

把更多孔府菜做进团圆饭

曲阜酒店厨师:既要传统又要健康



本报记者 马辉 汪洸

距离大年三十还有两周多时间,2月1日上午,在曲阜的香格里拉大酒店,香宫厨师长刘启军正忙着和同事们研发推出团圆饭的新品。对于在酒店工作十多年的他而言,既要突出孔子故里当地的民俗特色,又要展现中华民族不一样的年味。往往为了一道特色菜的出炉,要实验上十几次……



“大厨”刘启军(右一)正在和同事探讨菜品的制作工艺。本报记者 马辉 摄

一道菜反复研制十多遍

戴着高高的厨师帽,身穿一袭白色工作服,1日上午10点多钟,在曲阜香格里拉大酒店,刘启军穿梭于后厨。闲暇时和同事一起研发着团圆饭的菜品,其中,一道香宫炸子鸡的做法已基本敲定。

一只整鸡先经过前期腌制蒸煮,由厨师多次油淋,后期再装到精致的器皿中……“这道菜在孔家内府菜中,叫做内府烧肉,经过改良后,称为香宫炸子鸡。”刘启军告诉记者,这道菜是孔府菜中的一道经典菜。原来口味和色泽更重,经过改良后,色泽更加鲜亮,口味外焦里嫩。

刘启军说,整个团圆饭的菜单有四五个,每个菜单都有十几道菜,但就是这一道菜,已陆陆续续已研制了三个多月,光是整鸡就用去了十几只,在

平时的宴席上菜后,也多次经过了客人的反馈,回到后厨后,大家再共同品尝、商讨制作工艺的调整,并一次次地进行着微调。“尽管这道菜已基本敲定制作工艺了,但根据大家的口味,我们还会进行微调。”

“不仅这一道菜,像牛肋骨炖娃娃菜,就源自孔府内府菜的孔门牛排。”刘启军说,原来这道菜是道纯肉菜,从健康的角度来说,还存在着一定欠缺。他们在团圆饭的菜系里,随后对这道孔府经典菜进行了创新改良,现在的口味更清淡了。加入了蔬菜的元素,更加符合现代人对健康饮食的诉求。

作为孔子故里最高端的酒店,让宾客更好地感受儒家文化和当地民俗,也是刘启军他们所努力的方向。

将文化元素融入菜品

“从事厨师这一行当,我自17岁学徒,已十几年没回家过年了。”刘启军满怀内疚地告诉记者,别人举家团圆最闲的时候,往往是他们最忙的时候。除夕夜里,他已习惯了通过电话跟家里报声平安。现在,女儿都1岁了,他却没见过几面。

“除夕团圆饭,是大家最重视的一顿饭,既要有传统的年味在里面,也要突出健康,这就需要厨师不断去研发。”刘启军对记者说,团圆饭首先要丰盛。有鸡、鸭、鱼、肉等食材,在曲阜,既要有北方寓意团圆团圆的大饺子,也要有南方寓意节节高升的大年糕。

刘启军告诉记者,他在曲阜待了两年。如今,也在试着去接触《论语》等一些儒家著作,并且也逐渐尝试着将儒家

的一些文化元素融入到菜品中去。“尽管接受起来慢些,但身在曲阜,总是希望把一些美好的东西与更多的宾客共享。”刘启军坦言。

曲阜香格里拉大酒店总经理徐俊告诉记者,作为在孔子故里的一家酒店,面对的是来自不同地域、不同文化的客人,团圆饭不仅要突出地域性的传统年味,更要让客人有种回家过年的味道。为此,他们花尽了心思。

祈年福、舞狮子、写春联、捏面人……大年三十到大年初五,徐俊和他的团队专门在当地做了调查,准备在春节期间,把这些手艺人请到酒店里,让更具曲阜特色的年味,直观地展现在更多来曲阜过年的宾客面前。

骆承烈走进讲堂聊传统文化

本报济宁2月2日讯(记者 汪洸 通讯员 刘金同) 1月31日,2015年第一期“圣地孔子,文化济宁”文化讲座如期举行。来自曲阜师范大学的著名学者骆承烈教授作为首讲嘉宾,以《走进孔子·弘扬优秀传统文化》为主题,向在场听众讲授了中国传统文化的优秀与传承。

“我就是个普通的老济宁人、老教师、老文物工作者。”面对讲座伊始主持人在介绍骆承烈时取得的成绩时,年已八旬的骆承烈谦虚地说“传统文化”,骆承烈也给出了一个宽泛的定义,“什么是‘传统文化’?写书法、包饺子,这些流传下来和外国不同的,都是传统文化。”

对于当下的“国学热”,骆承烈教授提出了自己的观点,国学不是越多越好,越早越好,更不能死记硬背、一味照搬,而是要创造性地古为今用、兼容并蓄,用时代的精神学习传统文化。两个多小时的讲座里,骆承烈妙语连珠,语言通俗易懂、幽默风趣,精彩的内容博得了在场听众的阵阵掌声。

任城供电为学生讲“安全”

