



服务美食餐饮 贡献媒体力量



气球上切肉丝,一条萝卜丝长有200米——

鲁菜绝活让上百学童大开眼界

文/片 本报记者 张頔

8月16日下午,东莞风篁文化·孔子学堂发起的公益活动《我的伟人之路》第二期来到泉城济南,来自广东、河南等地的上百名学童见识了鲁菜的种种绝活。

本次活动的主题是:弘扬“孔子饮食文化”,传承烹饪技艺,催促孔府菜健康持续发展,目的在于进一步传承孔子“食不厌精,脍不厌细”的饮食理念,继承、发展、创新和促进孔子饮食文化交流,向参加本活动的青少年展示孔府菜精品,让大家近距离的接触和感受孔府菜的魅力。

中国特级烹饪大师、山东省鲁菜研究会会长王兴兰在

致辞中表示,孔子的思想不仅与中国饮食文化紧密结合,形成了独特的孔子饮食思想与饮食文化,同时孔子饮食文化又蕴含了丰富的中国哲学思想,深刻地影响着孔子及儒家思想的形成,应当说,孔子饮食文化对孔子思想、对儒家文化的形成具有重要意义。希望通过这次活动可以让同学们对“孔子饮食文化”有更深入的了解。

由山东省鲁菜研究会推荐的几位鲁菜名厨向学童们展示了两样刀功绝活。首先是把气球当做案板,在气球上将肉片切成肉丝。这是为了练习对刀工的精准把握。一刀下去,该到哪里就到哪里,力道不能多一丝一毫,因为气球在肉下面,操控不好,球就爆了。眼看几位名厨屏息静气,一刀

刀下去,在气球上就将肉片切成了细细的肉丝。几位学童也纷纷上台体验,在名厨的指导下,也挑战了这项看似不可能完成的任务。

名厨梁京国用一个萝卜给大家展示了绝妙的刀工。他先将萝卜外面一层硬皮去掉,再将萝卜切成一层薄薄的皮,之后将萝卜皮折叠起来切下,只见萝卜丝如入锅的面条一般从刀背上滑下,十分均匀。几十刀下去,萝卜丝已经全部切完。在场的上百名学童排着队,双手捧着切好的萝卜丝,在整个会场里绕了整整一圈,据介绍,一个萝卜可以切出200米长的萝卜丝来。

下一个环节是学童互动,一起做一道经典的孔府菜——“诗礼银杏”。王兴兰上台介绍说,鲁菜尤其是孔府

菜胜在文化底蕴,但这文化并非泛泛而谈,很多菜式都有儒学典故,诗礼银杏这道菜就是个典型的例子。据孔府档案记载,孔子教其子孔鲤学诗习礼时曰:“不学诗,无以言;不学礼,无以立”,事后传为美谈,其后裔自称“诗礼世家”。至五十三代衍圣公孔治,建造诗礼堂,以表敬意。堂前有银杏树两株,苍劲挺拔,果实硕大丰满,每至仲熟。孔府宴中的银杏,即取此树之果,故名“诗礼银杏”。

大家学做完诗礼银杏之后,厨师还熬制了一锅糖汁,学童们用山药串、香蕉串等挂上糖汁拉出的拔丝,做成了“糖葫芦”献给同行的父母,感恩他们的养育之恩。百善孝为先,孩子们的这一孝心之举,也让家长感动不已。

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

年少解馋煮豆角



作者: 林毅

眼下,正是豆角大量上市的季节,超市里、菜摊上随处可见。单位食堂也是一周吃七天,有人对食堂的师傅喊话,能不能换换菜谱?我嘴角一丝苦笑,映出了学生时代苦涩的回忆。

上个世纪八十年代初期,我在镇上读高中。像我们这些农村学生,是没钱到食堂买菜吃的。吃饭就是三大件:煎饼、咸菜、白开水。学校规定每半个月回家拿一次口粮,我们就半个月捞不着吃菜。家里腌制的咸菜吃完了,有的同学就在开水缸子里撒上几粒味精,吃饭时提提味。有的干脆在煎饼里撒上几粒盐粒,吃一口齁咸,要赶紧喝上几口水。长时间吃不到菜,上厕所都困难。

