

□孙一慰

“爆双脆”衡量鲁菜 厨师手艺

“爆”是鲁菜最擅长的烹调方法之一，历史悠久。清代著名文学家袁枚的饮食专著《随园食单》中写到“爆”的技法时称：“滚油炮炒，加料起锅，以极脆为佳。此北人法也。”

清代著名的饮食专著《调鼎集》中也有记录：“将猪肚洗净，取极厚处，去上下皮，单用中心，切骰子块，滚油炮炒，加作料起锅，以极脆为佳，此北人法也。”可见早在清代，鲁菜中“爆”的技法已经成熟。

梁实秋在《爆双脆》一文中写道：“爆双脆是北方山东馆的名菜。可是此地北方馆没有会做爆双脆的……就是在北平东兴楼或致美斋，爆双脆也是称量手艺的菜，二把刀是不敢动的。”

在首屈一指的山东馆子里，名菜爆双脆是衡量其厨师手艺的菜品，由此看出此菜的制作难度之大。

油爆双脆的制作难度极大，刀勺工并重，此菜要求厨师有扎实的基本功。因为油爆菜肴是旺火速成，为使其迅速、均匀受热，初步处理后要打上花刀。要先把鸡胥的里外皮、筋去掉，打上十字花刀；肚头去掉脂、皮，打上网状花刀，就是在处理好的肚头上，一面打十字花刀另一面打与其交叉的一字花刀，展开看就像网子一样。它不像有些花刀那么好看，但是其难度极大，没有一定的功夫，会把肚头切碎。须知鸡胥是较小的原料，而肚头又很薄，这就要求厨师有高超的刀工技术。网状花刀没有几年刻苦的刀工训练是不可能做好的。

梁先生还写道：“鸡胥易得捡肥大者去里……总要附带关照茶房一声：‘要去里子’，即因去了里子才能嫩。一般人不知去里，嚼起来要吐核儿，不是味道。”

别说一般人，现在就是有级别的厨师也有不知道的。我就碰到过，大师级厨师还问我油爆鸡胥怎么嚼不烂呢？我说你怎么做的？当他把制作过程说完，我便明白了，他不知道鸡胥要去里子。

油爆双脆菜肴制作速度要快，整个炒的过程顶多也就一分钟。“因为这道菜纯粹是靠火候，两样东西不能一起过油炒。鸡胥需时稍久，要先下锅……这两样东西下锅爆炒勾汁，来不及用铲子翻动，必须端起锅来，把锅里的东西抛向半空中打个滚再落下来，液体固体一起掂起，连掂三五下子，熟了。这不是特技表演，这是火候必需的功夫。自旺火熊熊之前，热油泼溅之际，把那本身好几斤重的铁锅只手耍那几下子，没有一点手艺行么？”

梁先生先肯定了爆双脆是火候菜，又写主料下勺的先后次序，再写勾芡，最后是快速利索地颠勺动作。炒勺在厨师手中，犹如魔术师的道具，看火光四起，高达二三尺，闻菜肴受热散出的香味，听那手勺与炒勺伴随着有节奏的颠翻而发出明快的叮当声，确实是一种绝妙的享受。

最后梁先生写了此菜的标准，那就是“吃在嘴里韧中带脆”，像吃脆萝卜的那种感觉。

内行人看了这段文字的感觉是描写非常准确、精彩。人们常



东兴楼老照片

日前，大型美食文旅节目《三餐四季》山东篇在央视综合频道播出，主持人撒贝宁与济南籍演员徐海乔组成“寻味团”，品味济南的“三餐四季”，感受鲁菜的绝妙味道。

要知道，清末民初“在北京有名的大饭庄，什么堂、楼、春之类，从掌柜到伙计，十之八九是山东人，厨房里的大师傅，更是一片胶东口音”，许多文人作为美食家都与鲁菜有着不浅的缘分。梁实秋年轻时就尝遍京城美食，每吃必有品味佳作，《雅舍谈吃》记录了这一切，而在书中的五十余种菜品中，让梁实秋念念不忘的鲁菜占了三分之一。

