

山东火了,鲁菜却没落了? 其实,鲁菜才是“宇宙的尽头”

曾经的“菜系巅峰”

如果你去问一个年轻人,八大菜系最受欢迎的是哪个,多半听到的回答是川菜、湘菜、粤菜……很难听到鲁菜的名字。即使是山东人,都不一定吃过葱烧海参、糖醋鲤鱼、九转大肠这种经典的鲁菜。

鲁菜,在八大菜系中真的没有存在感。

然而在鲁菜日渐式微之前,鲁菜有过一段非常辉煌的时刻。

鲁菜的雏形可以追溯到春秋战国时期,那时的鲁菜就“干净又卫生”(褒义),而且光好吃已经不够了,还要追求刀工和调料的艺术性。

等到明清时期,鲁菜迎来了自己的巅峰时刻。

明朝都城迁至北京,鲁菜成了离京城最近的菜系,再加上鲁菜本身用料讲究,做工精致,非常适合登堂上殿。

于是大量山东厨师和鲁菜菜品进入宫廷,成为御膳珍品,所以鲁菜也有“宫廷菜”之称。

溥杰(溥仪的胞弟)的妻子嵯峨浩,曾在《食在宫廷》中写道:“本来中国(北京)的饮食没什么特色,明朝都城移到北京时,宫廷里的厨师大部来自山东,因此山东风味便从宫中、民间普及开来。”

鲁菜从宫廷中出来,便是在京城开设饭馆。当时京城中的八家高级饭店“八大楼”,有七家都是鲁菜馆。

“山东厨子”逐渐美名在外,鲁菜的招牌也被打响,它的技法影响了许多菜系,成为“北方菜代表”。

中国台湾学者张起钧在其《烹调原理》一书中提到,鲁菜“格调高超,水准卓越,为全国任何其他地处之菜所不能及”,更评价它为“中国菜之典型”。

那时候的鲁菜就是这么有排面,上到皇家、贵族、豪商巨贾都是鲁菜忠实铁粉,下到民间纷纷学习鲁菜技法,开设“平民”版山东菜馆。

那么问题来了,从春秋战国到明清时期,鲁菜是怎么做到经久不衰的?

一个菜系的辉煌繁荣,必然需要丰富的物产为依托,有较发达的商业、交通和文化作支撑。

可以说当时的鲁菜样样都占尽了。

山东地形以平原和丘陵为主,整体海拔不高,山东的耕地占了陆地面积的一半。再加上河网密布、气候温和、土壤肥沃。这些地理条件使得山东成为天然的“菜园子”,蔬菜、水果种类繁多。

不仅如此,山东半岛三面环海,地处黄河下游,水产品也相当丰富。有的地区还为食材发愁的时候,山东大厨已经开始研究怎么做海参、鲍鱼、黄河鲤鱼了。

丰富的物产,是鲁菜发展的基础。让鲁菜集百家之长,发展出自己特色的是商业与交通。

山东,在五一期间可是爆红了一把,占尽天时地利人和的山东或成上半年最大赢家。然而,有人发现了盲点,齐鲁大地上最正统的鲁菜,咋还没火起来?其实,所谓的“盲点”也有盲点,看似没落的鲁菜,才真是“宇宙的尽头”。

隋代开凿了京杭大运河,而山东是大运河中非常重要的一段。在古代,大运河是商业命脉,也是交通要道。

正因如此,山东才会出现很多码头和商业活动,而这带来的是不同地区的物产和技艺上的交流,南北方的饮食有了更多的融合。

比如说扬州富商宴席会吃燕窝;而山东德州人也会把“燕翅席”作为高档享受;曲阜的孔府宴招待贵宾席为“鱼翅四大件”,不难看出鱼翅、燕窝等等贵重的食品原料充斥着运河的城镇码头。(友情建议:不提倡吃鱼翅)

而鲁菜最耀眼的地方莫过于它背后所承载的文化,正是齐鲁大地厚重的底蕴与悠久的历史赋予了鲁菜的内涵。

鲁菜所依附的是黄河流域的中原文化,而中原文化的骨架则是儒家文化。

山东是孔孟之乡,儒学的发源地。儒家思想中的“食不厌精,脍不厌细”奠定了鲁菜的底色,即精细研磨,逐渐生成了鲁菜精巧复杂的烹调技法。而儒家的核心“中庸之道”,也渗透进鲁菜中,“敦厚平和,大味必淡”就是鲁菜追求的至高境界。

鲁菜正如雄伟而博大的泰山,浑厚而壮阔的黄河,“大方高贵而不小家子气,堂堂正正而不走偏锋”。

背靠齐鲁大地的鲁菜,走出了山东,影响了北京菜、天津菜、东北菜等不少北方菜系,当年也是红极一时,粉丝众多。就是这样一个“荣誉”满身的菜系,怎么会没落呢?

鲁菜的“落魄”

以前很多人都说鲁菜的没落,是没搭上网红经济的“快车”,而现在山东已经搭上“飞机”了,也没能见到鲁菜重新焕发生机。

《2020鲁菜数字消费报告》指出,鲁菜消费额在全国所有特色



红梅珠香是满汉全席菜品之一,属于鲁菜,主要食材是鸽子蛋和对虾。

菜系中占比仅约4.1%,在八大菜系中仅领先于徽菜、闽菜。

鲁菜究竟是如何从“神坛”跌落下去的呢?

