

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,直到六年后的他终于等来了机会。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,大约一小时才能完成。

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。

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、干烧鲤鱼、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,但只要是有关鲁菜的话题,他总能表述得一清二楚,每一道工序都绝不会颠倒。

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。



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,姥爷常对我和妈妈说,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。

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

