

济南地区的鲁菜以清香、脆嫩、味厚而纯正著称，精于制汤，清浊分明。在济南人的心中，鲁菜的味道中有家乡温暖的记忆，蕴藏着源远流长的文化。而在鲁菜大师崔义清的外孙石岩看来，他的鲁菜馆做的每一道菜中，都寄托着姥爷的坚守与期望。

鲁菜大师崔义清和他的鲁菜情缘

去世前一天，他还在菜馆盯菜

口述人：石岩，中国鲁菜特级大师崔义清的外孙
采访整理：本报记者 范佳

1 黄花鱼、鸭蛋黄做出螃蟹味

我姥爷生于1922年，小时候家庭条件不错，上过六年私塾，算是那个年代比较有学问的人。后来日军侵华，姥爷家的境况大不如前，为了学得一门手艺谋生，他走上了厨师的道路。

大多数人是从鲁菜知道姥爷的，其实他16岁学厨时，最先在日本餐厅学的日本菜，后来又学了西餐。直到1946年，他才进入济南“聚丰德”学做鲁菜，一开始做的是拉风箱、洗菜等杂活，一干就是六年。

平日里看着师傅煎炒烹炸，姥爷把要领都牢记在了心里，直到六年后，他终于等来了机会。有一天师傅正在吃饭，有位客人要求用吃完的糖醋鱼的鱼骨架做个汤。姥爷赶紧上灶，精心烹制，做了一碗酸辣鱼汤，师傅赶紧过来尝了味道，才让上桌。渐渐地，姥爷便在众多学徒中脱颖而出。

姥爷做菜严谨而且有风度，不浮躁，比传统的鲁菜技艺更加潇洒。更难能可贵的是，他炒一天菜下来，竟能滴油不沾。

姥爷拿手的鲁菜有九转大肠、葱烧海参、奶汤蒲菜等。还有一道代表作烩三丁，1958年毛主席视察济南北园人民公社，姥爷曾作为聚丰德的三大名厨之一为毛主席做过。

他做每一道菜，都精益求精。像拔丝手法的菜品，比较常见的是拔丝地瓜、拔丝苹果、拔丝山药等，姥爷有一道拿手菜叫拔丝樱桃，由于操作复杂，很少有人能做。樱桃带皮，油一烫皮很容易皱。这道菜要先烫樱桃让果皮自然脱落，大约一小時才能完成。

姥爷还自创了一道“赛螃蟹”。多年前，他在青岛部队讲课时，海军部队的首长想吃螃蟹，但那时候的螃蟹是纯野生的，那个时节已经封海买不到了。

姥爷便别出心裁，蒸熟黄花鱼后，去皮去刺，用筷子拨出鱼肉，再用咸鸭蛋黄和鸡蛋清炒，放江米、醋后煨制了一道“赛螃蟹”，首长吃过后感叹竟和螃蟹的味道一样。



石岩在展示他和姥爷的合影。 本报记者 范佳 摄

3 收徒弟首先人品要过关

姥爷很喜欢一句话“上善若水，水善利万物而不争”，依着这种信仰，他默默钻研，百菜不重。到了上世纪七十年代，他从事烹饪教学工作，如今桃李满天下，还把自身烹饪经验写成书，传给后人。

平日里，姥爷常对我和妈妈做，做事先做人，先有德再有技艺。在姥爷的心里，顾客永远是最大，做出的菜不能有一点敷衍，要对得起客人。

我从小在姥爷身边长大，他对我非常疼爱，直到我开起了自己的鲁菜馆，早上出门时，他也要握着我的手悉心叮嘱我，要把

餐馆干好。但是在做人方面，他对我却是很严厉的。

我四五岁时，跟同院的孩子一起玩耍，学了些骂人的话。有天姥爷讲完课回来进院听到我在说脏话，便立即叫住我，严厉地教训起来。最后，他耐心地告诉我，从小要懂礼貌。姥爷讲的这些道理，我当时并不全懂，但牢牢记住，以后不能骂人。

到我六七岁时，姥爷常带我出去讲课。休息时，大人们喜欢逗着我玩，摸我的脑袋。即使逗得再急，我也从不生气说脏话。

姥爷收徒很严格，一生收了十六个徒弟，他要

求首先要人品通过考核，在此基础上才能后天培养。他每收一个徒弟，都要观察五到八年，而且收完第一个徒弟后，再收第二个徒弟时，第一个徒弟也得点头才行。

姥爷对我的要求很高，常教导我好事做到前头。我在小学六年级时，姥爷就跟我讲要善待员工，当时我并不理解，现在越来越领会到其中的深意，也是依照姥爷的叮嘱去做的。餐饮行业，一般是每月下旬给员工发工资，在姥爷的影响下，我在每月上旬就给员工发工资，即使人在国外学习，也会准时通知发工资。

