

本报互动平台



拨打24新闻热线:
96706 6982110



搜索网址:
http://taian.qwb.com.cn/



@齐鲁晚报·今日泰山
http://t.qq.com/jinritashan

欢迎通过以上方式联系我们

本报记者 闫克杭

进入冬季,冬候鸟逐渐飞抵泰安。有多位野生鸟类爱好者近日在泰山、黄前水库、大汶河流域、天平湖等地拍到燕雀、斑鸠、棕眉山岩鹟、赤麻鸭等冬候鸟。据野生鸟类爱好者、泰安市青年摄影家协会会员刘兆瑞介绍,每年冬天来泰安越冬的冬候鸟有20多种。

本月中旬,刘兆瑞曾在岱顶象鼻峰记录到三只棕眉山岩鹟,当时这只棕眉山岩鹟正在树丛中觅食。“棕眉山岩鹟是泰安近年记录的新鸟种,是泰安市青年摄影家协会会员刘冰2011年1月在泰山北麓首次记录到,之前在泰安从未发现。”刘兆瑞说,泰安冬候鸟大约每年10月份开始陆续来泰安,这个月就差不多来全了。

27日,鸟网泰安联络站副站长刘冰介绍,近几年泰安冬候鸟的数量种类不太稳定,“有些鸟可能去年大批来泰安越冬,但今年就不一定能看见。”他说,候鸟的数量种类与气候、食物有很大关系,“下了这场雨之后,尤其是刮北风之后,可能有更多的候鸟飞来。”

刘兆瑞说,根据泰安野生鸟类爱好者的观察,斑鸠在泰安为冬候鸟,泰山极顶及山麓整个冬天都可见到。近日,他还在黄前水库拍到赤麻鸭,在大汶河拍到绿翅鸭。

据了解,泰安的冬候鸟有豆雁、赤麻鸭、绿翅鸭、普通秋沙鸭、棕背伯劳、斑鸠、黄腹山雀、红头(长尾)山雀、棕眉山岩鹟、燕雀、黄喉鹀、赤颈鸫等20多种。

相关链接

棕眉山岩鹟繁殖于整个俄罗斯及西伯利亚、朝鲜至日本,偶见于阿拉斯加及欧洲。而越冬一般在中国北方及东北,罕见于青海及四川北部至安徽及山东,极少至江苏以南。

远方“客人” 来泰安过冬



▲岱顶后石坞发现的斑鸠。本报通讯员 刘兆瑞 摄



岱顶后石坞发现棕眉山岩鹟。本报通讯员 刘兆瑞 摄



▲两只赤麻鸭在黄前水库觅食。本报通讯员 刘兆瑞 摄
▲在泰山玉泉寺附近发现的小燕雀。本报通讯员 刘兆瑞 摄

▼天颐湖边的金翅雀。本报记者 闫克杭 摄



进店品尝鱼头
送精品雪花釉茶具一套

TSINGTAO 青島啤酒 特约

吴家私房菜

私房鱼头享优惠

凭本版优惠券吃鱼头可领精美茶具



鲜吃猪汤、酱汁小腿肉。其中香辣脆皮猪手可为重中之重,经过脱脂,先卤后炸再炒等多种工序,制作出来的猪手外酥里嫩,入口香糯,油而不腻,具有酥、麻、辣、香等味道。还有手撕包菜,看起来是一道简单的圆白菜,但是做法和火候很讲究,“我一直想把普通的食材变为不平凡的味道,这道菜首要经过师傅把菜帮和菜筋去掉,三斤圆白菜才能产生1斤食材。”吴家私房菜总经理吴修强介绍说,手撕包菜很讲究火候,15秒包菜必须出锅,保证包菜断生且不老,吃起来爽口,味道浓郁,具有酸辣酥的特点。

吴家私房鱼头内有4大特色鱼头,其中,私房鱼头要选用三斤半以上的大花鲢鱼头,搭配大虾,加入家常佐料,味道浓郁独特。“私房鱼头佐料都选用平时常用的佐料,鱼汤选用泰山泉水炖



制而成。”吴家私房鱼头总经理吴修强说,“这道鱼头把所有的味道完美地融合,还打破了传统的奶汤鱼头的做法。”

干炒鱼头也是主打之一,首先要将鱼切成长条,放入盐、味精、香油、胡椒粉和秘制调料腌制几分钟,然后经过炸制、炒制等工序制作出这道干炒鱼头,鱼骨酥香、鱼肉干香,当这道美食呈现在人们眼前时,您会觉得香气瞬间占领整个房间。

吴家私房鱼头的鱼头,保证绝对新鲜,早晨和中午各要一批鱼头,保证

给人们呈现健康美味,除了四大鱼头,吴家私房鱼头还有私房红烧肉、私房小排、心中生善,虽然听起来是肉食,但都是经过吴修强的手,利用豆腐、菌类精心研制出来的新美食,在讲究健康的同时,保证食物的美味和营养。

吴家私房菜和吴家私房鱼头除了八大招牌、四大特色和四大特色鱼头,近日,在原有的招牌菜基础上,经理吴修强还研究出了女神的最爱,原生态豆腐、爆炒羊头、聪明的猪脑、领导爱吃的菜、酸汤小酥肉等新菜品,受到吃货们的欢迎。

本报“泰山吃货团”自开团后,“吃货们”纷纷报名加入。在我们的QQ群和微信平台上,大家一起分享泰城的美食,同时也有商家的倾力加盟。吃货们可以加入QQ群号213288996和微信平台“齐鲁泰山微生活”或新浪微博“齐鲁晚报泰山吃货团”,我们会不定期启动试吃团,搜罗商家优惠和特色小店。

无论您是制作美食的行家,还是品尝美食的食家,亦或是出售美食的商家都可以加入我们的队伍。在这里您可以搜到各大酒店的招牌菜系,也可以寻到回味无穷的民间小吃。我们致力于为您打造泰城最新的美食平台,大家可以在这里分享美食、分享生活、分享快乐。“泰山吃货团”期待您的加入。

文/片 本报记者 胡阳

“泰山吃货团”自成立以来,每周都会试吃或折扣等惊喜,吃货们热情不断高涨,本期“泰山吃货团”再次推出优惠折扣活动,提供折扣优惠的为位于泰玻大街的吴家私房菜和吴家私房鱼头,只要剪下本报左上角三角形优惠券,进店品尝鱼头美味就可获赠精品雪花釉茶具一套,吃货们可以尽情享受美食和健康。该活动最终解释权归吴家私房菜

所有。吴家私房菜专注重健康,追求美味、热爱生活的消费者而设立,保证用常见的食材和佐料做出不平凡的美食。店内90%的菜品都是总经理吴修强自己开发研究而成,主要特色菜品有“四大招牌菜和八大特色菜”,包括香辣脆皮猪手、手撕包菜、吴家干炒鸡、官府鱼、羊肉炒饼、鲤鱼烧肉、私制藕片、虎皮凤爪炖排骨、大刀黄瓜、海