

【忆海拾珠】

干烂虾仁首尾相连 火爆燎肉“飞火”油爆

# 回味老济南菜馆的拿手菜

□魏敬群

鲁菜由称为历下风味的济南菜和胶东福山菜构成,老济南的菜馆向来以鲁菜馆为主。民国时期,济南的餐馆最多时有五六百家,规模较大的鲁菜名馆大概有二三十家。

餐馆:老城多深居,商埠多洋房

它们多以楼命名,如:老城内贡院门前的吉元楼,起凤桥街的风集楼,芙蓉街的魁元楼,布政司街的宴宾楼,后宰门街的九华楼等,商埠区纬五路的泰丰楼,二马路的同华楼、鸿兴楼、鸿元楼、清元楼、新丰楼,三马路的中华楼等。楼者,酒楼也,并不真的都是楼房。如县西巷的五福楼,有两个院落,都是旧式平房。有的虽为楼房,却也不以楼命名,如芙蓉街的东鲁饭庄、经二纬四路的百花村饭庄等。

除了楼以外,还有别的名字,如金菊巷的燕喜堂饭庄、司家码头的雅园饭庄等。有的菜馆选址湖畔泉边,如雅园饭庄在毗邻历下亭的大明湖南岸,东鲁饭庄、风集楼在王府池子旁边,德盛楼(汇泉楼)在天镜泉(江家池)侧,品尝美味的同时,还饱餐秀色,这样的环境自然食客云集,生意兴隆。这些菜馆都以包办酒席为主,泰丰楼能举办大型宴会,可摆三百余桌酒席;百花村、东鲁、聚宾园能摆百余桌酒席;最不济的也能摆个十几桌酒席。

“此等餐馆虽多,然城内与商埠亦异。城内大都旧式平房,专售商家及零星小门市,甚至深居简陋,非素识者,几不得门而入。若商埠则高大洋房,以门市为主体,虽定价较昂,然甚清洁……其酒席之名色,亦有燕菜、翅席、海参三种”(周传铭《1927济南快览》)。燕菜即燕窝,燕菜席包括金钱燕菜、清蒸八宝鸭、银耳鲍鱼汤等十大件,再配以四干果、四鲜果、一花



拼、六围碟等。翅席即鱼翅席,包括蟹黄鱼翅、鱼皮烧海参、余三鲜、五缕加吉鱼等十大件,还有花色冷碟、八围碟、什锦火锅等。除燕菜席、鱼翅席、海参席外,还有招待亲朋好友的便席,菜式以典型的济南菜为主,尤以做汤菜出名,如清汤燕窝、奶汤蒲菜等。唱戏的腔,厨子的汤。所谓奶汤、清汤,都以鸡、鸭、猪肘子、排骨等熬制而成,用以做菜,自然鲜香醇美。1913年开业的泰丰楼,由黄县人徐景海集资经营,这里的菜肴是典型胶东风味的山东菜,著名的有清蒸鲥鱼、芙蓉鱼翅等。东鲁饭庄的蝴蝶海参、鲍鱼四丝,燕喜堂的水晶肘子、奶汤茭白,九华楼的九转大肠,风集楼的红烧干贝,同元楼的坛子肉,吉元楼的糟炒鱼片,雅园的油爆腰花、炸荷花,聚丰德的吊炉烤鸭、油爆鱼芹等,都令人齿颊生香,回味无穷。

名厨:干烂、飞火、大烧鱼

袁兆麟乃清代名厨袁发之子,自幼随父学艺,曾在兴成楼、百花村、元兴楼等饭店掌勺。他讲究色、味和火候,专以清汤和奶汤提鲜,从不用味精,且多有创新之举。因此,他烹制的菜肴被济南人称为“袁家菜”。其烹制的干烂虾仁,每个均首尾相连,动一个则全盘皆动,但又不是一个饼。菜品制成后,无汤无油,外焦里嫩,看起来像艺术品,吃起来清爽鲜嫩。由此,“干烂”成了济南菜一种新的烹调方法,衍生出干烂鱼卷、干烂鱼片等菜肴。

