

# 鲁菜“青未了”？

## 文化观察

□ 本报记者 朱子钰  
本报通讯员 魏文坤

“八大菜系之首”“北方菜代表”“官府菜”等称号奠定了鲁菜在饮食文化中的地位。

作为历史最悠久、技法最丰富、最见功力的菜系，鲁菜的影响力之大有目共睹，不仅表现在历史源流的深度上，也体现在对其他菜系的影响中。

比如，明清时期，在政治、文化中心北京，山东菜馆就已遍地可见。红烧大虾、四喜丸子、糖醋里脊这样的经典鲁菜出现在百姓的餐桌上。电视剧《亮剑》中楚云飞调侃：“别看我山西人，我可不服输。山西菜不入流，上不得台面，北方菜系，数得着的也就是鲁菜。”。当代网友为鲁菜贡献了一个新的形容词：宇宙第一。

然而，与其辉煌过去同样有讨论度的话题，便是精致的鲁菜式微。随着各路菜系后来居上，烹饪技术不断创新，鲁菜地位受到了一定的冲击，反倒是川菜、东北菜、湘菜中比较平民的菜式热度更高。鲁菜真的没落了？从过去与现在中探寻，或许对这一问题我们会有更清晰的答案。

## 千年积淀，高光时刻

历史上，鲁菜的存在感一直很高，它的特色历经千年积淀才得以形成，且每一个阶段都呈现出不同的状态。首先离不开齐鲁大地丰富物产滋养以及得天独厚的地理条件。先秦时期，鲁菜的发展正式拉开序幕。据农业历书《夏小正》记载，夏朝黄河流域便有了韭、芸、瓜、薑、藜、藿、卵蒜这七种作为蔬菜的植物，农业文明的发展，为鲁菜创造了丰富的烹饪“原料库”。鲁菜与齐鲁大地的水土相互成就。春秋时期，齐国富鱼盐之利，齐都临淄更有“商遍天下，富冠海内”之赞誉。自然环境、经济发展、社会环境等促成了齐国饮食风尚的盛极。

鲁菜得到进一步充实与发展在秦汉时期。从“手擀团，可长八寸许”的“膏环”，到“入口即碎、脆如凌霄”的“截饼”；从“鲙炙”“炙豚”到“羹臠”“汤脯”“梅子酱”，鲁菜样式品类繁多，烹饪手法涉及烹、煮、烤、烩等多重技艺。民族大一统时期的鲁菜，在多元饮食文化的交融中逐渐丰富起来。

唐宋时期，鲁菜进入成熟时期。《酉阳杂俎》曾记载，“物无不堪食，唯在火候，善均五味。”“馐薄丝缕，轻可吹起，操刀向捷，若合节奏。”该时期经济的繁荣，进一步丰富了齐鲁文化的饮食内容。

经过几百年的铺陈与积累，鲁菜终于迎来了“高光时刻”。明清时期，大量山东厨师与菜品进入宫廷，同时，山东大量移民向以东三省为代表的北方区域迁移，北京聚集了众多山东餐馆，山东菜影响力也扩展至其北的更广阔区域。此时鲁菜的风格特点进一步得到了升华，调味讲求咸鲜纯正、突出本味。比较常见的做法便是以汤壮鲜，济南名菜奶汤蒲菜为旺火猛煮、颜色乳白的奶汤与蒲菜制成。使用高端的食材与烹饪方式招待食客，鲁菜的三大支柱历下菜、福山菜、博山菜远近闻名。有学者在《烹调原理》一书中定位鲁菜“格调高超、水准卓越、为全国任何其他地处之菜所不能及。”

## 一席鲁味，一篇文化史

鲁菜最闪耀的地方，不仅在烹饪美食的精细、味蕾上的享受，还有它背后所承载的文化内涵。对齐鲁儿女来说，鲁菜已经不仅仅是一个菜系，而是在历史的发展进程中，积聚着一代又一代人的文化认同，以一种文化符号的形式，传递着不同时代的文化记忆与精神力量，积累起深厚的齐鲁文化根基。

儒家学派奠定了中国饮食注重精细、中和、健康的审美取向。

其中耳熏目染的鲁菜承载着文明的记忆，蕴含着丰富的哲理意蕴。“中国礼仪尽出齐鲁”。从《吕氏春秋》中负鼎说汤的故事，到孔子的“食不厌精，脍不厌细”，孟子的“鱼和熊掌不可兼得”，大到治国方法论，小至做人道理，古人将礼乐、文德等融于食材、厨艺、风味之中，以哲学的高度揭示了鲁菜中的文化内涵。

