



青島啤酒 特约

民以食为天,泰安好多美食已名扬四方。为开启您的味蕾,本报今起推出《食尚》专版,为您搜罗本地美食和各种风味小吃。之后将陆续推出“餐饮风向标”、“名店招牌菜”、“舌尖上的文化”、“有家小吃店”、“健康食谱”、“厨房大擂台”等栏目。生活如此美好,让我们尽享美味吧。



泰山豆腐宴



泰山豆腐宴为何流传至今?除了美味,背后有哪些传说?豆腐宴里的菜品都是豆腐做的么?怎么把普通的豆腐做得花样百出?

25日下午4点,记者来到泰安泰山封禅御膳餐饮有限公司(泰山御膳楼),恰逢主厨苏纪东在为顾客准备一桌泰山豆腐宴。其它酒店如“煎饼卷大葱”、“温泉路”、“泰山三美”、“大红船”等都推出过泰山豆腐宴,连街边的每个小餐馆也少不了会用白菜、豆腐、水炖一道鲜美豆腐汤,“一家亲妈妈菜”则擅长做奶汤豆腐。优质泉水、细腻的泰山豆腐,让整道菜鲜香营养。

苏纪东介绍,2006年御膳楼刚刚推出豆腐宴,几位大厨就开始研究菜品的配方和做法。作为泰安美食的典型代表,豆腐宴已经赢得了越来越多的关注,2007年台湾中天电视台专程来到泰安拍摄豆腐宴专题片,内蒙古电视台最近也到泰安,拍摄了一部介绍泰山豆腐宴的短片。

“泰山豆腐宴的规格标准是根据顾客需求变化的,想要做出一桌精品,原料就要准备一天半。顾客点菜的数量、种类都不同,豆腐宴的价格也不同。”苏纪东说,现在的豆腐宴便宜的几百元一桌,贵的上千元,全凭顾客需求上菜。

豆腐宴中有一道泰山石榴豆腐,以豆腐为主料,配以面包糠、糯米纸、鸡蛋,调料则有葱姜、香菜、香菇、盐、味精、胡椒粉、香油等,制成石榴状,在油里炸透之后,捞出上桌即可。

“开箱取宝”也是御膳楼豆腐宴中的得意之作,以豆腐为主料,配以

海参、虾仁、香菇、五花肉丁、笋丁、火腿、海米碎等,调料有味达美、盐、味精、糖少许。“这道菜精髓在于把豆腐块做成箱子状挖空备用,豆腐箱里放食材蒸透,浇红色汁后就可以上桌了。”苏纪东说,开箱取宝一菜也有一传说,名字则是由乾隆皇帝钦赐。

相传乾隆36年,皇帝为恭贺皇太后八十大寿而东巡,到泰安后驻跸白鹤泉行宫。泰安名厨在乾隆用膳时上了一道菜,看似金柜,乾隆便问,“这是用什么做的?”厨师答,“用泰山神豆腐加海参等八种原料做成,寓意为朝廷金银满库。”乾隆为其提名为“开箱取宝”,作为御膳名菜流传至今。

除了泰山石榴豆腐、开箱取宝,其他的像酥香麻枣、龙眼金球(泰山豆腐丸子)、蒲棒豆腐、杏香豆腐、佛手豆腐、缠丝豆腐卷等,少则十四、五种,多则二十余种,全部都是御膳楼豆腐宴中的特色菜品。豆腐宴中的多数菜品都是用豆腐做的,另外配以辅料。作为一名泰安“吃货”,你是否对这些五花八门的小菜动心了呢?



舌尖上的文化

泰山豆腐宴历史悠久,伴随着泰山古帝王的封禅祭祀活动一路走来。自汉武帝开始豆腐宴便是封禅御膳中重要的宴席,宋代豆腐宴达到繁荣,明清更是到了鼎盛。据《清史稿高宗本纪》载:乾隆十三年二月在泰山行宫所进餐食单可见,菜品所用原料大部分是泰山豆腐。因豆腐宴特色鲜明,被列入泰安非物质文化遗产。

泰安有三美,“白菜、豆腐、水”。说起豆腐宴,原料当然离不开号称“神豆腐”的泰安豆腐。泰安神豆腐用北方黄豆加石膏制成,浆细含水多,质嫩而不流,洁白如玉,富有弹性,久煮不老亦不糊。其质量之优,使用泰山水是决定因素,泰山水矿物质含量极低,使豆腐的蛋白质极易凝固,因而赋予泰安豆腐无比优越的特质。