有一次班里的瑞明同学实在馋菜了,就拿着盛咸菜的罐头瓶子,到学校小卖部买了6分钱的酱油,我以为他是准备泡煎饼吃的,谁知下了晚自习,他到老师的菜园里偷偷地摘了一把豆角,回到宿舍,掰把掰把放到盛酱油的罐头瓶子里,用筷子一搅,生酱油和豆角的味道飘满宿舍。这时有刚躺下的同学,也禁不住豆角的诱惑,赶紧从床上爬起来,每人摸出一个煎饼,围着

这瓶豆角吃了起来。等我回到宿舍时,这个罐头瓶子已经底朝天了,害得我一晚上都没睡好,连做梦都是在豆角的味道中度过的。

这瓶豆角的魔力实在太诱人,第二天,我在课堂上,心却回到家里的豆角地。中午,我跟老师说没有口粮了,请假回家拿干粮。到了家大门紧锁,这个季节农家最忙,爹娘上坡还没回来。我掀开锅盖,锅里一点吃的也没有,看看家里也没有菜,就到院子里挎起一个篮子,往家后的玉米地跑去。我知道爹娘在这块地里套种着豆角,是专门给我吃的。

盛夏季节,玉米高且挺拔,叶片伸展密不透风。往日里这个时候爹娘是不让进玉米地的,说是“哄”了地就不长庄稼了。大晌午头地里没有一个人,想想爹娘还在地里劳作,我的心一阵酸痛。

豆角秧翘展着触须,紧贴着玉米秸爬到顶,紫白色的小花下面,挂着细长的豆角,像一双球鞋带粗细均匀,色泽鲜亮。我禁不住摘了一把豆角塞进嘴里,先解解馋再说。就在这时,一只野兔被我惊扰,“咚”地一声弹起后退,从我眼前一溜烟逃走了。吓得我赶紧用左手拍了拍胸膛,这才回过神来。看见豆角就摘,不敢在地里久留。感觉篮子里豆角够吃的了,便急忙钻出玉米地。经过村后的那条小河,我洗了一把脸,干脆把豆角也倒进水里,来回搓洗了几把,就往家赶。

回到家,已过了吃饭的点,可爹娘在坡里还没回家。下午还要急着

返回学校,我就自己炖菜,也省却了娘从坡里回家再做饭的辛劳。左手掐着菜右手拿刀,学着娘的样子把豆角切成二指长左右。然后刷锅点火,待锅热了倒入一勺花生油,没成想火太旺,油一下子就着了,我手忙脚乱的把葱花和豆角一块倒入锅里,用铲子在锅里来回翻炒了几下。又加入一勺盐,倒入半瓢水,盖上锅盖就烧起火来。一会的功夫,豆角鲜中带甜的味道就飘了出来,随空气潜入我的鼻孔,诱惑我的味蕾,让我身上憋了半个月的馋虫,一股脑往外钻。我掀开锅盖看了看,豆角还没有变颜色。又向锅底下续了几把草,这时听见锅里有“咕嘟咕嘟”的响声。这回准熟了,我在心里念叨。

又捂了几分钟,我掀开锅盖,先给爹娘盛出一碗,放在饭筐箩里。剩下的,找了一个瓷盆,全部盛在里面。我觊觎这碗菜可是半个月了,也没有摆吃饭的桌子,就在锅台上狼吞虎咽地吃了起来。顾不得烫,一会的功夫,淌湿了汗衫。我把外套一脱,搭在盛菜的篮子上,干脆光着膀子,放开肚子吃起来。今中午光吃豆角不吃煎饼,把这些日子没捞着吃的菜一块补上,我在心里盘算着。不一会的功夫,这盆菜就被我吃了个精光。咂咂嘴齁咸,又喝了两大碗水,连打了三个饱嗝,才吃出豆角的味道。

如今,我家每餐也是三盘两碟,隔三差五还参加个饭局。可是我怎么也吃不出当年自己掌勺,只放了油盐那盆豆角的味道了……