

# 各色小吃看得让人直流口水

## 宁海脑饭、叉子火食等失传已久的烟台小吃让评委啧啧称好

本报9月7日讯(通讯员 孔渭东 记者 孙芳芳 齐金钊) 7日,第二届鲁菜大赛进入到第二天的争夺战,中式面点技能制作、小吃荟萃宴开赛,评委们惊喜地发现,很多失传多年的烟台小吃重新被端上了餐桌。

“登州包子福山面,宁海州里喝脑饭。”在上世纪五六十年代,在胶东地区广为流传的这段顺口溜曾一度见证了烟台小吃的辉煌。然而随着时代的发展,像脑饭、叉子火食等伴随几代老烟台人的地道小吃,渐渐远离了人们的餐桌。

在本届鲁菜创新大赛上,专家们惊喜地发现,经过很多大厨多年潜心挖掘研究,宁海脑饭、叉子火食等一些失传的烟台传统小吃重新出现在大赛餐桌上。

比赛现场,山东省城市技术服务学院代表队的小吃荟萃宴中,一碗类似咸粥的小吃引起了很多人的好奇。

“这就是传说中的脑饭

了,发源于牟平,曾是地道的烟台小吃,失传了近半个世纪。”大赛评委主任刘雪峰介绍,脑饭距今有近百年历史,是一种开胃的香辣咸饭,味道是鲜香咸辣等多味组合,堪称绝美。

在东山宾馆代表队的参赛作品,叉子火食也惊艳亮相。“叉子火食用料简单,但工艺复杂,通过翻阅以前的资料和向老人们请教,花了近一年时间终于成功了。”制作这道叉子火食的大厨米国红说,叉子火食融合了揉、擀、叠、压、烙、烤等多种技法,对手法、火候要求极为严格,制作出来的火食松脆香酥,回味无穷。

7日下午,第二届鲁菜大赛的五个比赛项目全部结束。山东省城市服务技术学院的花好月圆渔家喜宴获得了小吃荟萃宴冠军,石城获得中式面点技能制作的冠军。

据悉,10月底,各支获奖队伍将代表烟台参加全省的鲁菜大赛。



山东城市服务技术学院的花好月圆喜宴夺得小吃荟萃宴金奖。本报记者 李泊静 摄

○解读大赛背后的故事

## 六成传统名小吃难觅踪影

### 小吃制作强度大利润低,餐饮企业纷纷在正餐上下功夫

本报记者 孙芳芳 齐金钊

小吃承载着地方文化,是一座城市的名片,虽然重新被挖掘出来的宁海脑饭、叉子火食等引来评委一致喝彩,但据调查,60%左右的烟台传统小吃已经淡出市场,如何将传统小吃传承发扬,专家提出了自己的建议。

### 调查:六成小吃已淡出市场

小吃也能做出新花样,7日的小吃荟萃宴绝对是一场美味盛宴。

“上世纪三四十年代,烟台小吃发展到了鼎盛时期,仅当时的丹桂街就有几十种。”刘雪峰说,当时包子类有福山包子、烟台灌汤包、牟平发面包、油煎包、狗肉包、驴肉包、羊肉包、菊花顶包等近10种。

面条类的有福山拉面、打卤面、炸酱面、三鲜面、清汤面、烩勺面、炒面、凉面、家常擀面等近10种,但是现在其中相当

一部分已经淡出市场了。

“之前进行过调查,60%左右的烟台传统小吃已经淡出人们的视线,其中约20%的制作方法已经失传,还有30%后继无人。”刘雪峰说。

据刘雪峰介绍,虽然之前国内举办过几次大型小吃认定活动,烟台焖子、蓬莱小面、福山大面、杠子头火烧、鲅鱼水饺等一大批烟台小吃进入了省级和国家级小吃行列,但对小吃的传承和保护并没有起到多大作用。