鲁菜一直讲究制作精细,那么这就意味着对厨艺的要求极高。

以鲁菜的流派举例,鲁菜大致被分为济南菜、胶东菜、孔府菜等几大系列。

济南菜的重头戏是“汤”,高汤主要有清汤和奶汤。

清汤的熬制以肥鸡、肥鸭、猪肘子为主料,其间要反复炖煮,撇去浮沫,中间还要加入鸡肉泥吸收汤里的杂质。

而奶汤的熬制则更注重“火”的功力,适当大火炖煮,才能让汤底熬成奶白色,奶汤蒲菜就是济南汤菜的代表。

胶东地区的海岸线长达1300多公里,这就注定了胶东菜是大海的味道。

胶东菜追求鲜美,保留食材本味,所以胶东菜深谙熘、爆、炒、蒸、煎、扒、炸、焖等烹饪之道。大家比较熟知的葱烧海参、油焖大虾就是胶东菜。

孔府菜那就更讲究了。孔府菜是典型的官府菜,必须用料考

究、制作精细、摆盘精美,连食物的餐具都要精益求精。每一道菜肴的名称都有其深意,如诗礼银杏、带子上朝、知者不惑等等。

从这三个流派中我们俨然窥见了鲁菜的本质:极致、完美。从刀工,到驾驭火,再到制作技法,无一不追求极致。

然而,精益求精有一个“低情商”的同义词,叫做复杂繁琐。复杂的做工就意味着,鲁菜注定会比较贵,它很难成为寻常人家“下馆子”的首选。而且如果你想体验正统的鲁菜,繁琐的工艺流程会花费你大量时间去等待。尤其是调味品的出现,让鲁菜引以为傲的“汤”黯然失色,几勺味精就可以取代几天吊出来的高汤。普通人分辨不出,也不知道厨师所付出的时间精力。

我想很少人愿意花费大量时间,静下心来去品尝价格并不算便宜的鲁菜,或许它已经很难匹配当下快节奏的时代了。

还有一点,那就是味道。味道这个东西见仁见智,但因为鲁菜主打的是“咸鲜”,口味略显单一,再加上现在已经不太推崇“重咸”的口味了,“重咸”被看作不健康的口味。

如今菜系五花八门,还有各种外来“料理”,即使不考虑健康,鲁菜的口味在这些菜品中也不算出彩。鲁菜追求“中庸之道”,换一种说法就是“没有特色”。

其实不难发现,山东最近爆火的美食,例如淄博烧烤、周村烧饼、博山煎包、昆仑火烧等等,他们都有个共同的特点平价、接地气,相比正派的鲁菜,或许更多人还是青睐于这样的美食吧。

其实鲁菜的没落是多重原因,不只是金钱时间成本和单一的口味,厨师不愿去花费几年的时间学习鲁菜,鲁菜传承困难;山东人口流动规模小,导致鲁菜菜馆分布少,这些都是非常重要的原因。但若是我们换一种角度

来看鲁菜,会发现其实鲁菜早已融入了我们的生活中。

“宇宙的尽头”

如果你将鲁菜局限于这些经典菜品中,它确实日渐式微。

然而,我们可以“格局打开”,换一种思路。

其实在前面我们都默认鲁菜等于山东菜,但广义上的鲁菜不仅有山东菜,也包含了绝大部分的北方菜,因为北方菜系的底色就是鲁菜。

鲁菜被不少人认为是八大菜系中唯一的“自发型”菜系,这是啥意思呢?就是说它“诞生”时是纯原创的菜系,没有借鉴。

所以鲁菜作为菜系中“老大哥”般的存在,自然是被许多菜系学习的。

前面提到了鲁菜对整个北方菜系都有着非常深远的影响,如果追本溯源,北京菜、天津菜、东北菜、山西菜、辽菜都可以看作广义上的鲁菜。

甚至川菜都受到鲁菜的影响,当时清早期发生“湖广填四川”,湖南、湖北的人来四川了,江西、陕西、山东、两广等省的人也来了,自然也带着他们的喜好和美味来了。

作家张友鸾曾写道:“五六十年来,在北京的大饭庄,什么楼、堂、春之类,从掌柜到伙计,十之八九是山东人,厨房里的大师傅,更是一片胶东口音。”

北京如此,东北更是,山东人“闯关东”进入东北,自然也将饮食习惯带到了白山黑水。

比如京菜中京酱肉丝的“酱爆”做法来自鲁菜,像津菜中的罾(zèng)蹦鲤鱼、炒青虾仁、独面筋,其实都是鲁菜的一脉。

还有咱们常吃的糖醋里脊、四喜丸子、葱爆羊肉、拔丝地瓜、炅炒土地丝、木须肉等等,这些都是鲁菜的基础菜,然而现在很少人意识到它们其实就是鲁菜。

冷知识:黄焖鸡米饭是鲁菜,也是传播最广的鲁菜,黄焖鸡就起源于济南府鲁菜名店“吉玲园”。

现在北京非常火爆的大董烤鸭店,就是以鲁菜为底子,在此基础上创新。大董的创始人董振祥师傅,师从鲁菜大师王义均老先生。

这么看,鲁菜才是“宇宙的尽头”,鲁菜已经无声无息地融入到了人们的饮食习惯中,以至于我们都把这些视作约定俗成。

不仅是菜品的影响,鲁菜的烹饪技艺更是渗透到了每一户家庭中。

唐代的《酉阳杂俎》一书中记载了齐鲁烹饪技艺:“无物不堪食,唯在火候,善均五味。”那时的鲁菜就注重火候对味道的影响。还有我们非常熟悉的“煎、炒、烹、炸、蒸、煮、烤、腊、炖、糟”等等烹调技法,皆由鲁菜奠定。当你做饭放葱、姜、蒜爆香的时候,就在不经意间也用了鲁菜技艺。

据“中国国家地理”公众号



根据《2020鲁菜数字消费报告》显示,糖醋里脊是线上消费量最高的鲁菜菜品。