名家笔下的鲁菜之缘



上世纪二十年代老北京饭馆的伙计



前门外酒肆林立

说，作家要深入生活，才能写出好作品。这篇爆双脆是《雅舍谈吃》中写得最为精彩的一篇。当我第一次看到这篇文章时，立刻对其详尽、精准、专业性极强的描述感到惊讶！

让梁实秋五十余年 犹不能忘的山东菜点

梁实秋写到1926年留学回来，“回到北平，东车站一下车，时已过午，料想家中午饭已毕，乃把行李寄存车站，步行到煤市街致美斋独自小酌，一口气叫了三个爆肚儿，盐爆油爆汤爆，吃得我牙根清酸。然后一个清油盘丝饼、一碗烩两鸡丝，酒足饭饱，大摇大摆还家。生平快意之餐，隔五十余年犹不能忘。”

一个无论到了什么地方总是不能忘情口腹之欲的“饮食之人”，竟然“隔五十余年犹不能忘”三个爆肚和清油盘丝饼、烩两鸡丝，可见鲁菜之魅力之所在。

清油盘丝饼的“清油”即植物油，就是用花生油来煎烙的。“盘丝”，是此饼的造型。它用胶东抻面制成，把面抻至细如银丝，再盘成圆饼形，故名盘丝。抻面抻七到八扣，细面丝可达千余根。为防止

面丝粘连，要刷较多的花生油，再取一段面丝，截断，盘成圆盘形，放油中煎烙成熟。食用前，要将已烙成的黄脆“金丝”拍散，使其不成饼形。散放盘中，撒上青红丝、白糖，甜香酥脆。

烩两鸡丝是用生鸡脯肉丝滑油和熏鸡的鸡脯肉丝、豌豆加高汤、调料、最后勾芡烩制而成。滑嫩爽口，有熏鸡香味，是济南的传统名菜。

梁实秋在《烙饼》中再次提到，“清油饼……山东馆子最善此道。我认为最理想的吃法，是每人一个清油饼，然后一碗烩虾仁或烩两鸡丝，分浇在饼上。”

这一篇文章共提到了爆双脆、烩两鸡丝、烩虾仁、清油盘丝饼4种山东菜点，而且烩两鸡丝、清油盘丝饼在《雅舍谈吃》中两次提及，可见梁先生多么喜爱这两个山东菜点。

曾经极受推崇的鲁菜馆子

著名的报人张友鸾先生曾说：清末民初“在北京有名的大饭庄，什么堂、楼、春之类，从掌柜到伙计，十之八九是山东人，厨房里的大师傅，更是一片胶东口音”。

老北京“八大楼”分别是：东兴楼、泰丰楼、致美楼、鸿兴楼、鸿庆楼、正阳楼、新丰楼、安福楼，多以鲁菜为主，故经营的店家伙计也都是山东人，因为山东物产丰富，山东人又能吃苦耐劳，善于经商，加之同为北方口味，故八大楼深得老北京喜爱，一度名满京城。

其中东兴楼和致美斋是梁实秋最推崇的鲁菜馆子。不仅自己经常光顾，同学从国外归来相聚、亲朋好友聚会等，都在东兴楼：“据说东兴楼的厨师来自御膳房，所以烹调颇有一手……其手艺属于烟台一派，格调很高。在北平山东馆子里，东兴楼无疑当首屈一指。”

台湾哲学教授张起钧在其《烹调原理》一书中写道：“菜，经过……有学问的人指点，不仅技术口味好，并且格调高超，水准卓越”“而这种菜就都是许多山东人开的大馆子所做的。其风格是大方高贵而不小家气，堂堂正正而不走偏锋，它是普遍的水准高……这可以说是中国菜的典型了。像抗战前的东兴楼就是其中的翘楚……我们习俗上称为山东馆子，实际是历代官员文人培植出来的京朝菜。”所以东兴楼、致美斋等山东馆子能经久不衰，应

