



找记者 上壹台

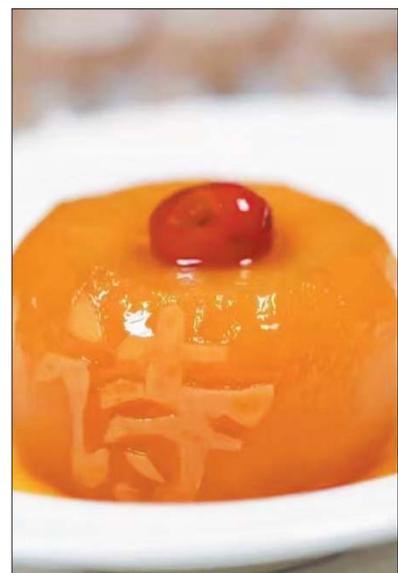
A11-12

齐鲁晚报

2022年2月10日
星期四阅
人
文
知
齐
鲁□ 美编：陈明丽
□ 编辑：李皓冰

鲁菜菜名中的文化底蕴

菜肴名称在食客眼中处于“第一印象”的位置，大部分食客初次进入餐馆点菜时，是从菜单上的菜名入手的。因此，一个恰当而有特色的菜名可以吸引食客。鲁菜历史悠久，是全国影响最大、流传最广的菜系之一，其中各具特色的菜名，既体现了劳动人民的智慧和超群的烹饪技艺，也反映出齐鲁饮食文化的深厚底蕴。



□ 朋山

菜名就是广告词

鲁菜的源流可以追溯到春秋战国时期。齐国的易牙“善和五味，淄澠水合，尝而知之”。鲁国的孔子“食不厌精，脍不厌细”。北魏时期，贾思勰在《齐民要术》中总结了黄河流域饮食，以山东菜为基础，详细地记下了煎、烧、爆、炒、烤、蒸、腌、腊、炆、糟等烹调方法和一些名菜的制法。隋唐以后，山东菜成为北方菜的代表。宋代的“北食”，主要指的就是山东菜。元、明、清时期，山东菜更是进入宫廷，成为御膳的主菜。

大部分的鲁菜名称十分朴实，用词特点是简明易记。很多鲁菜名称中的词汇，来自制作时不可缺少的主料、配料和调料，例如“香椿豆腐”“糖醋鲤鱼”等；也有一些词汇来自味道、色泽、质感及烹调方式等，如“麻辣鸡”“雪花香椿”“干炸虾仁”“烹对虾”“炖肉鸽”等。

不过，鲁菜菜名也有华丽的一面。菜名是菜的广告词，它能给食客以美的享受，也能引导食客的消费意向。因此，商家会根据菜的特点及目标消费群体需求，在命名时赋予其一定的美感。这些菜名一般在色泽、造型方面进行美化，给人以形象生动的感觉。要达到这一效果，文学修辞必不可少。

菜名里最常见的修辞是比喻。运用比喻，关键是巧妙地找到两者的相似之处，很多鲁菜名称起得确实精彩。有的以外形设喻，比如“绣球鸡”是将鸡胗切成两块后，在每块之上刻以十字花刀，使其炸出后呈现出绣球状；“蝴蝶海参”是把海参切成蝴蝶翅膀状，然后配合别的馅料摆出完整的蝴蝶形状；“米香布袋鸡”先是将鸡开膛洗净后，将海参、干贝等材料放进去用竹针缝住，此时的鸡确实形似布袋。有的选择以颜色设喻，比如“水晶肘子”，是用水晶来形容肘子晶莹剔透；“雪花白菊”中的雪花是形容白菊颜色如雪般洁白。还有的是同时从形状和颜色两方面设喻，比如“雪花山药绣球”是形似球，白如雪；“青果鸡”是以鸡里脊加入碧绿的菠菜汁，加工成青果形状余制而成，颜色碧翠，形似青果。

还有一些菜名在运用比喻修辞时相对隐晦，更多了一些神秘色彩。比如“雪中送炭”先要将蛋清打成糊，加面、菱粉拌匀，围成圆的雪墙造型；再将黑色的海参放在雪墙中间；最后，菜盘内倒上白酒，用火点着上桌，才算大功告成。

