



服务美食餐饮 贡献媒体力量



汇聚了诸多济南老字号的宽厚里近期又开张了一家新店,在黑虎泉西路漫步就可以看到“萃华楼”的匾牌。1946年在经一纬三开张营业的萃华楼,在老商埠的风头曾一时无双,梅兰芳、马连良等名角儿来济南演出,都曾光顾这家以传统鲁菜著名的饭馆。济南市烹饪协会会长、首批中国烹饪大师李建国子承父业,2008年,萃华楼在济南动物园内重新开张,如今在宽厚里又开新店的老字号还坚守着鲁菜的传统和荣光。

济南市烹饪协会会长、萃华楼掌门人李建国： 家学遇名师，传承鲁菜老字号



李建国

凭手艺走南闯北 萃华楼扬名京鲁

作为济南老字号,如今萃华楼的招牌前带有李长久的人名前缀,这位1946年创办萃华楼的鲁菜大师正是李建国的父亲。

1912年,李长久出生在济南王舍人镇沙河村的一户普通人家,父亲北上闯了关东,为了应付生计,13岁的李长久来到济南城里的饭店学徒,走上了烹饪之路。悟性高、肯吃苦,李长久学成之后,便凭着一身厨艺开始走南闯北。当时,在远东地区数得上名号的上海国际饭店请人做鲁菜。后厨负责人是济南人,曾经跟李长久一起学徒。在他的推荐下,年轻的李长久在上海国际饭店做过一段时间的厨师。

在那个凭手艺吃饭的年代,好的厨师是各大饭店争相邀请的对象。在青岛春和楼,主厨师傅是广东人,他开了一个菜单要考验李长久的手艺,上面有道菜名是“鱼翅煎饼”。在当时的厨艺江湖里,厨师之间很少真正交流,一个菜做不做得成全看自己本事,尤其是对初来乍到的来说。“当时可是真正的市场经济,说出来的菜如果不会做,那自己都没脸留下来。”李建国说起民国时期行当里的规矩时,透露出一股专业至上的残酷。

李长久接过菜单子后,并不知道鱼翅煎饼是道什么菜,但是不能问,只能自己琢磨着做。

凭借多年的烹饪功力和经验,他和了一块软面团,然后将鱼翅烧好后盛入盘中,另起勺用软面团抓了张面皮盖在烧好的鱼翅上,炒以鸡蓉,摆在抓好的面皮上,撒上火腿

末就上了桌。

到了晚上,那位广东的师傅买了马连良的戏票请李长久去看。李建国说,父亲跟他讲起这件事的时候是想告诉他,一个好厨师得博学多才,脑子里得有东西,鼓励他多学习,多去了解。

1940年,主打正宗鲁菜的北京萃华楼在王府井开业。当时京城“八大楼”之首东兴楼的二代掌柜不善经营,一些老厨师被排挤出门之后,聚团开了这家饭店,意在“荟萃鲁菜精华”,擅长鲁菜的李长久不久也加盟了进来。

很快,这家饭庄就以经营爆、炒、炸、烩、糟制各类山东风味菜肴而闻名京城,菜品讲究精致美观、清香鲜醇。1946年,李长久从北京回到济南,拿出多年的积蓄,还借了一些钱,在经一纬三开了一家饭店,名字也叫萃华楼。虽然和北京萃华楼没有直接的关系,但菜式技法都有所借鉴。因此当时无论是在北京还是山东,萃华楼都成了鲁菜的招牌饭馆。

开在商埠的萃华楼,对面就是北洋大戏院,当年京剧大师梅兰芳先生唱完戏后还要到萃华楼喝一碗香喷喷的打卤面,品尝一下李老先生亲自做的八宝辣椒。萃华楼的名菜有扒通天鱼翅、葱烧海参、鸡汁海参、蟹黄海参、油爆双脆、糟溜鱼片、九转大肠、糖醋鸡块、黄焖鸭方、糖醋鲤鱼、干烧鲳鱼、乌鱼蛋汤以及银丝卷、三鲜炒面、香糟馒头。

名师门下子承父业 心安之处还数厨房

1956年工商业界公私合营,李长久在餐饮行业中带头将自己的萃华楼交出去,这几乎相当于把家里的所有财产都交给了国家。1958年,一家人从原来位于老商埠的独院搬到经八路租住的房子里,两间共二十几个平方,老老少少共住了11口人。之后住的房子,也都是租房管局。

萃华楼公私合营之后,李长久反而更加忙碌了,先是调至饮食服务公司工作,又去管理自由大街万人食堂,后来他又被派遣筹办历山宾馆。“父亲那时候没有什么财产概念,他成天说,有钱没钱不要紧,有人就行。”李建国说。在他看来,父亲李长久实际上很自豪,当年他经营萃华楼时,带出不少家族里的人,如李增义、李长俊、李长和、李长祥等。鲁菜中有需要炒汁的菜品,一提炒汁基本都知道“老李家炒得好”。鲁菜界形成了

