

# 奶汤蒲菜今晚登“舌尖”

## 泉水宴:济南名菜既高大上也很亲民



奶汤蒲菜是济南的一道传统菜,也是泉水宴中一道重量级菜品,9日晚上,它就要登上“舌尖上的中国”了。这道号称“济南汤菜之冠”的菜是如何登上“舌尖”的?泉水宴中除了奶汤蒲菜,还有哪些菜让我们止不住口水呢?在看电视之前,先来提前做功课吧。

本报记者 刘雅菲  
 实习生 陈琳

### 一道菜做六遍才拍完

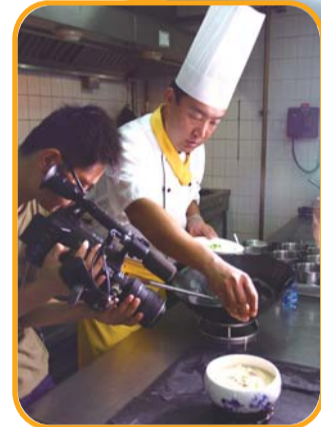
《舌尖上的中国2》中曾经出现了山东的大煎饼,让齐鲁吃货们好一阵激动。9日晚,又有一道济南的名菜要登上“舌尖”,那就是奶汤蒲菜。奶汤蒲菜的主料是蒲菜,此外还有金华火腿、香菇和清水笋,制成后色泽乳白清雅,菜质脆嫩,汤鲜味醇,号称济南汤菜之冠。

“这一道奶汤蒲菜我做了六遍才拍完。”在《舌尖上的中国2》中,做这道菜的是山东良友富临大酒店的行政总厨于波。8日,他对记者介绍了拍摄的过程。据于波介绍,奶汤蒲菜这一集是去年夏天拍摄的,从早上7点拍到了晚上的7点半,当天他一共做了三道菜:奶汤蒲菜、蒲菜水饺和金钩炝蒲菜。最终,当天做了六遍的奶汤蒲菜入选了最后的播出名单。拍摄完成后,于波被要求为拍摄保密,直到《舌尖2》开播,他才能对外说出拍摄的事情。“我非常期待,济南的美食在《舌尖2》中会是什么样子。”于波说。

据于波介绍,蒲菜,在全国一共三个地方食用,一个是江苏淮安,一个是云南曲靖,另外一



奶汤蒲菜



《舌尖2》摄制组正在拍摄于波制作的奶汤蒲菜。

个就是咱们济南。“济南人吃蒲菜已经有一百多年历史了,曾经,大明湖就产蒲菜,现在济南蒲菜的采摘主要集中在遥墙和黄河北的滩涂上。”蒲菜的生存能力很强,不需要种植,目前市面上的蒲菜都是野生的。“吃蒲菜最好的时间是5到6月,现在市场上都能买到,三块多一斤。”

### 泉水宴中品济南文化

2012年,于波和他的团队研制出了具有济南特色的泉水宴,泉水宴的菜品保留了鲁菜制作的基本技法,选用济南的特色食材,口味清淡,符合当代人健康

的饮食习惯。泉水宴推出后,大受欢迎,并且很快在全市推开。到现在,泉水宴中已经有了60多种菜品。

到了山东要吃鲁菜,到了济南,就应该尝一尝泉水宴。据于波介绍,吃泉水宴最佳的时间是6月到8月,在这一时间里,泉水宴中荷花、蒲菜等原材料最齐全。

“泉水宴中的每一道菜都与济南的文化有关。”于波说。在泉水宴中有一道菜叫酥炸荷花,这道菜就与老舍先生有关,当年老舍先生招待北京来的客人,就做过这道菜。

在泉水宴中,除了能吃到老舍先生招待客人的菜,您还能够享受到乾隆皇帝的待遇。相传乾隆皇帝一次雨中游览大明湖邂逅夏雨荷姑娘,雨荷姑娘按照大明湖坊间百姓几百年来传统制作工艺,亲手泡制了大明湖荷叶茶献给乾隆皇帝御饮。乾隆皇帝饮后大悦,兴致盎然,御笔亲题了“历下亭”匾额,并询问此茶来由,雨荷姑娘急中生智:此乃大明湖雨荷茶。根据这一传说,于波和他的团队将雨荷茶还原,加入到泉水宴中。

### 泉水宴也可摆到自家餐桌

菜是老舍先生做过的菜,茶是乾隆皇帝喝过的茶,泉水宴这

么“高大上”,价格一定不便宜吧。的确,一些原材料价格比较高的菜品的确挺贵,但是也有一些比较亲民的菜品。

其实,泉水宴中一些单品的价格也比较亲民,比如奶汤蒲菜,一人份的价格为22元,于波说:“这个菜主要贵在汤上,做菜时用的奶汤,一桶汤大概有六七十斤,里面要用十几只老鸡、两只老鸭,还要用到肘子,一桶汤的成本大约在1000块钱,一份汤的成本就得六七块钱。”除了这些高端菜品,甜沫、油旋也在泉水宴的菜单中。

其实,泉水宴中的很多菜原本就是家常菜,完全可以在家中的厨房做出来,比如酿荷尖这道菜,就是用刚刚冒出来的小荷尖尖角,中间加上虾仁或者肉馅,裹上脆皮,过油炸透即可。还有芙蓉湖虾仁、茭白里脊丝等泉水宴特色菜,做法都十分简单,如果您愿意,在家就可以摆上一桌泉水宴。

