所”,他请任存法做掌勺,继续把“媳妇宴”发扬光大。任存法也干得起劲,他还想再找个徒弟,将凝聚着山里人淳朴和智慧的“柳埠媳妇宴”传下去。



央视一档旅游栏目的摄制组来到长峪村,拍摄任存法制作柳埠媳妇宴。



制作媳妇宴所需食材多种多样,任存法需提前一天时间把采购清单列好。



媳妇宴是招待贵客的宴席,准备过程的每个环节任存法都要亲自把关。



任存法至今还用柴火灶制作媳妇宴,力求还原老味道。



扫码看视频



媳妇宴菜品丰盛,制作工序复杂,任存法带人一忙就是一上午。