



尽管生活在济南,尽管大家都知道鲁菜,但是,哪一家鲁菜做得最好吃?你却未必答得上来。

济南的鲁菜馆很多,有大有小,风格多样。如果你想寻找一家鲁菜味道最深厚、烹饪功底扎实,价格又实惠的地方,不妨去大滋味酒楼尝一尝。

酒香不怕巷子深 养在深闺有人识

鲁菜大师崔伯成和他的“大滋味”

本报记者 崔岩

升华老鲁菜 提炼大味道

13日,几经打探,记者才找到了位于羊头峪的大滋味酒楼。走进大滋味,别有洞天,古香渗透,自2007年开业以来,好评如潮。前来就餐的人接踵而至,络绎不绝,可谓好花开在园深处,总有赏花人到来。

大滋味酒楼建筑采用的是古典与现代结合的装修风格,风格独特,流光溢彩,精致典雅,温馨舒适。在这种环境就餐,更能体现鲁菜文化的深厚底蕴。

大滋味酒楼经营正宗鲁菜、特色家常菜,坚持“一高一低”的定位和“地道正宗”的原则,追求菜品的高品位与丰富性,既尊崇传统鲁菜精华,又致力于新派鲁菜的研发,号称“鲁菜第一味”。

在大滋味酒楼,无论是参、翅、燕、贝,还是鳞、介、虾、蟹,经厨师妙手烹制,都可成为鲜美的佳肴。仅一道鱼,便可以运用多种刀工处理和不同技法,可烹制成数十道美味佳肴,其色、香、味、形各具特色,百般变化于一鱼之中。

例如“葱烧海参”,以其软、糯、香、浓的口感,征服着食客的心。再如干烧鲳鱼,鱼肉质地细腻,味道鲜美,干烧成菜,味最清腴,鲜嫩可口。滋味充分渗透于鱼肉之内,卤汁紧抱,油润红亮。



大滋味酒楼包间内,环境优雅。

半生勤灶火 厨艺全是金

要说这大滋味酒楼,可是中国烹饪大师、鲁菜特级大师、全国金爵奖获得者崔伯成大师创办的。

说起崔伯成,可能有些人还不知是哪路神仙,但是提起“二崔”,地道的老济南人却没有几个不知道的。鲁菜正宗两大传人,师傅崔义清,徒弟崔伯成。实际上,“小崔”今年已经64岁了,但仍在工作岗位上付出自己的劳动。

崔伯成,1951年9月生于山东龙口,1970年入厨至今,在厨艺界获得了非凡的成就。他擅长鲁菜各种菜肴及宴会的烹饪制作,功底磨炼深厚,技艺卓越超群。

早在1973年,崔大师就代表当时济南饮食公司下属的二七饭店,参加由十几个店组成的“核算店技术比武决赛”,取得爆两样、干烧鱼、炒里脊丝、拔丝苹果这四个鲁菜经典菜的单项第一和总分第一的优异成绩,在鲁菜阵营中初露头角。

自此之后,崔伯成相继在国内外多次荣获烹饪金奖。2002年,在全国厨师节,荣获金厨奖;同年,又在奥地利国家烹饪协会百年庆典暨国际厨艺比赛上,荣获水晶最高奖。2007年,又荣获中国烹饪协会颁发的中国烹饪大师金爵奖。如今,在中国烹饪的园地里,崔伯成被誉为“金奖大师”。

早在1989年,崔伯成就与恩师崔义清联手编著的《鲁菜》一书,立即成为当时多所院校的烹饪专业教学书,受到业内同仁们的一致好评。而后又陆续合著出版了《鲁菜100例》、《中国鲁菜》、《南北大菜》等书籍,为弘扬鲁菜的烹饪技术和经典菜品,留下了宝贵的文字和图片资料,这在鲁菜的当代发展史上,都是不可多得的花彩乐章。



鲁菜开启滋味派 一代宗师显风范

“师傅每天早上四点多就起床,亲自去市场考察货源,协助采购员采购。”徒弟刘延伟师从崔伯成十来年,他告诉记者,师傅亲自采购,就是为了及时了解行情、便于制定菜价,而且可以第一时间买到新鲜、质优而又价廉的菜品。

“太让人佩服了,师傅六十多岁了,事事亲力亲为。”刘延伟说,很多年轻人六七点起床,还抱怨睡不饱,但这位老当益壮的“小崔”却几十年如一日,从不抱怨厨师行业的辛苦。

鲁菜第一味,当之无愧

正是由于他对鲁菜“味道”的执着追求,才得以使经典鲁菜的原汁原味长久流传,新型鲁菜的崭新味道弘扬于世。如今,崔伯成开创的大滋味餐饮,已经获得“鲁菜第一味”的至高评价。

中国烹饪大师、中国鲁菜烹饪特级大师、国家一级评委、国家职业技术竞赛裁判员、中国烹饪协会名厨专业委员会委员、山东省烹饪协会副会长、山东省商学院客座教授、山东省姊妹酒店联合会会长、多次国际厨艺比赛和全国大赛的金奖获得者,被业界誉为“金奖大师”……崔伯成的荣誉数不胜数,如今,他现任大滋味餐饮有限公司董事长,创办了经东奥龙大酒店、大滋味酒楼等多家知名餐饮企业。

经常,崔伯成还会帮其他酒店工作人员验货、过秤,然后将肉、菜送往各个分店;然后又马不停蹄地转战厨房,开始一天的备菜准备工作,时不时地给其他人打个下手。

崔伯成一生投入烹饪技艺,追求菜品的高品位与丰富性,他既尊崇传统鲁菜精华,又致力于新派鲁菜的研发,全力提升鲁菜的新文化境界,创造出鲁菜新流派——“滋味派”。如今在济南餐饮业界中享有盛誉的“大滋味”品牌,就是崔大师多年培育的结晶。

“师傅对我们徒弟的要求很严

格,哪怕出现小瑕疵也是不允许给客人上菜的。”刘延伟说,别看师傅现在在全国有70多个徒弟了,但是收徒的要求仍然是很严格的,以他为例,也是在经过了五年的考验期后才正式拜师的。

崔伯成在鲁菜滋味的研究与开发上独有心得,他立意高远,把握烹饪味感的核心价值,注重每一道烹饪工序的味觉释放,在工艺操作方面一丝不苟,长期坚持以“味”为核心,以“味”为品质,以“味”为主导的味道提炼,最终在烹饪界取得巨大成功。



“在我们鲁菜行业,提起崔伯成大师的名字,那可是发聋振聩。”山东社会科学院教授王赛时说,与崔大师交往甚笃,经常在一起评菜论道,大师给其的第一风范就是对鲁菜“味道”的执着追求,他创办的“大滋味”鲁菜,店求精和,菜求经典,味求至圣,提升了传统鲁菜的“味道”境界,“我常称崔氏鲁菜为‘滋味派’,名之曰‘鲁菜第一味’,那应该是当之无愧。”

“鲁菜最讲‘味道’,这与品茶讲‘茶道’、武术讲‘剑道’有异曲同工之妙,所以,我从事烹饪四十多年,一直在提炼‘味道’,提炼‘精华’。”崔伯成始终坚持,创新保留鲁菜味,原汁原味原式样,就算在时尚潮流的冲击之下,鲁菜的大味归真,仍然是立足之本。