



济南味道·情谊·明湖小楼

本报记者 张彬

杭州的朋友来济出差,这是她第一次来济南,且昨天只有半天空闲的时间,热切希望能带她领略一下济南之美。好友来济好好接待是情理之中的事。



天公作美,昨晚一场大雨,被雨洗礼后的大明湖空气一尘不染,迎面吹来习习湖风,让人舒心惬意。生活中,若能时常享受这样的风,心情也定会清透无比。此时,我们陶醉在这清凉的世界。随后,我带她到趵突泉看那泉眼翻滚的浪花,她说,看着那清澈的泉水和荡漾的涟漪总是让人觉得莫名的踏实。不知道是雨霁之后的潮湿还是泉水表面本来就有水雾,总觉得视线里雾蒙蒙的,这恰好和大片的水面形成明显的视觉反差。

水之清冽非视觉所及。不知不觉中已到饭点,我知道她是个吃货,每到一个地方最喜欢的就是吃,可在选择济南的特色美食上还是费了我一番心思的。

烧烤、老济南油旋、明湖荷叶粥、乾隆过年菜、老济南酥锅等都是老济南特色。可无奈时间有限,怎么在一家店吃到老济南风味的美食呢?为了满足她的胃口,我想到了美食家宝哥,他对济南特色美食如数家珍。一个电话过去,告诉了宝哥我的寻店要求。

他给我推荐明湖小楼世茂店。以下是宝哥的口述介绍,简单整理。

大明湖上一杯酒,昨日绣江眉睫间。此店位于世茂国际广场西座五楼,以大明湖文化为方向进行的打造和延伸。营业面积500平左右,可同时容纳160人就餐。是世茂商业综合体目前唯一一个品质复古的山东特色家常菜及湖畔特色菜品体验餐厅。采用传统山东菜及面食、点心的制作工艺,倡导平价、好吃、明湖菜品和文化体验,优选绿色、环保食材和原汁原味及围绕湖文化主题相关的地方特色美食。老济南烧烤、老济南油旋、明湖荷叶粥、乾隆过

年菜、老济南酥锅等都是这里的经典之作,更是外地宾客来济南必去体验的明湖文化山东味道体验馆。

通完电话我甚是激动,这就是我要给她找的店!

依湖而建,因湖得名。我们走到明湖小楼世茂店,门口就是潺潺的流水和古色古香的隔断,穿过石桥,到了座位,无论是灯饰还是座椅,靠枕,都透着泉水边老济南的韵味儿。浏览菜品果真是主打老济南菜,我们点了烧烤,枣庄辣子鸡,河虾酥软,老油条黄瓜,老济南油旋,乾隆过年菜,明湖老点心等,只希望在有限的时间内,让她品尝到更多的济南味道。

在我们一品尝之后,让我惊讶的是每道菜味道都那么正宗。于是询问店经理,得知明湖小楼会定期组织相关人员对济南乃至整个山东乡村进行考察、寻找特色美食以及烹饪大

师,引入明湖小楼。同时,寻找菜品的相关产品、调料代加工厂,进行合作。在济南或山东各地当地寻找相关水果、特产礼盒等供货商。

在这里,你还可以看到回民小区的烧烤师傅,在济南创建文明城市中,回民小区拆掉了,那里的师傅来这里就业。他跟我说,在这里工作很好,没有风吹日晒,没有烟熏火燎,标准式中央厨房,更重要的是收入比以前还高了!师傅脸上满是幸福与满足。

探寻、恢复、挖掘、传承,发扬山东民间手工美食。老济南火烧、明湖老点心、泉水面等,明湖小楼让山东传统美食完美地融入生活。

老友回杭州去了,几天后她给我来电,说想念明湖小楼的美味了,烧烤,辣子鸡,油旋,明湖老点心……我知道她是把我们的情谊进一步物化在美食上了……



东营特色美食：黄河故道鲜鱼汤

欣闻宝哥要来东营,朋友们热情好客驱车20公里来到垦利新发饭店,邀宝哥一起品尝东营特色美食之一黄河故道鲜鱼汤。亲朋好友围坐一桌,都对独具风味的鲜鱼汤赞不绝口:好喝、好喝,那天正值齐鲁晚报《食指》满月。