与此类似的还有几道菜。“乌龙戏珠”是将海参放在盘子中间，鸽蛋、樱桃错开，摆放海参周围，红、白、黑相映成趣。“梅雪争春”是说蒸熟的蛋清像一盘白雪，桂花酱糖卤浇在蛋清上如梅花数朵。“乌云托月”则是把紫菜撕成一片片，把鸽蛋放在紫菜之上，然后加入清汤，使得紫菜和鸽蛋漂浮在清汤之上，犹如乌云托月。

菜单里的“谐音梗”

文字的魅力在鲁菜名称中体现得淋漓尽致。

借代也是鲁菜起名常用的修辞，主要用法是以原料或原料的某种特征来代指菜肴本身。如“扒三白”是以白菜、鸡脯肉、龙须菜扒烧而成，这三种原材料颜色均偏白；“三不沾”菜成之后一不沾盘子、二不沾筷子、三不沾牙，可谓名副其实；“全家福”是用海参、白肉片、熟鸡片、笋片、白肚片和虾仁一起成菜，热热闹闹，营养丰富；“爆三样”的三样是指菜里用



2021年年底举行的首届“新时代 新鲁菜”创新大赛决赛。

了猪腰、猪肝、猪瘦肉三样原料，言简意赅；“吴蜀合”用海参代表吴国，干贝代表蜀国，表示吴蜀两家和好，融入了脍炙人口的三国故事。

此外，双关的修辞，为鲁菜菜名带来了不少“谐音梗”的妙处。谐音双关，可以突出语义的重点，巧妙地表达情感态度，也可以产生幽默风趣、含蓄、生动的艺术效果。“霸王别姬”这道菜的主料是鳖和鸡，“鳖”与“别”谐音。民间俗称“鳖”为王八，因其习性猛烈霸道，亦有“霸王”的美誉，而这又与项羽“西楚霸王”的名头搭上了线；“姬”则是“鸡”的谐音。这道菜实际就是“霸王鳖鸡”，它充分地运用了语义双关、谐音双关的特点，把原料并无特色的一道菜，通过名称变得活泼、生动。与此类似，“燕窝八仙汤”以“八仙”谐音“八仙”来命名。“连年有余”则是利用了“鱼”和“余”同音，表达了期望来年能有盈余的美好愿景。

夸张这种修辞虽然看起来有些言过其实，但经过合情合理的渲染，能引起人丰富的想象，也是可以带给食客享受的。夸张的运用主要体现在菜肴的质量、原料的数量和菜肴的造型等方面，鲁菜里的“当朝一品锅”“赛熊掌鲍鱼”“扒通天鱼翅”等都是代表。

“当朝一品锅”是孔府菜的代表菜。“一品”是古代官品的最高一级，昔日，衍圣公曾位列当朝一品，而这道“当朝一品锅”食材珍贵、做工复杂，确实是一道质量上乘的“贵族菜”，配以“当朝一品”之名，则进一步彰显了菜身上的富贵之气。

熊掌取自山中珍奇异兽，鲍鱼也属于珍贵海产原料，二者价格昂贵，如今熊更是国家一级保护动物，严禁捕杀。其实，“赛熊掌鲍鱼”这道菜并没有使用熊掌、鲍鱼，而是采用带筋的猪蹄膀肉和活海螺肉代替熊掌、鲍鱼，菜名号称其外形和口感赛过真的熊掌、鲍鱼，主要是为了突出菜肴的味道之美。

“扒通天鱼翅”等菜肴中的“通天”有三种说法。一是与“一品”类似，形容菜肴格调之高，多出现于高档宴席中；二是指菜肴由单一鱼翅烹制而成，且使用的鱼翅翅针很粗，有“一指通天”之意，夸张地表现了原料的珍贵程度；三是指其味可通天，是鱼翅宴中的极品。