袁兆麟还有一道拿手菜“大烧鱼”,不是“红烧”,也不是“干烧”,而是他独创的烧法。做此菜,要选用一条一斤半左右的黄河鲤鱼,收拾干净后,入油锅炸黄,再用白糖炒汁,然后放甜酱拌炒(飞酱),再加清汤、料酒、酱油等微火煨炖,待汤汁全部收入鱼中,即成。原来烧鱼,炒汁与飞酱多不同时使用。袁兆麟敢于独

出心裁,炒汁以取色,飞酱而得味,双管齐下,色味俱佳,成就了一道新鲁菜“大烧鱼”。

德盛楼(汇泉楼)的名厨彭柯,独创了糖醋鲤鱼这道名菜,实现了黄河鲤鱼和沂口醋的完美结合。海右饭庄的名厨丁洪轩的拿手好菜是棒子鱼,整条鱼通体金黄,上粗下细,如熟透的老玉米,蘸用花椒盐或西式酱油,香酥可口。东鲁饭庄的名厨张继兴,擅长烹制神仙鸭子、黄焖回网鱼、炸西瓜等。燕喜堂的名厨梁继祥有五星苹果鸡、奶汤鱼肚鲜桃仁、油爆双脆等杰作。泰丰楼的领班大厨钟兴利,善做灵芝鱼翅、桃花鲜贝、奶汤熊掌等佳肴。

聚丰德的名厨程学祥之代表菜有鸡里爆、火爆燎肉等。这火爆燎肉是一道“飞火”烹制的菜品,其过程惊心动魄,夺人眼球。所谓“飞火”,是旺火足油,勺内勺外烈焰升腾,火苗蹿起有二尺多高,炒勺在厨师手中显得忽高忽低,肉片在空中的火焰里上下舞蹈,菜品在瞬间油爆完成,如同神奇的魔术。

印记

【行走济南】

感应井泉

□陈树彬

初识感应井泉,是在大明湖公园。作为济南名泉之一,的确有其独特之处。

大明湖北畔,北极阁东隅,一个巨大的铜钱吸引了不少游客。雕石围栏中是长方形干池。中间有汉白玉的金童和玉女,一持莲叶,一持荷花,各骑一条大鲤鱼,憨态可掬。鱼嘴开张相对,各衔着一条链子,系在一圆形方孔铜钱上,钱文是“千禧通宝”,方孔中悬挂一口小铁钟。

池内北侧是一个类似灶台的圆井,深约2米,井径1米,井边有“感应池”字样。池上北侧正对着古朴的三阶壁墙,顶覆黑色筒瓦,中间嵌《重修感应井泉记》石刻,两侧有“华泉墨宝留青史,古井清波印月明”的联语。井池之上西侧,有济南诗人边贡撰文的《感应井泉记》古碑。

据说明代正德九年(公元1514年),北极庙损坏严重,由财力雄厚的德王府出资维修。官员白公,带领数百名工匠,重修北极庙,但是附近没有可饮用的水源,因为湖水不洁,只能用于施工;而在当地打井,尽是苦水。因此工匠百余人的饮水,需到数里之外的罗姑泉、玉环泉取水,费工劳力。工期跨春、夏两季,工人饮水问题越来越严峻。

这把白公急得团团转,他带领工人沿湖打井,怎么打也打不出甜水井来。白公诚心祈祷,在梦中得到一位神仙的指着北极庙东的一个地点说:就在这里打口井吧,保准是甜水。次日既按所指方位掘地三尺,果然一股清泉喷涌而出,色清味甘,解决了工匠们的饮水之急。工人们有了水喝,精神大振,顺利完成了修缮任务。