黄河故道鲜鱼汤选用的鱼类来自我们的母亲河——黄河,得天独厚的地理条件,水草肥美,鱼肉紧致鲜美。炖好的黄河故道鲜鱼汤以略显粗糙的盛器,把热气腾腾、香飘四溢的奶白色鲜鱼汤装得满满的,这样的一大盆鲜鱼汤彰显着黄河口人的粗犷和豪放,又透着细腻婉约,三碗乳白色汤汁下肚,额头也会冒出淋漓汗珠。当地有一句顺口溜:“走进黄河口,神仙不想走,喝过鲜鱼汤,一生永康。”

鱼汤味美 东营美食的一张名片

关于黄河故道鲜鱼汤,东营民间流传着一个传说:唐朝年间,名将薛仁贵东征途经渤海县永利镇(现利津县),时值酷暑,后有追兵。黄河水急,河上无船无桥,渡河便成天方夜谭。黄昏时分,薛仁贵独自一人向南走,直至看见一座茅舍。烟囱中炊烟升起,一阵鱼香扑鼻而来。薛仁贵走近拜访,屋内两位老人将将军让进屋内,盛上一碗鱼汤端给薛仁

贵。薛仁贵饥肠辘辘一连喝下两碗,才想起渡河之事。此时老者为其出谋划策,薛仁贵感谢万分,四日后成功渡河,征东凯旋。

薛仁贵东征的传说有无确切依据,现无从考证。现今的黄河故道鲜鱼汤始创于利津黄河水道边的渔家,却没有一丝异议。鲜鱼汤的出现,背后有一个不可不提的小村庄——新发村。早在上世纪五六十年代,新发村老一辈人就在黄河故道靠打鱼为生。因为条件艰苦,在饮食方面多是“近水吃水”,把从河里捕到的鱼煮来果腹,也就是黄河故道鲜鱼汤的雏形。后来,村里有经济头脑的人便在滨州至孤岛的交通要道两旁开起了饭馆,专做鲜鱼汤。

烹饪讲究 肉嫩味鲜赢食客芳心

黄河故道鲜鱼汤主要是选用鲫鱼熬汤,还可以加入黑鱼、草鱼等一起炖,食客到店自己选鱼,称量,当即宰杀,烹饪。捞出客人点好的活鱼,称重后拿

上案板,两名师傅刮鳞,取脏,刀法娴熟,动作简练。

将鱼送入厨房,师傅向锅内加入生豆油热锅,依次放入葱花姜末、花椒八角、小茴香几味调料,将鲜鱼入锅急火爆炒三分钟左右。后倒入烧好的开水,焖煮20分钟左右。最后酌情加入食盐调味即可出锅。煮好的鱼汤置于明晃的钢盆中,撒上一把香菜,鱼肉潜于汤底,晶莹剔透,鱼汤呈乳白色,香飘四溢。

细品黄河故道鲜鱼汤,鱼汤清香细腻,不腻不腥。鱼肉入口丝滑鲜嫩,却又感觉肉质筋道,舌尖还缠绕些许甘甜之味。曾有文人写道:“鱼肉是清甜细腻,质地如绸,光洁而酥滑,筷子挑之轻吸,皆入口中。汤入口,却也是原本预期极其鲜美的,唯无以锁定预期的尺度。然含汤于口,亦如将黄河之月含入口中,满腔柔情在味蕾之上缠绵如丝,沁心入肺,荡漾于灵魂深处。”

饮食文化与品牌 打造特色东营美食

1990年成立的新发鲜鱼汤店,现今已经发展为山东黄河故道新发鲜鱼汤有限公司,它也是新发村中名气最大的店家。2013年元月,新发鲜鱼汤店的黄河故道鲜鱼汤,被山东省旅游行业协会评为“到山东最想吃的100种美食”。为了更好地服务于广大新老客户,将新发鲜鱼汤这一餐饮品牌做强做大,垦利县新发餐饮管理有限公司投资建设的新发饭店于2014年正式营业。酒店位于垦利区永安镇政府驻地,以黄河口风情文化为主题风格,以“黄河故道鲜鱼汤”、“黄河口大闸蟹”、“黄须菜”等野菜系列为特色美食品牌,集餐饮、休闲垂钓、旅游度假等多功能为一体的农家乐式风情酒店。

如今,黄河故道鲜鱼汤已经融入进东营人的休闲生活,节假日或者周末,邀上朋友带上家人体味一番鱼汤鲜香,甚是惬意。各地前来观赏母亲河浩浩入海的游客,赶海拾贝,掠景怡情,再到新发酒店品尝下母亲河赠予的黄河故道鲜鱼汤。美食、美景、美好的心情,绝对不虚此行。(李真真)

扫银联
二维码
品齐鲁
美食



扫一扫查看
银联云闪付二维码支付
支持APP列表