文化带来增值体验

山东自古是文化之地，鲁菜命名时，也格外注重文化味道。

将诗词引入菜肴，可以使菜肴名称充满情趣。“梅雪争春”这道菜的名字取自宋代卢梅坡《雪梅》“梅雪争春未肯降”的诗句；“踏雪寻梅”这道菜的名字来自“踏雪寻梅梅未开，伫立雪中默等待”。

菜名典雅，往往意味着制作技艺会比较复杂。孔府菜“阳关三叠”的名字取自古曲，菜品的设计

理念则源自唐代诗人王维的名作：“渭城朝雨浥轻尘，客舍青青柳色新。劝君更尽一杯酒，西出阳关无故人。”当初，孔府内厨从诗意中得到启发，用鸡脯肉与白菜层层相裹，炸而烹之。一层鸡肉一层白菜，一共三层，正适合送别曲一送三别的情调。古时，“阳关三叠”这道菜多用于饯行宴会，以表达主人的送别情意，预祝客人旅途顺利平安，可谓情意绵长。

“百鸟朝凤”这道菜使用母鸡、鸽蛋、蟹黄等为原料，做成了形如百鸟朝凤、色泽美观、口味鲜美的菜肴。在传统文化中，凤凰是一种勤劳、热心的吉祥鸟。相传，平时它总是飞行百里，为自己寻找过冬的食物，非常勤劳。别的鸟嘲笑它不会享受生活，整天只知道忙碌，凤凰不为所动，还是照样辛勤劳动。很快冬天来临，天降大雪，那些平时贪玩的鸟又饿又冷，命悬一线。这时，凤凰把自己存的食物分给了它们，让所有的鸟儿都度过了寒冬。为了感恩凤凰，百鸟决定各自献出一根羽毛，合起来编成一件衣裳，送给凤凰。这就是“百鸟朝凤”的典故。

“带子上朝”是昔日孔府的一道专属菜。衍圣公相当于一品官职，按照朝廷礼制，能享受携子面君的优待，为了表达对朝廷恩宠的感激和铭记之情，孔府厨师发明了这道菜。这道菜有两种做法：一种是一只鸭子带一只鸽子炸制蒸煮后，浇汁而成，一种是用猪五花肉和莲子等为原料制成。

“黄鹂迎春”以韭黄、肉丝为原料，用面皮裹卷炸制而成。早春时期，用新生的韭黄烹味佳肴，室外树枝吐绿，黄鹂飞舞，室内高朋满座，把酒品鲜，别有趣味。此菜因韭黄的颜色、菜肴成品的颜色均为金黄色，又恰逢黄鹂飞舞之季，故而得名。

“烧安南子”只看菜名，让人不明就里。此菜全用禽心制作，一盘需用二十个，古代在宰杀鸡鸭多时才做，造型美观，味厚而醇。此菜历史久远，明代已经在孔府作为宴席菜而用。相传，孔府厨师将鸡、鸭心称为“安南子”，大概因为鸡心、鸭心的形状像中药胖大海，而胖大海在中药中又称安南子，才落下这一奇怪的名字。

孔府菜起源于宋代，鼎盛于清朝康熙年间，是典型的官府菜。孔府菜分为两类，一类是宴会用菜，一类是家常菜，孔府菜还被列为国家级非物质文化遗产。

姜太公是齐国的开国国君，也是齐鲁文化的奠基者之一，所以鲁菜中自然少不了他的身影。相传，姜太公钓鱼后喜欢自己烹制，他吃腻了整条鱼，便剔去骨头留鱼肉与蔬菜同炒，以此菜饗客，宾客皆称太公烹制的鱼肉鲜美，加之太公钓鱼勤奋，便有雅士吟出“齐民富国盛，姜太公鱼勤”的佳句。后人化“勤”为“芹”，便有了今天用鱼肉加芹菜拌匀同炒的“姜太公鱼芹”。如今，厨师们又将鱼肉双面施花刀，加蛋清、鸡蓉和芹菜拌匀，滑油炒之，使得鱼香与芹菜香味相融，荤素相配，鲜嫩异常。