▲东山宾馆推出的双层大油条口感更酥脆。本报记者 李泊静 摄

### 探因:强度大利润低,洋快餐冲击

如此多的特色小吃为什么没有得到传承并广泛发扬?刘雪峰认为,劳动强度大,但是利润低,导致了餐饮行业不愿意在这方面下功夫。

“小吃主要用作早点、宵夜、席间点心和休闲食品,要求选料讲究、做工精细。”刘雪峰称,跟午餐、晚餐相比,小吃制作同样需要投入人力、物力,但是利润却要低很多,这就使得餐饮企业纷纷在午餐、晚餐上下功夫。

另外,西方快餐文化也对小吃的发展带来了冲击。“就拿肯德基的影响来说吧,现在很多青少年都会在汉堡包和包子之间选择前者,传统小吃很难得到年轻人的青睐。”刘雪峰说。

“上世纪90年代,市区不少老字号餐饮街区因城市发展需要拆迁,而新的小吃街又没有形成。”刘雪峰认为,小吃的黯然退出跟社会因素也有一定关系。

### 对策:打造传统特色小吃街

“可以考虑设立一个专门机构,对小吃进行保护性开发研究。”刘雪峰说,如果有这样一个机构,可以深入挖掘烟台当地小吃资源,改进现在小吃中不合理的部分,情况或许会改观,并且还可以从外地引进新的小吃进行产品创新。

刘雪峰告诉记者,可以加快建设“小吃示范工程”,“就像上乔西路美食一条街一样,再打造一条能够彰显烟台文化的特色小吃美食城。”刘雪峰说,还要鼓励县市区建设一批小吃街区,形成风格鲜明、布局合理、配套完善的小吃产业体系。



▲被观众称为“史上最尊贵豆腐脑”的参皇豆腐脑出锅。本报记者 李泊静 摄

### 这些小吃你吃过吗

#### 海参花、高汤搭配豆腐脑身价倍增

作为常见的早餐,豆腐脑受到很多市民的喜爱,但总给人上不了大雅之堂的印象。然而,出现在比赛现场的一碗“参皇豆腐脑”却被观众称为“史上最尊贵豆腐脑”。

“豆腐本身没什么特别,精选的大豆磨制而成,关键在汤里。”制作豆腐脑的大厨告诉记者,这碗豆腐脑配汤是精心熬制的高汤,里面特意加入了海参花,豆腐脑的香味和海参花的鲜味相得益彰,入口滑嫩清香,营养价值也很高。“这是粗料细做的典型了,很讲究。”评委们如此说道。

#### 18刀雕刻出杠子头一宾馆年销量超10万个

杠子头是一种有名的硬面食品,因易于保存、食用方便,味道可口深受市民喜爱。据说当时的交通不发达,人们出远门时如果遇到夏季,所带食物很容易发霉,造成浪费。杠子头的皮由枣木杠轧

成,十分坚硬,这在一定程度上延长了保质期。发展到现在,大厨对它进行了改良。

“主要是工艺上的改良,每个杠子头雕刻18刀,制作方法也有改进。”东山宾馆制作的杠子头摆在显眼的位置。宾馆厨师米国红称,改良后的杠子头不仅口感更好,而且更易于保存。“现在不少当地人都拿着杠子头做中秋节、春节的礼品,仅我们宾馆一年的销量就超过了10万个。”

#### 不用矾碱改泡打粉双层大油条更酥脆

油条是大家很喜欢的一种早餐,那你见过双层油条吗?见过像面包一样鼓鼓的油条吗?在小吃荟萃宴比赛现场,东山宾馆的厨师们就带来了改良后的“大油条”。

“主要是制作工艺上的改良。”宾馆厨师米国红称,原来制作油条时大都使用矾碱,他们改良后的油条使用泡打粉,这样制作出来的油条膨胀得跟面包一样,口感也更酥脆。

## 公告 公告

兹有芝罘区某高档小区内公寓一套,预测面积42.82平方米,地段好,户型优,现特价出售。有意者请致电咨询:18605455896

兹有芝罘区某高档小区内网点房一套,面积为36.41平方米,地段好,升值快,现特价出售。有意者请致电咨询:18660533332