讲究仪式感，鲁菜承载着齐鲁大地的精神气质。鲁菜在成长的过程中，将黄河流域饮食与胡人、蒙古族等外来饮食风俗相融合，鲁西、鲁北、鲁中、鲁南、胶东五大风味流派，彰显调和与共融之美，展现的是齐鲁大地兼容并包的气概。“四四席”“十全十美席”“四季席”等鲁菜宴席尽显“好客山东”的热情真诚。博山菜的“四四席”吃法颇为讲究，尽显礼仪之邦的待客之道。从筵席内容到上菜程序都有固定规矩，黑瓜子、白瓜子、块糖、香烟各一碟，为四手碟。还有四干果、四点心、四鲜果。重头戏主菜才款款而来，大件的菜式复杂精致，像通天海参、八宝布袋鸡、糖醋鲤鱼等应有尽有，还会配有伴件，如炸排骨、熘肝尖、八宝饭等。

接地气聚人气，鲁菜承载着家长里短，记录着生活记忆与未来梦想。饮食不仅满足人类果腹之需，更沉淀出一个区域、家庭，乃至个体独特的饮食故事与情感。甜沫、糗汤、糖醋鲤鱼、辣子鸡、豆腐箱，这些美食是许多离家在外的山东儿女牵挂的家乡味，一日三餐的日常饮食中，记载着味蕾记忆，书写着生活琐事，承载着美好期盼。

## 『宇宙第一』，鲁菜去哪了

鲁菜式微的话题，近几年有了一些讨论。《2020 鲁菜数字消费报告》中提到，2020 年鲁菜消费额在全国所有特色菜系中占比约 4.1%，在八大菜系中领先于徽菜、闽菜，但显著低于川湘菜、江浙菜。传统的鲁菜馆渐渐在江湖中销声匿迹。许多人不禁对鲁菜的境遇感到惋惜。实际上，这些现象并不能完全支撑鲁菜没落的论点，与从前雍容华贵、中正大气的代表有所不同，鲁菜的生存路径也呈现出多样化的改变。

过去的鲁菜走高端路线，如今这一部分有所保留，仍然有一些正统的鲁菜馆靠着精巧的烹饪技巧传承，将美食与艺术结合，不断开拓市场。另外，鲁菜撕掉了宫廷菜的标签，以更自然的姿态融入日常生活中，在老百姓的餐桌上经久不衰，网友戏称的“宇宙第一”正源于此。

时代的车轮滚滚向前，鲁菜也正在被赋予新的时代价值。鲁菜中凝聚着文化认同，连接着乡愁。饮食中不仅包含着感官体验、情感体验，更隐藏着由认同建构的高层次精神体验。黄河流域在孕育儒家文明的同时，也滋养了齐鲁大地千年的面食文化。形状各异、种类繁多的礼馍便是其中的一种代表。现在，春节常用的枣花饽饽，七夕的巧果，虎头饽灯生育礼馍，婚娶寿庆用的龙凤饼、寿桃……礼馍作为一种文化符号，承载着人们美好的祝福，串联起一年四季，出现在人生的重要节点，以一种期待和信仰，连接对地方的依恋、记忆与认同。

鲁菜中隐藏着人间烟火的流量密码。醋溜土豆丝、红烧茄子、油焖大虾、木须肉这些美味可口家常菜底色都是鲁菜。火遍大江南北的黄焖鸡，被称作国民小吃界的三大“扛把子”，作为鲁菜传统名吃，在济南叫响后，以攻城略地之势推向了全国，甚至全球。

如今，美食融入文旅发展链条，已成主流，这也为鲁菜带来了更多机遇。从“进淄赶烤”到“甘肃天水麻辣烫”火爆出圈，为一份美食奔赴一座城成为热门文旅现象。许多文旅消费者化身“美食特种兵”，开启在一座城市的饮食中寻找“多巴胺”的模式。许多城市围绕当地的鲁菜做起文章，循着与游客、与线上的共振点，推动康养文旅发展、网红打卡地建设，彰显鲁菜特色，让文旅产业在鲁菜的“加持”下跑出“加速度”，有力带动地方文旅消费、经济发展。

## 文化视点

### 县域旅游 释放消费新动能

据人民日报海外版，今年，一些县域旅游目的地热度持续升温，游客纷至沓来。“小而美”的县域旅游发展强劲，硬件设施和服务水平不断提升，性价比高，满足了人们多元出游需求，成为文旅消费新亮点。美团统计显示，暑期县域文旅消费规模快速增长，啤酒、安吉、桐庐、延吉等热门目的地环比增幅超过60%。携程数据显示，暑期县域旅游订单同比增长22%，高于一线城市增速。

