

為八大菜系之首 魯菜正位揚名 青島人深巷經營 苦盡甘來



◆商常青有着山東人實誠、不張揚的個性。

◆齊魯家宴不再借助京菜之名，而是專做魯菜。

提及中國八大菜系之首的魯菜，或許會令人感到有些陌生，這一起源於山東，早在明清時期就已成為宮廷御膳主體的地方菜式，如今卻好像已淡出人們的餐桌。在香港，不乏鹿鳴春、北京樓、泰豐樓一眾名揚四海的老牌京菜餐廳，其實後廚師傅大多是山東人，而餐單上烤鴨、糖醋鯉魚等膾炙人口的菜餚，亦是源自魯菜。魯菜看似默默無聞，其實並未式微，它長存於香港食客唇齒之間，只是不為人知而已。今時今日，有位青島人，為打響家鄉「齊魯美饌」的名聲，將「家宴」辦到灣仔；而他的故事，卻要從1996年說起。

◆文、攝：香港文匯報記者 黃依江

細數齊魯美食源流

山東地處黃河下游，氣候溫和，海岸線綿長，自古物產豐富且是我國的文化發祥地之一。魯菜發端於春秋戰國時，形成於秦漢，宋朝之後，它成為「北食」的代表，儘管發源於齊魯大地，但影響力甚廣，在黃河流域、東北，都有着廣闊的飲食群眾基礎。齊魯大地又被譽為「孔孟之鄉」，孔孟儒家學派亦奠定了魯菜的內涵——精細、中和、健康。

明清時期，京菜菜系開始形成，由於北京與山東同屬北方地區，於是在發展過程中借鑒了不少魯菜菜式，使得魯菜融於京菜之中。同時，大量魯菜和山東廚師也進入宮廷，使得魯菜雍容華貴、中正大氣、平和養生的風格得到了昇華。中國頂級皇家菜品「滿漢全席」中，一大半都是魯菜菜式。一般來說，魯菜又細分為濟南菜、孔府菜、膠東菜，三種菜系各有特色。

濟南菜：起源於魯西，口味鹹鮮，以湯菜為特色，烹製的高湯又分為清湯和奶湯。代表菜式有：九轉大腸、奶湯蒲菜、糖醋鯉魚、宮保雞丁、爆炒腰花。

膠東菜：煙台、青島，同屬膠東。以海鮮見長，口味清淡。代表菜式有：蔥燒海參、炸蠔黃、油爆海螺、紅燒大蝦、清蒸加吉魚。

孔府菜：我國歷史最悠久的官府菜，用料精細、製作程序複雜，菜名頗具文化意味，增添雅趣，盛裝、布席、上菜都有講究。古時作為宮廷菜用於宴請貴賓，具有很高的歷史文化價值。代表菜式有：「詩禮銀杏」、「孔府一品鍋」、「一品豆腐」、「一卵鰲雙鳳」。

青島香港海鮮 口感有別？

青島與香港一樣是三面環海，孕育了豐富的水產。商常青最喜歡的家鄉食物是「炒嘎啦」，即廣東話中的「炒蜆」，但青島水產和香港水產之間，其實有着微妙的分別。

商常青介紹：「香港海水溫高，所以海鮮的生產周期特別短，長得很快；而青島海鮮是在溫度較低的海水中成長，生長周期較長，所以口感和味道都有所不同。」



孔府菜多典故 聽故事 食「文化」

詩禮銀杏

孔子教育兒子子鯉學《詩》《禮》曰：「不學詩，無以言；不學禮，無以立。」後世在孔子故宅建「詩禮堂」以作紀念，堂前種植兩棵銀杏樹，這道菜的原料即是取自詩禮堂前的銀杏樹，故得名。



連襟魚翅

膠東地區姐妹之丈夫互稱連襟。相傳乾隆年間一位飯莊老闆，兩個女兒分別嫁給了店中兩位廚藝高超的師傅。乾隆微服私訪路過此地，進入飯莊用餐，連襟二人以雞湯煨魚翅，加入山東大白菜一同燉煮，乾隆品嚐後讚不絕口，賜名「連襟魚翅」。



◆商常青(左)曾在不同京菜館打工多年，積累經驗。受訪者供圖



◆青島建築別有風情。受訪者供圖



◆魯菜命名雅致，這道涼拌菜叫作「翡翠滿天星」。



◆備受歡迎的拔絲紅薯也是源自山東菜。



◆青島的啤酒亦是魯菜的絕配。受訪者供圖



◆商常青想讓更多年輕人知道魯菜背後幾千年的文化底蘊。

在 山東青島長大的商常青於1996年來港，一面照顧早年間來港的年邁祖父，一面在京菜館打工學廚。1997年前，香港已有許多京菜館，儘管打的牌頭是「京菜」，其實是做北方菜，而北方菜就是由魯菜演變而來。商常青說，由於當時京菜名聲在港人中比較受落，所有北方菜都以京菜名義於餐廳推廣，香港沒有山東餐廳，也是因此所致。然而香港回歸祖國之後，眼見川湘菜都在香港崛起，唯獨沒有八大菜系之首的魯菜，令商常青這個山東人感到很是可惜。