2 去世前一天还在餐馆盯菜

我很有口福，是吃着姥爷的家常菜长大的，从小就觉得家里的菜和别的地方不一样。我们家都喜欢吃肉，鲁菜中也以荤菜居多。姥爷九十多岁时每天还要吃两块咱济南特色的把子肉。他在家常做炸里脊丝、干烧鲳鱼、爆炒肉片、麻辣鸡块等，浓郁的滋味中蕴含的是家的温情。

2003年，在姥爷的指导下，我妈妈开起了崔义清鲁菜馆，那时姥爷已经有80多岁了，依然每天坐在店里看菜把关。从此日复一日，直至去年八月份他93岁去世的前一天。

每天上午十点半到十一点，姥爷就到店里了，一直到晚上八点半到九点才回家。每一道菜品，他都要亲自把关，还常热情地和客人聊聊鲁菜。姥爷年纪大了，头脑有时会糊涂，但只要是有有关鲁菜的话题，他总能表述得一清二楚，每一道工序都绝不颠倒。

他对菜品的要求非常严格，每一道工序、食材的选择都要符合规范，不能偷工减料。要用高汤的菜必须加高汤，像爆炒腰花中的腰花，也要严格挑选，在一包腰花中挑



石岩第一次正式跟姥爷学习做菜。

本报记者 范佳 翻拍

出符合我们标准的，剩下的再退回。

我从小喜欢唱歌，长大后还曾去音像店打过工，甚至想一生从事音乐工作，但平日里姥爷、妈妈与我的言谈中，都寄托着对我传承鲁菜的希望，我感到身上沉甸甸的责任。

虽然就我个人的性格而言，并不喜欢餐饮，但从小耳濡目染也培养了对鲁菜的情怀。大学时我学的是哲学与社会发展，毕业时感到责任大于理想，便进入餐饮业，开起了自己的鲁菜馆。

4 愿正宗鲁菜传承家乡记忆

鲁菜曾位于四大菜系之首，一度长江以北只有一种菜系。鲁菜的技法有爆、溜、扒、烧、干烧、锅塌、拔丝、琉璃、糖色等。过去做菜没有色素，通过糖的颜色来染菜的颜色，而现在很少有人再做了，为了省事，大多数的菜都是炒出来的。

姥爷对我影响最大的是他的信念，希望能将鲁菜的大旗传承下去，把鲁菜好的传统留存下来。

姥爷的希望很大一部分都寄托在了我的身上。我从六岁左右，能够着灶台时，他就教我做菜了。那时候做些简单的西红柿炒鸡蛋、葱炒鸡蛋等。记得我六岁那年，姥爷有一天身

体不适，躺在床上，想吃点东西。我给他做了一碗西红柿鸡蛋汤，他接过去全喝光了，笑着说好吃。

但当我在餐馆正式学菜时，姥爷的严格又是我没有想到的。我十六七岁时，正式跟他学菜。第一次学菜的经历，我至今难忘。那天，我把自认为已经很胜任的爆炒腰花做了整整一天，倒掉的腰花就大约有二十斤。

那天给了我从未有过的打击。因为平日里，姥爷对我很好，从不舍得动我一下。同学之间聊起来，都知道我会做菜，对我很是羡慕佩服，我也一直以此为荣。

那天姥爷却对我很严

肃，当我自信满满地端出做好的腰花给他评价时，他看了看，连尝都没尝就让我倒掉了。之后我一次次地倒掉重来，心里很委屈，最后是哭着做下来的。

下午厨师休息的时候，他把我叫到灶台，手把手地教我做这道菜。经过一遍遍修改，最后我端出的腰花，让姥爷终于露出了笑容。当听到他说“就是这个味道，就按这个标准来”时，我的兴奋真是无以言表。

如今，每天我走出家门，都会想起姥爷的叮嘱，让正宗鲁菜的味道和精神一同传承下去，在舌尖上唤起济南人的家乡记忆。

济南口述史

齐鲁晚报

2016年2月28日
星期日
编辑：戚淑军
美编：石岩
组版：韩舟