泰山区和岱岳区近城镇(办事处)的几乎每个村庄都做豆腐,特别是黄家庄村是传统的泰安神豆腐专业村,全村302户有180多户做豆腐,日产豆腐2500多斤。据民间传说,自宋代在泰山脚下建城以后,城郊四周农村豆腐业不断发展,城内“凌晨街街梆子响,傍晚户户豆腐香”的景象,历久不衰,形成山城的一大特色。

泰安当地厨师精心研发了泰山豆腐宴,菜品种类丰富。冷菜为四美碟、四配碟,热菜为十二道主菜以代表或祭祀或封禅泰山的十二位古帝王,既是帝王御膳的代表又是体现豆腐菜肴工艺的特色菜。

有生命的啤酒

日耳曼史诗中曾说:“啤酒是有生命的饮品”。作为酿酒师——一瓶啤酒背后的神奇“魔术手”,我的快乐就是酿造“有生命的啤酒”,让那些具有生命活力的原料在一瓶酒中绽放全新的生命。

万物有灵,用心侍弄,灵犀便不再是一个传说。每一杯啤酒,何尝不是为相遇知音而来——从酒花和大麦开始,透熟的身体携带着日月精华,在风中颤栗,像等待出嫁一样等待收割。一旦与母体分离,便预示着获得重生,经过烘焙、粉碎、密封,变成了啤酒原料,其过程之隆重,烘焙的也许不是酒花而是和风细雨,密封的也许不是大麦而是天地之灵。

大米、大麦、酒花与水,无不是采天地之灵气、集自然之光辉的生命体,她们用生命指证自然的力量,之后,嬗变出新生命。最好的酿酒师懂得如何用良心去善待这种嬗变——每一方寸的小心翼翼,每一毫厘的动之以情,在“读”与“懂”之间,包含了酿酒师对自然的深深敬畏。

酵母是世间的精灵,选择何种酵母,酵母能否在酒液中快乐生活,决定最终的啤酒是否好喝。酵母是雌性的,可以不断释放能量、激活能量,活力在酵母的世界里生生不息。发酵的最高境界,是情感与物质交合后的多次发酵,科学协助酵母挥洒至巅峰,人酒合一、物我两忘。

酿酒,是人、物、灵感、灵性的合作过程。最好的酵母遇到最好的酿酒师,最好的酿酒师酿造了最好的啤酒,一杯有生命的啤酒就这样问世了。啤酒主义者凭借一杯有生命的啤酒,就能领略纯正人生滋味。甚至,有人最喜欢听冰啤酒进入腹腔、与满腔豪情碰撞后发出的声音——那种时刻,他感受到了在常规状态下永远无法实现的爽快。

“酿”字便是人酒合一。你唇边滑过的每一杯青岛啤酒都源自像我一样的酿酒师的“心”,穿越110年的时光锦绣,一杯有生命的啤酒,以另一种方式存在。(文/黄仁宗)

了解更多信息,请关注“青岛啤酒”的新浪官方微博和微信,在“添加朋友”中查找微信公众号【青岛啤酒】。

有家小吃店

泰安有啥特色菜,哪些小店一招鲜,媳妇有啥拿手菜?欢迎关注发送邮件至小编邮箱1922177589@qq.com来秀出来,与大家分享。
新浪微博网友@Morning推荐这几个美食店,您去尝过么?

国华糝馆:在老县衙附近、青年路上秋水伊人对面有一个小胡同,胡同里有一家老泰安人都知道的“国华糝馆”,老板从老爷子手里继承了手艺,老爷子不允许他开分店。店里有水煮花生、牛肉、牛筋,刚出锅的油条随便吃,最美味的还是糝,几块钱吃的又香又饱。

摸错门牛肚王:“摸错门三绝”是指涮牛肚、丑鱼和辣椒小料,很多人去摸错门不是为了吃火锅,而是奔着那里的各种涮串去的,牛肚24

元20串,再加点“母老虎”、“老婆卷”、五秒毛肚、鲜豆皮,吃得亦乐乎。

潘师傅米线:说到米线,泰安最好吃的不是阿牛、过桥、大理、范记,也不是一中后街的汤师傅,最好吃的是潘师傅米线。在现代中学往北,如家快捷的对面有个小胡同,门口只有一个灯牌写着米线,就是这里啦。做法跟大理米线差不多,两个人18块钱,良心推荐,唯一的缺点就是吃完身上一股米线味儿……

本版采写 本报记者 薛瑞