# 叔叔爷爷哥哥都来了!

## 济南人吃得下这么多起司蛋糕吗?

本报记者 任磊磊  
 实习生 杨颖 刘燕秋

“瑞可爷爷”“爱芝爷爷”“澈思叔叔”“黑米哥哥”光看这些名字,你都能知道是做什么的吗?实话告诉你,这些店都是烘焙蛋糕房,以做起司蛋糕(也称芝士蛋糕)为主。几家店都有个共同的特点,刚开业时人气火爆,市民甘愿排队等候,可是如今经营状况恢复正常。很多市民不禁想问,济南人真吃得下这么多的起司蛋糕?

### 刚来时排队半小时

### 如今随到随买

“澈思叔叔”的火爆因《康熙来了》中做了推荐而格外受到粉丝关注,因此一入驻济南就受到粉丝追捧。刚开业那几天,不少女性食客不惜排队半小时等一个蛋糕。

一个个金黄色的“澈思叔叔”蛋糕,冒着热乎乎的热气出炉,烘焙的高温让起司的香味弥漫在空气中久久不散。顾客们踮着脚,伸脖子,甚至是流着口水,只为了等候一个热腾腾出炉的蛋糕。紧接着“瑞可爷爷”“爱芝爷爷”“黑米哥哥”陆续开业。每家店开业都经历了排队购买的火爆场面,可是如今怎么样呢?

8日,记者分别走访了瑞可

爷爷、澈思叔叔、黑米哥哥等多家起司蛋糕店。除泉广的澈思叔叔顾客稍多一些,瑞可爷爷和黑米哥哥均归于平淡。可能是刚刚开业,记者上午10点在瑞可爷爷店门口等了半个小时,未见一位顾客进店购买。11:20到11:50,记者在黑米哥哥门市店统计发现,只有一个人进店,但是未购物就离开了。

据瑞可爷爷店员齐女士说,“自‘五一’开业以来,每逢周六周日和上下班时间需要排队购买,其余时间顾客都不多”。据店员齐女士介绍,上午蛋糕的销量都不多,一般在中午和晚上下班时顾客会多一些,周六周日人也多一些。

### 市民:也就尝尝鲜

### 价格太贵不能常吃

记者随机采访了几个购买蛋糕的路人。市民张女士表示,最近好像济南的起司蛋糕店突然多起来,排那么长时间队买蛋糕完全没有必要,大家都图个新鲜,“解解馋就是了”。

一向喜欢吃蛋糕的刘女士也是芝士蛋糕的粉丝。“澈思叔叔”刚开业的时候,刘女士特地买了蛋糕尝鲜。对于这种高大上的起司蛋糕,刘女士第一感慨就是“价格太高了”。作为一家公司的白领,刘女士的工资收入是中上等,这些外来的洋



泉广的“澈思叔叔”和山师对面的“澈思叔叔”让人摸不着头脑。 本报记者 任磊磊 李飞 摄

蛋糕的价格,还是让刘女士有点吃不消。

“一个普通的起司蛋糕是39元,比一顿普通的正餐要贵,不能当饭吃啊!而且,现在大家都讲究健康饮食,芝士蛋糕的口味都比较偏甜,所以不能常吃。”

### 蛋糕房避免“一阵风”

### 商家要注重差别经营

商家一窝蜂跟进的后遗症在饮食行业非常普遍,当年的

台湾蜂蜜麻花店一夜之间开遍了济南的大街小巷,后来都销声匿迹了。而如今起司蛋糕也是红极一时,红不是本事红多久才是能耐。

“澈思叔叔”盖经理表示,食品行业竞争比较激烈,同类商家经营的产品同质化也比较严重,所以很容易造成跟风跟进的现象出现。再加上一些人看中了红火背后的利益,造成山寨店的滋生。

# 山师对面开了家澈思叔叔

## 正牌店:济南只有一家

本报5月8日讯(记者 任磊磊 实习生 陈淑毓 刘燕秋) 近日,一家名为“澈思叔叔”的芝士蛋糕店非常火,不少市民来此排队购买蛋糕。有市民反映,山师校门对面也开了一家分店。而据记者查证发现,两家店名只是相似而已,山师对门的叔叔并非正牌出身。

“山师东路也开了一家澈思叔叔,还有很多人排队购买。”7日,有市民反映山师东路开了一家“澈思叔叔”。本来以为不用跑太远买蛋糕,但是发现其实这家店和正牌店不尽相同。据在附近就读的高同学介绍,她发现山师对面的店和“澈思叔叔”只差一字,正牌店是“澈”,山寨店则是“澈”,而且山寨店工作人员所戴的帽子也和正规店不一样。

记者到山师求证后,发现确实如读者反映的一样。这个叔叔的帽子戴反了,店名也有一字之差,不过排队的顾客还是络绎不绝。现在店里正在搞促销,吸引了不少顾客购买。

记者联系了泉城广场店的“澈思叔叔”。一位工作人员表示,目前济南只有一家店,山师东路上的店跟他们不是同一家,是一家山寨店。该工作人员表示,“目前经理正在外地出差,等经理回来后,会再做处理。”