那北极庙不只焕然一新,还多了一处名泉。来北极庙朝拜的善男信女,都说这是上天的赐予,于是以宗教语言的“感应”二字命名泉水,称为感应井,也叫感应井泉。

此泉奇妙之处,在于人在池上,以小圆币掷小铁钟,击中即有水柱自井中喷出,由声控使然,以娱游人。旧时的济南有先登北极庙,再现感应井泉的风俗,如今打金钱钟响福到。当敲响巨钱中的铜钟时,感应井泉就会喷涌清泉,预示健康平安、吉祥如意。此外,感应井泉还有系结连心平安锁、平安符的风俗,大有“一帆风顺、心想事成”之美好寓意。在池边,果然见到不少连心平安锁,定是某些善男信女来此祈福所为。

为便于人们打击,以搏游人之乐,感应井泉旁设有一个小卖部,专售“打击物”——小圆币。十元二十枚,二十元五十枚,多购有奖,可赠送纪念品。许多旅客看起来很有雅兴,大掏腰包,购得圆币,饶有趣味地击打起来。特别是一对对小情侣,更是双管齐下,乐此不疲。

嘿,隔小钟那么远,还真有幸运者打中哩!随着小钟一声脆响,感应池中的泉水猛然间“哗、哗、哗”喷射而出,水花四溢,格外好看。如能连续击中,泉水会一直喷个不停,非常神奇。看到泉水被感应了,游客们随之大声惊呼,个个脸上笑开了花,充满了幸福的喜悦。

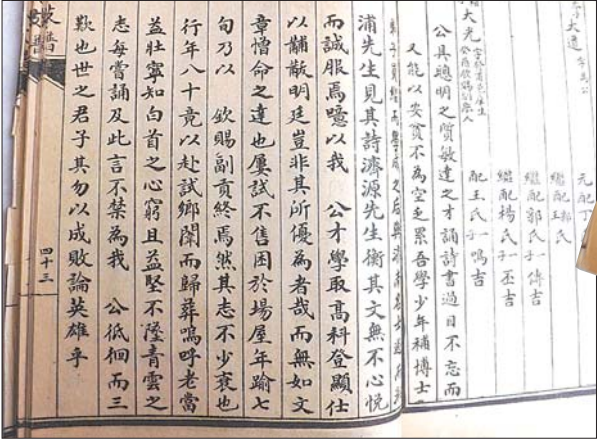
感应井泉,游人之乐,莫过于此。它为美丽的大明湖锦上添花、再增雅趣!

本版投稿邮箱:  
qlwbxujing@sina.com

【有此一说】

王繁荣

八十老翁去赶考



大光也该满足了,本该在家含饴弄孙,颐养天年,但这位老人“其志不衰也”,仍坚持不懈,非要考出个名堂来。“科名有定数,我老手尚健,岂知我不能为老儒生们扬眉吐气哉?”

于是行年八十的李大光仍披挂上阵,奋战考场。清朝的乡试要到省会济南,那时章丘与济南交通不便,李大光又年事已高,长途颠簸,亦可能考场紧张终于把老命也搭了进去,“行年八十竟以赴乡试而归葬呼!”我们在痛恨科举害人的

同时,也对这位老者执着精神深表赞叹,就连他的后人在谈及此事时也在家谱中感叹道:“世之君子勿以成败论英雄乎!”

另外,十多年前,相公庄镇曾出过一本《相公名士录》,将李大光写成明朝人,笔者认为这是不对的。据巡检村李氏后人介绍,他们是唐代李世民后裔的一支,其祖上破落后沦为石匠,手艺颇佳,明初修建北京城时曾为故官、天安门等工程凿过石头。李大光被钦赐副贡



是清嘉庆年间的事,离现在最多就二百年,断无明朝之理。那么撰写者为何将李大光写成明朝人,可能是误解了家谱上的“黼黻明廷”一词。

“黼黻”是指古代礼服上绣的半白半黑的花纹,代指官宦,也有辅佐之意。“明廷”是指“圣明的朝廷”,而非明朝。唐代陆龟蒙在《书带草赋》中曾写:“未尝辄入明廷,何当指佞”,宋代陆游在《贺明堂表》中也有:“臣官廩遐微,心系明廷”一句,可见“明廷”一词并非“明代的朝廷”。文之末尾,多说几句,实为纠正史书之误,绝无妄弄之嫌。