

运河宴上四·十席 唇齿留香数百年

文图 本报记者 佳威



甜点蜜三刀



龙腾四海烧海参



四·十席摆桌

运河流淌,滋养的不只有沃野,更有独特的饮食文明。在“南有苏杭,北有临张”的商贸传奇中,阳谷县有一张沉甸甸的美食名片历经岁月淘洗,越发璀璨,那便是承载着“四平八稳、十全十美”吉祥寓意的运河雅宴体系——四·十席。

四·十席的诞生,绕不开大运河与古代帝王的渊源。相传清代乾隆帝南巡驻蹕阳谷张秋码头,当地官员奉上的盛宴令龙颜大悦,其精妙的规制遂得以定型并流传后世。数百年来,这套蕴含天地和谐与美好祝愿的完整礼仪性宴席,早已融入阳谷人的生活脉络,闺女出嫁回门请女婿、会亲家、贺寿辰,四·十席都是表达敬重与祝福的最高礼遇。

这席不仅是一场舌尖盛宴,更是活态的运河文化遗产。它以严谨的规制、精深的烹饪技艺和对时令风物的极致尊重著称。大厨们坚守“烧焖融鲜”“整脱不破”“蒸扣锁味”的古法哲学,化平凡为神奇,每一道菜肴都凝聚着匠心与敬意。其“四干果、四鲜果、四点心、四荤四素冷碟”(预席),“四大件各配四铃铛小菜”(正席),以及“十蒸碗雁翅阵”(韵席)的格局,本身就是一套蕴含哲理的饮食文化密码。

正席华章,四·十席的灵魂,在于正席四大件的仪式感与精湛技艺。“红烧方肉”登台,必行古老的“开刀礼”,主宾剪彩,厨师分肉浇汁,礼成方尝其肥而不腻、入口即化之妙。“龙腾四海烧海参”以烧焖绝技逼出丰腴胶质的浓香;“八宝布袋鸡”整鸡脱骨不破皮,腹藏八宝珍馐,醇香嫩滑堪称绝活;“红烧黄河大鲤鱼”取材讲究,上桌摆“文腹武背”,鱼头必朝东,寓意“满腹经纶”“福如东海”;压轴的“四喜丸子”则满载“福、禄、寿、喜”的圆满愿景。

韵席终章,十道蒸碗(如粉蒸排骨、梅菜扣肉、八宝饭等)以独特的“雁翅阵”排开。陶器慢蒸数小时,滋味交融,油脂化入醇汤,尽展“十蒸九扣”的功力精髓。这既是味觉的层层递进,亦是“四季发财、四方平安、四通八达、十全十美”的祝福收尾。

值得欣喜的是,这份承载着运河深情、清宫遗韵的阳谷四·十席正从昔日的特定礼宴走向更广阔的公众视野。如今在阳谷,如狮子楼大酒店等本地餐饮翘楚,已将其精粹开发成适应现代消费的精致套餐,让非遗美食飞入寻常百姓家,更让流转于杯盘间的运河文化、待客深情与生活智慧,得以在新时代的烟火人间持续传唱。

品尝阳谷四·十席,不仅是味蕾的豪华旅程,更是在方寸餐桌之上,完成一场对大运河文脉、齐鲁待客之道与古法厨艺智慧的深度浸润。它如同一曲镌刻在灶火深处的“阳谷味道”颂歌,成为当地最鲜活也最值得传承的文化记忆。



醒酒汤



十大碗(蒸碗)



八宝布袋鸡