县域有优美的自然景色、宁静的田园风光、多彩的历史文化和悠闲惬意的生活空间，正成为许多游客的“心灵栖息地”。与知名景区和热门旅游城市“人从众”的拥挤相比，县域旅游的环境更加舒适。更多的游客选择县域，表明当地旅游消费日趋成熟，多层次、多业态、多样化的旅游市场格局逐渐形成。县域旅游正释放消费新动能。全国A级旅游景区的县域覆盖率由2012年的73%提升至2023年的93%，旅游景区有力支撑旅游发展和县域经济发展。

中国旅游研究院战略研究所副研究员韩元军告诉记者，县域旅游能够出圈需要具备独特的生态旅游资源和文化旅游资源，包括美食、音乐、非遗、建筑等。

### 玩具新宠 启示行业别样生机

据经济日报，奥运冠军意外带火了玩具界新宠：全红婵回国后，晒出满地玩具小乌龟的短视频获得了790多万点赞，甚至比她夺金视频的点赞量都高得多。与此前风靡一时的潮玩盲盒、文具盲盒类似，“乌龟对对碰”本质上售卖的并不是商品，而是拆盲盒时那种期待未知的情绪。

回顾过去，许多看似不起眼的创新都曾引发消费热。比如肉色加绒丝袜，原本乏人问津，但起了个“光腿神器”的新名字，就受到追捧成了热销品；销量平平的冰丝外套，经过重新定位，作为“防晒衣”推出后，直接开启了新赛道。同样，“乌龟对对碰”作为一种营销模式的创新，为玩具行业带来了流量，也为消费者提供了花小钱买大快乐的机会。

就产品本身而言，小乌龟的竞争力并不强。它能走红，一方面偶然得益于奥运冠军的助力，另一方面也依靠销售形式的创新。但过度依赖游戏形式的销售方式，可能导致商家忽略产品本身的质量和创意。现在借势“对对碰”的品类越来越多，包括袜子、文具、钥匙扣、手帕纸等，已有消费者吐槽“卖不出去的丑东西都在直播间对对碰”。由此看来，这一营销模式的生命周期也许不会太长，企业需早做打算，不宜再一味跟风。

### “霸总风”吹向银发一族， 谁该出手了？

据文汇报，网络上的“霸总风”，终究还是吹向了银发一族。让老年人“上头”的微短剧有哪些特征？目前市面上的“银发甜宠”“老年霸总”微短剧已有不少，多为相亲闪婚、隐瞒身份、恶人当道、逆天翻盘等桥段排列组合。这些要素不仅在老年受众的赛道里高度同质化，放在整个微短剧市场，也常常换汤不换药，被网友调侃“好熟悉的剧情，好陌生的年龄”。

文化消费市场的供给端也应看到，一些“无脑”微短剧之所以能成功“围猎”老年群体，无非是借助算法，精准捕捉到了老年群体的情感需求、休闲生活需求。2024年1月，国务院办公厅发布《关于发展银发经济增进老年人福祉的意见》，第6条明确提到要“发展面向老年人的文学、广播、影视、音乐、短视频等内容行业”，丰富老年文体服务。相比潜力强劲的银发经济和需求旺盛的银发文娱消费，如今高质量的中老年题材文娱产品仍是稀缺品，亟待各文化消费市场、创作主体，更好地挖掘受众需求，以高质量内容满足老年人的精神文化生活。

当然更重要的，还有作为家人的年轻一辈。不妨给父母多一点耐心，陪伴他们一起面对生活中的大事小情，帮助他们提升媒介素养，鼓励他们培养更多兴趣爱好，以真实的情感回应老一辈的精神寄托与心灵慰藉。

### 《红楼梦》 已无家可归？

据新京报书评周刊，《红楼梦》最新电影改编版《红楼梦之金玉良缘》自上映以来，争议不断。广大读者对“红楼人物”早已梦绕魂牵，早已与曹雪芹的精神世界气息相通。因而每一次的影视改编，其要接受观众检验的第一关，便是演员的形象、气质是否符合曹雪芹的设定。