该与真正懂吃、会吃的“吃厨师”的文人经常光顾、指点有很大的关系。

这两家饭馆，都是民国初年逐渐发展起来的著名鲁菜馆子。东兴楼饭庄创业于1902年，被同行誉为八大鲁菜饭庄之首。致美斋开业于清末民初，在清末民初卖给李氏、杨氏、张氏三位山东人。后山东人王东南出任致美斋经理，致美斋达到鼎盛时期。据说乾隆皇帝御厨景启应聘任首席厨师，使致美斋的菜点集南北烹调之精、汇御膳民食之粹而名噪一时。

相传有一年乾隆皇帝体质虚弱，景启选用鸡脯肉、海参、黄鳝为主料，制成一道“鸡米锁双龙”让皇帝品尝。乾隆见雪白的鸡肉围边，中间黄红相间的海参和鳝段特别好看，香气扑鼻，询问菜名。景启答曰：鸡丁又称鸡米，海参和黄鳝俗称双龙，天子乃真龙下界，年号又带龙音，中间用锁，以求大清朝江山万万年。乾隆十分满意，当即赐予景启三品顶戴，赏银500两。

东兴楼的东家聘请精明强干、深通经营之道、为人和善、忠厚敦诚的安树塘任总经理。他的经营之道是“选料精、制作细、质量高、服务好”。主营山东胶东菜，名菜有芙蓉鸡片、爆双脆、烩乌鱼蛋、酱爆鸡丁、葱烧海参、炸鸭胥等。其特点是清淡、鲜嫩、油而不腻。菜肴味道纯正，汤品浓稠味正，鲜咸适口。一时间东兴楼门前，车水马龙，一派繁荣。

致美斋名肴糟溜三白、四吃鱼、爆肚、清炒虾仁、烩两鸡丝等均有独到之处。致美斋的面点尤为出色，特别是雪花龙须面、清油盘丝饼、萝卜丝饼、银丝卷等都为大众所称道。

关于龙须面，曾在致美斋任经理的张元善在其《我与二百年老店》中有段生动描述：“早在咸丰年间，饭庄的龙须面就驰名京都。制作方法是用水调冷和1千克面粉，和成面团，之后全凭制作师傅调、摔、抻的手上功夫，经13次拧扣后，抻出8192根细如发丝的面条，如首尾逐根相连，长度达20余公里，堪称‘中国一绝’。前辈师傅们将该绝活代代相传，至今致美斋的师傅们抻出的龙须面依旧很出色。”

两家饭馆在上世纪40年代皆因后人经营不善，衰败停业。上世纪80年代初，又都相继恢复营业。

东兴楼特请回原老技师曲有功，服务人员王宝文、王慧斌等师傅又被请来担任技术指导，使老东兴楼的传统风味名菜很快得到恢复。

名厨曲有功早年曾在东兴楼学艺，他从刷锅洗碗到三火、二火炒菜，并拜东兴楼掌灶名厨柳运鹏为师，经13年含辛茹苦的烹饪生涯，锻炼成一名功底扎实的厨师。他烹制的菜肴，精致美观，清鲜香嫩。上世纪50年代，周总理出国举行的宴会上，一道道质鲜味美、醇香爽口的中国传统名肴和冷点“火烧冰山”得到来宾的阵阵赞叹。

正如著名作家陆文夫说的：“不懂得吃的人是‘吃饭店’；懂得吃的人是‘吃厨师’；还有的人是‘吃空气’，就是吃那饭店的气派、气势、气氛，以及豪华的装修、精致的餐具和小姐们垂手而立的服务。”

(本文作者为山东原烹饪专业中学高级教师)