本报济宁2月2日讯(通讯员 东海) 为提高学生寒假期间安全用电意识,普及安全用电常识,1月27日,任城供电公司走进长沟镇中心小学校园,以安全知识讲座、现场讲解等方式,向学校全体师生送上的一份特殊“电力安全套餐”,确保学生安全度过寒假。

活动中,供电服务队的“老师们”寓教于乐,认真向学生们讲述电熨斗、电磁炉、电暖气等家用电器的用电注意事项,让学生了解触电的危害以及电力设施保护的重要性,注意安全用电。还教学生们辨认各种安全用电警示标识,让学生寒假期间在户外玩耍的时候注意识别高压危险区域,远离高压电气设备,严禁攀爬铁塔和变压器台架增强自我保护意识。

汶上县捣毁一制售假酒窝点

本报济宁2月2日讯 近日,汶上县公安局食药环侦大队会同巡警大队,根据摸排的线索,在汶上县公安局次丘派出所配合下,在次丘镇西温口村村捣毁一制售假酒的窝点。

经查,2014年10月份以来,次丘镇高庄村46岁的村民张建华在次丘镇西温口村一民房内,利用从外地购进的劣质散装白酒灌装到“冠群芳”、“西凤酒”、“金六福”等品牌的包装瓶中。假冒“冠群芳”、“西凤酒”、“金六福”等品牌的白酒,并利用春节前销售旺季的时机往外销售。

执法人员在该窝点缴获已灌装好的假冒“冠群芳”白酒120箱、“西凤酒”260箱、“金六福”酒191箱及假酒包装箱、假酒商标、合格证、酒精度测量仪等制假工具一宗。

(本报通讯员)

除夕、初一可免费坐城际公交

城区两车站投放100余部储备运力保障春运



本报济宁2月2日讯(记者 庄子帆) 春运大幕即将开启,城区两大汽车站准备了100余部机动车辆确保不滞留旅客。此次,城际公交将投放近300部车辆缓解客流量大的情况。同时,记者了解到,今年除夕、初一城际公交继续实行免费乘坐政策。

记者了解到,自2013年6月份城际公交开通以来,截

止到现在有266部车正常营运,到春节前客流量将会出现大量增加的情况,为了缓解客流压力,减少市民等待时间,30余部机动车辆随时“待命”。在除夕、初一两天,城际公交的发车计划将有所改变。

济宁交运集团客运处副处长孔维彬介绍,除夕当天上午正常发车,下午根据客流情况弹性发车,大年初一当天,原则上安排了6班次,发车时间分别为9:00、10:00、11:00、13:00、14:00、15:00,另外当天还安排了机动运力,

到了初二恢复正常发车。记者了解到,今年除夕、初一两天,城际公交继续实行免费乘坐政策。

针对县际、省际班车,临近春节期间,城区两大汽车站也有所调整。县际班车、快客除夕当天上午正常发车,下午根据客流情况弹性发车。原则上末班车18:00以后发车,初一当天为弹性发车。从除夕当天开始,济宁汽车站总站发往北京、上海、烟台、潍坊、青岛等省际班车暂停发车,初三正常发车。



城际公交成为百姓出行的首选。(资料图)

台湾士林夜市“搬”到济宁,2月7日开启11天狂欢节

家门口也能尝遍台湾美食

本报济宁2月2日讯(记者 于伟) 不去台湾,在济宁也能尝遍地道台湾美食。2月7日,在新贵和购物中心,由本报主办的济宁首届美食嘉年华活动将盛大启幕。百种台湾美食挑战您味蕾,并有全国各地名优特产、情人节接吻大赛、美食派对活动、吹糖人、剪纸各种民俗技艺、还有旋转木马、充气城堡游乐场……2月7日至17日,让

你提前感受年味。

台湾美食遍地,很多人去台湾旅游就是冲着美味。对吃货来说,台湾士林夜市肯定早有耳闻。它是中华美食传承品牌,也是台北最著名、最平民化的夜市好去处。2月7日,由本报主办,山东昂天传媒运营举办的“舌尖上的盛宴——中国济宁首届美食嘉年华”活动启幕,在家门口,就让你品尝到真正的台湾风味。

据介绍,活动现场,将设置台湾风情美食区、优特产及包装食品展销区、济宁本地特色美食区及游乐嘉年华四大区域。肠包小肠、蚵仔煎、蚵仔煎、阿宗面线近百种台湾地道美食,还有来自全国各地的名优特产、装饰品及纪念品。

大饱口福之余,美食节期间,每天还将举办不同的表演、活动,则让你大饱眼福。情人节

接吻大赛、街头舞蹈表演、歌曲竞赛、美食派对、民间吹糖人、剪纸、扎封袋、糖葫芦等民俗技艺创意秀。

2月7日-2月17日,台湾士林夜市亚太巡回展首次进入济宁,在新贵和购物中心(金宇路),拉开为期11天的狂欢美食节。千万不要错过真正的台湾风味,现场还有整点抽奖送年货大礼包,让你提前开启春节过年节奏。