李家班的家族传承,他的那些徒弟也不乏在外交部大使馆工作的。

“我父亲虽然没上过几年学,但很重视文化教育,我们家里有兄弟姐妹8人,只有排行第七的我从事了烹饪行业,我的哥哥姐姐有好几位都是大学教授。”李建国说,他升学期间正好赶上“文化大革命”,耽误了求学,机缘巧合之下进入餐饮界,并师从聚丰德名家王兴兰。

在传统的师徒体系里,为了开拓视野,父子往往不做师徒。虽然父亲是知名的鲁菜大师,但李建国却只把这当做压力,在王兴兰老师的指导下,切菜、炒菜都得尽力做得比别人好,哪里没学明白的就继续请教父亲。

李建国说,真正爱上厨师这个职业,是在从业之后。“我炒的菜同事说好,顾客说好,让我很有成就感。”李建国笑谈,自己当时也是年轻气盛,得到了别人的肯定便觉得找到了价值,于是下定决心在鲁菜事业中扎根。上世纪80年代初期,李建国学成之后走进饭店独立做起了厨师。当时王兴兰刚开始研究传承孔府菜,李建国一有空闲就去老师那里讨教,在继承萃华楼经典菜式的基础上,又洞悉了孔府菜的精髓。

作为首批中国烹饪大师、鲁菜特级大师,李建国的徒弟们都已经成为鲁菜发展的中坚力量,而让他感觉最踏实的地方仍就是厨房,跟父亲一样,靠着一门手艺,规规矩矩,一板一眼地守着鲁菜的传统味道。

选料精、用工细 守住传统再谈创新

李建国在济南园林系统工作过多年,很多文化名人来济南所品尝的招待宴席,都是由他掌勺完成的。爱好书画的他,也因此与很多书画家都交上了朋友,宽厚里萃华楼的墙壁上,就挂有不少书画名家的作品,这也使得这家老字号平添几许文化风味。

“前段时间,老舍的长女舒济来到济南,老人家已经85岁了,我给她做了几道菜,她说正宗的鲁菜就是这个味。”李建国说,父亲做鲁菜,点点滴滴都按照所学的那些正规传统的东西,到了自己这里,还是基本按照过去那些东西一板一眼地来。“我在济南烹饪行业里是比较传统的。”他说,新的东西他也学,但那是因为必须要了解那些“创新”是什么。有一些年轻人曾听家里老人讲过萃华楼的故事,希望到现在的萃华楼品尝当年

的味道,“他们要吃萃华楼的传统菜,所以我一直在想要重新打响萃华楼的招牌。”

李建国走上烹饪之路后,复兴萃华楼的想法不断在心里酝酿。在社会各界的支持下,2008年,萃华楼终于在济南动物园内重新开业。今年60岁的他仍然精力充沛,虽然不再事事亲为,但他每天都要到自家开的餐馆转一圈,认真指导徒弟做菜。去那里的食客多为回头客,其中不少是冲着当年鲁菜的传统味道慕名而去的。

“鲁菜的精髓在于细节,在于严格的选料和扎实的技艺,讲究选料精、用料猛、用工细。”李建国说,鲁菜的发展离不开厨师对传统技艺的传承,只有掌握了扎实的基础,才能推陈出新。从业40年来,他时刻不忘的便是老师教的细节处理。“刚学艺那会,有道菜叫干烧鲳鱼。干烧,顾名思义就是把炖鱼的汤烧干。但我老师做菜的时候,会把浸了味的汤一遍遍浇在鱼身上,直到汤烧没了。这样做出来的鱼味道鲜美可口。”越是这些不被人看重的细节,越是成功的关键所在。

李建国又举了“浮油鸡片”这道菜为例——要先将鸡里脊肉剔净脂皮、白筋,用刀背砸成细泥,加鸡蛋清、湿淀粉、精盐、清汤拌匀。处理原料时每一道程序都丝毫不马虎,菜的口感才能细腻纯正。炒锅放油微火烧至四成熟,用羹匙将鸡糊逐勺妥入油内,待鸡茸浮油面成薄片状捞出。这道菜色泽洁白如雪,质地极软鲜嫩,汤汁透明,清香利口,只有原料和做工上精益求精,才能达到“不见鸡片胜似鸡片”的效果。

文件 本报记者 张頔

扫银联
二维码品齐鲁
美食扫一扫查看
银联云闪付二维码支付
支持APP列表

本版编辑 张頔