



鲜香东平湖大鱼

“更须月出波光净，卧听渔家荡桨声”，东平湖除了山水相映、芦花飘飘，最著名的莫过于湖里体长肥硕的野生大鱼。东平湖里的鱼种类丰富，肉味鲜美，可以益气健脾，是淡水鱼中之上品。在山东境内，除了微山湖里盛产野生鱼，就属东平湖鱼最为鲜美。

现在东平湖沿湖已经遍布着大大小小的渔家乐，或在岸上或在船上，窗外就是湖里活蹦乱跳的大鱼。初到东平的游客，除了游览湖光山色，免不了要一尝这里著名的东平湖鱼，还会为鱼的大个头吃一惊。泰城市民想要吃东平湖鱼尝鲜的话，渔家菜馆、东平湖渔家文化

主题餐厅都是不错的选择。“吃鱼的孩子最聪明，吃鱼的女士最漂亮，吃鱼的男士最健康。”有些主打鱼宴的酒店就在门口打出了这样的广告语，不过事实也是如此，常吃鱼可以减少心脏病危险，降低胆固醇和血脂，而且鱼肉营养全面，容易消化，对老年人、妇女、儿童全都适宜。而很多营养学家也说，“吃四条腿的不如两条腿的，吃两条腿的不如没有腿的。”



唐乐宝已经做了7年的鱼宴，现在是东平湖渔家文化主题餐厅的厨师长，2011年这家餐厅开业，所属的老店2007年就已经开始做鱼宴，是泰城少有的以鱼为主营的餐厅之一，大厅里的装修风格为渔家主题，加上二楼的包间，总共可以容纳四百多位客人。“山东流域内的淡水鱼我们店里基本都有，可以做全鱼宴，可以做整鱼，也可以一鱼三吃或多吃。”至于全湖宴，则是湖草、禽类、可食用淡水鱼的盛宴。

“微山湖产鱼，也有很多渔文化主题餐厅，不过口味偏重、辣。泰安人的口味和济宁人不同，做鱼的方法也有些差别，我们餐厅整体菜品的风格是咸、鲜、酱香，这种口味在泰城也是独一无二的。”唐乐宝说，他在做鱼时加的调味品主要是盐、胡椒粉、大骨头汤，而从来不会放味精、色素、复合调味品等食品添加剂。

鲤鱼的做法可以用红烧、清蒸、葱油，其它淡水鱼也可以用烧、炒、炖、炸等方法。东平本地做鱼时口味偏咸，颜色偏重，东平湖渔家文化主题餐厅按照城里人的喜好添加了一些特色，用来盛放鱼的铁盘也是单独订做的。“东平湖野生大鱼有的能到三、四十斤，客人点餐后我们现杀现做。”唐乐宝说。

唐乐宝还给市民介绍了几个做鱼的小妙招，“鱼的脂肪少，而菜里加了脂肪才出香味，所以做鱼的时候可以加几块五花肉。另外可以用猪大油煎鱼，之后再炖，这些方法都可以弥补鱼的脂肪低的缺点。”如果您到了东平，专门的渔家乐就更多了，碧水湾贺家鱼宴、于家地锅鱼渔家乐、王家炖鱼宴、伟伟渔家乐……说不定会让专业“吃货”们挑花眼的。(薛瑞)



有家小吃店

泰安有啥特色菜，哪些小店一招鲜，媳妇有啥拿手菜？欢迎发送邮件至小编邮箱1922177589@qq.com来秀出来，与大家分享。

网友“Toxicant”彼岸”等推荐的这几个小吃店，您去尝过么？

汉丽轩烤肉：青年路中段有家汉丽轩烤肉店，每到周末都会和同学去那里聚餐，有烤肉、火锅、凉菜、蛋糕、水果沙拉，也有酒水饮料，估计有几十种菜。味道还行，主要是价格便宜，学生拿着学生证还有优惠。

许家惨馆：在青年路南头，黑惨，加了胡椒，店里有油条、包子、豆浆，惨有鸡蛋的、有牛肉的，要是口味重还可以自己再叫辣椒。这个小店是上过中央台的，墙上还挂着老板和中央台主持人的合影。

狼诱惑：价格不算贵，羊排外酥里嫩，外面有一层芝麻，香喷喷啊。店里还有大拌菜，酸甜适度，口感爽脆，加上沙拉酱很鲜美。店门口天天有很多排队的，有很多“学生党”。



108道“菜”组成的“满汉全席”。



“四喜丸子”。



“猪血”。

天然玛瑙组成“满汉全席” 108道“菜”让人直流口水

文/图 本报记者 王伟强

这四五年来，新泰市民赵磊一直在研究一件事——用玛瑙石做“菜”。现在赵磊已经收集了108道“玛瑙奇石宴”，组成“满汉全席”。“香肠”、“四喜丸子”、“蜜枣”、“荔浦芋头”、“红枣”等，“凉菜”、“热菜”，一应俱全，让人看了直流口水。

17日上午，记者来到新泰市平阳文化城大宇画廊，

里面除了摆放着书画，根雕外，中间一个长约十米的桌子上还摆了各种“菜”，桌子上还放着一块牌子，写着“玛瑙奇石宴 满汉全席”。店主赵磊说，这些“菜”大部分都由天然玛瑙组成，没有经过任何打磨，都是根据石头各自的特点组成相应的菜品，一共108道。

赵磊说，凑齐这108道“菜”，花了他四五年的时间。几年前他去内蒙古玩，当地

一位村民送给他一些红棕色的玛瑙，他觉得这些玛瑙挺像牛肉干，后来放到盘子里，发现果然太像了。从那时起，他就喜欢上了收集“玛瑙宴”。“为了搜集玛瑙，我去了几十趟新疆、内蒙、辽宁等地，还有几道‘菜’是托人从巴西、俄罗斯买来的。”赵磊说，里面最贵的“菜”是“四喜丸子”，花了大约4万块钱，比较便宜的也得将近1000块钱。

赵磊这108道“菜”参加过很多地方的展览和奇石会，曾经有人花大价钱要买，但他一直舍不得卖。“这纯粹是我的兴趣爱好，不是钱能买到的，我会一直收藏保存下去。”赵磊说，虽然现在已经凑齐了108道“菜”，但还不是完全意义的“满汉全席”，还有几样菜不全。他现在还在寻找好的玛瑙，一旦发现更精致的“菜”，就会随时替换掉原来的，让“玛瑙宴”更逼真。



“荔浦芋头”。