深巷創業 遇有緣客響名堂

商常青笑言：「當時許多香港人都不知道魯菜有什麼，一聽山東菜，便想到山東餃子，我就想着要在香港推廣魯菜，不過，確實很難。」所以他的魯菜推廣路，也費了不少周折。2007年，他在鯉魚涌開了匯泉居，主打京菜，菜單中卻也融入了山東菜。「剛開業時，滿懷期待，每天準備新鮮食材，但沒有客人來。」商常青說，後來有媒體形容匯泉居是「幽暗小巷，孤燈一盞」，由於地理位置原因，初期人跡罕至，太多當年苦楚，他不願詳談，只說最冷清時候，試過一周只做兩個客人。最艱難的日子裏，他不斷想起自己還在裝修店舖時，對面那間西餐廳店主跑來探查，忽然問了他一句：「你憑什麼在這裏開餐廳？」這話當即惹得商常青有些不悅，他答：「憑什麼你行，我不行？」商常青笑言，事後想起，他才發覺這句話不是一句挑釁，而是一句勸告：在這偏僻小巷，要想把餐廳經營好，實在太難。

鹹鮮魯菜 配美酒獲眾青睞

不斷等待又不斷失望的幾個月過去，那個生命中的貴人終於來到。一個雨夜，周圍餐廳都閉門謝客，一位刑事部鑒證科的警察與其女友帶著酒來到匯泉居，點了四道山東菜。「快過去十六年，直到今天我還記得他們點了什麼，和我在後廚炒菜時那種喜悅。食畢，他們把我叫出去，說東西很好吃。」當天餐廳只有他們兩人，商常青也未向對方隱瞞餐廳生意不好難以為繼的苦澀，那位警察聽完他的難處，決定在匯泉居包場開一次品鑒名酒的party，他告訴商常青，他發現山東菜跟意大利酒很相稱。

就在那次包場後，匯泉居的客流逐漸變多，生意開始走上正軌；商常青也發現了鹹鮮的魯菜雖難得香港人青睞，但與醇酒一起上桌，便會相得益彰的奧秘。那位「伯樂」刑警在前年因急病猝世，商常青時常感到懷念：「他是鑒證科很出名、破過許多重案的警察，但也是對我幫助最大，甚至是幫助我餐廳起步的一位客人，這一生都難忘。如果沒有他就沒有匯泉居，也沒有我後來的餐廳。我常覺得他的來到是因緣際會，如果那晚他不帶酒，應該吃不了那麼多東西，也不會發覺山東菜的美味，我相信人與人之間的緣分，食客與餐廳之間的緣分。」

除了人與人之間微妙的緣分，商常青也堅信食材和人之間，有着互動的關係。從學徒到主廚，再到老闆，他認為作為廚師，必須要用心地烹飪，才會創造好的成品：「一個好的廚師，首先要對食材的認知很透徹，知道它的特性，才知道要與什麼相配最好；其次就是要用心去做，客人是可以感受到這種用心的，食材與廚師之間的互動，關係着食材與食客之間的互動。」

美饌背後 有幾千年文化底蘊

2018年，商常青認為時機成熟，在灣仔開了專做魯菜的齊魯家宴。但如同《苦瓜》歌詞中書寫的那樣，「青春的快餐只要求快不理哪一家，哪有玩味的空當來欣賞細緻淡雅」，如今的大眾味蕾偏好鮮香麻辣的川湘口味，相較之下，魯菜的辨識度不高。『『辣野』在年輕人中很受落，魯菜太『老』了，不夠刺激，年輕人不喜歡。』魯菜源起於孔府菜，孔子有言「食不厭精，膾不厭細」，亦強調「不時不吃」，即飲食應時令，對食物的高標準、要求不無體現。而現在，魯菜無論是在香港還是內地都頗為低調，商常青笑言這也許與山東人的性格有關：「山東人太實誠、不張揚了，不會包裝宣傳，所以魯菜也不紅。」

大眾口味轉變，與氣候變化、社會發展都有一定關聯，商常青不抱希望可以改變主流味覺的「審美」偏向，但他還是希望更多人能有機會細品魯菜，也許可以體會到其中好味。他相信，時興美食雖然可以迅速抓住人們味蕾，但唯有有深厚文化底蘊的食物，才能長存不朽：「想讓更多年輕人知道，魯菜背後幾千年的文化底蘊，這在世界飲食史上，都是很了不起的。」