在小说中，无论是宝玉还是黛玉，其神情气质、举手投足，不只是忧郁或者痴狂，且都呈现出一种“文采风流”，这种“文采风流”正是《红楼梦》的精英气质所在。电视剧中的陈晓旭和欧阳奋强让我们感受到了这一点，他们身上那种“文采风流”的气质，尤其是陈晓旭眼中那种泪光点点、身上那种“文艺范”，让我们一下子进入了所熟知的曹雪芹世界，这在《红楼梦》的戏曲、影视改编史上可以说是前无古人，后无来者。

当《红楼梦》改编不追求全面忠实于原著，而是追求“创新”乃至“解构”“颠覆”时，我们有理由对改编者提出更高的要求，即其改编必须提出具有前沿性的价值思考，必须能对当今遍被华林的思想、情感之雾有独到的呼吸领会。否则的话，如果只是迎合大众消费需求，只是为了票房，那么只能创作出媚俗的作品。

（□记者 朱子钰 整理）

# 想起了《奶奶的星星》

□ 逢春阶

铁生的短篇小说《奶奶的星星》，其中有一段这样写：夏夜，满天星斗。奶奶讲的故事与众不同，她不是说地上死一个人，天上就熄灭了一颗星星，而是说，地上死一个人，天上就又多了一颗星星。“怎么办呢？”“人死了，就变成一个星星。”“干吗变成星星呀？”“给走夜道儿的人照个亮儿……”

地上走了一个人，天上就又多了一颗星星，给走夜道儿的人照个亮儿。这是人的美好想象。我们活着时，一点点地努力，一点点地发着光亮，镌刻在人的心里。史铁生的作品写的多是他刻骨铭心的感觉，刻骨铭心的东西，让我亲近，也让我刻骨铭心。他借着“奶奶”的口说：“每一个活过的人，都能给后世人的路途上添些光亮，也许是一颗巨星，也许是一把火炬，也许只是一支含泪的蜡烛。”

梁留伟的事迹引发这么多人关注，说明社

会需要梁留伟这样热心人，呼唤这样的人多起来，以抵御冷漠和麻木，抵御莫名其妙的戾气。河北省固安县人民政府确认梁留伟等6人见义勇为行为，并为其申报见义勇为称号。泰安市宁阳县追授梁留伟“新时代宁阳楷模”称号，并向其亲属发放慰问金100万元，同时妥善安排好其父母赡养和子女抚养等事宜。这是一种很好的倡导，不能让英雄流血又流泪。媒体跟进的报道也都充满了正能量。我概括媒体传递着的是这样的气息：我们不是君子，但靠近了君子；我们不是英雄，但靠近了英雄。见贤思齐，一个人的境界和胸襟也就慢慢提升着、开阔着；一个人的心灵也就一点一点清澈着、透明着。

人人身上都有星光，耀眼的星光，在关键时刻闪亮。一烛之光，通室皆明。星光能驱走暗夜。梁留伟付出了生命的代价，他才41岁，他的离去让人心疼。他的死比泰山还重。我们

敬仰这样的人，这样的人多起来，“扶不扶”的问题才不会产生。

仰面细数天边星，让我们仔细数一数，小心翼翼地数一数。8月10日的救人行动，是一次集体行动，当时与梁留伟一起救人的总共有6位，其中有一位固安县当地名叫赵金的64岁老人也不幸身亡。媒体报道赵金的很少，他的身份是保安。我想说的是，我们在报道梁留伟的时候，也别忘了赵金和其他几位英雄。他们跟梁留伟一样，都在闪光，都是英雄。这是一个英雄群体。

《奶奶的星星》中还有这样的句子：“人类浩荡前行，在这条路上，不是靠的恨，而是靠的爱。”老吾老以及人之老，幼吾幼以及人之幼。中华民族优秀的文化基因，一直在场，一直在引导着浸润着影响着人们的日常。在这个初秋时节，英雄事迹弥漫开来，让人感受到大爱、希望、温暖与力量。

## 小逢观察

这几天，我一直关注救人英雄梁留伟的事迹。

8月10日，河北廊坊固安县永定河畔三名儿童落水，41岁的山东宁阳人梁留伟救起3名落水儿童，回去救儿童父亲时体力不支与孩子父亲一起不幸溺亡。他的事迹在短短几天内就传遍了整个网络，感动了无数网友。他生前开在北京的火锅店门前排起了长队。有人捐钱、有人捐物，其实大多数人不是为了吃什么，只是被梁留伟的牺牲精神感动，来表达敬意。有网友说，这是令人感动的“双向奔赴”，奔赴一场“敬英雄爱英雄”的心灵之约。

面对梁留伟的事迹，我想起了著名作家史