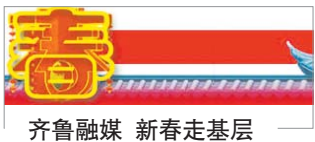


我们的年

齐鲁融媒记者直播小年大集

有了这分真实和热闹,才闻到年味



文/片
本报记者 王倩 林媛媛

1月20日是小年,也是济南历城区董家镇的年集,大集位于镇驻地东西向的温梁路上,横跨两公里,十里八乡的乡亲们赶到这里买年货。齐鲁融媒记者走进热闹的董家大集,在直播中寻找那渐渐远去的年味。

老两口早早备年货 等儿子儿媳回家过年

20日当天气温较低,直到中午12点钟左右,赶年集的人才逐渐多了起来。当地村民介绍,腊月廿三的年集能到下午三四点钟,有些摊位甚至要到天黑才收摊。

卖对联的摊位绝对是大集上的亮点。20日一大早,老郑就在董家大集最东头摆好摊位,这也是他卖春联的第5个年头。“一帆风顺吉星到,万事

如意福临门。”老郑说,这副对联也是他自己的心愿,他相信喜庆的对联能给自己的生意和生活带来好运。除了传统的对联,近几年新流行的立体福字画等等,在大集上也很容易买到,而且价格也远低于市内超市。

在年集上,最多的就是卖蔬菜、水果、鱼肉的摊位了。“买东西不方便,只有赶集才能买到菜,过年期间不开集,所以年集都会买很多菜备着。”一名赶集的村民道出了其中的缘由。尽管现在的城镇驻地买菜越来越方便,但在春节前备下足足的蔬菜、水果和鱼肉,早已成为很多人的过年习惯。

很多村民推着三轮车来赶集,赶完集之后,车上堆满了年货,虽然花了钱,但大家的脸上洋溢着欢乐。“儿子、儿媳妇都在外地打工,后天就回来了,得提前把菜准备好,没几天就过年了。”一对赶集的老夫妇高兴地说,儿子儿媳半年没回来了,过年得给他们多做点好吃的。

董家草莓是特色 网友欲赶集购买



集市上一位摊主向记者介绍锅饼的制作工艺。

要说到董家镇年集的特色,那肯定非草莓莫属了,在集上卖草莓的大多是当地的种植户,一盆盆刚从大棚里采摘的草莓颜色透亮,咬上一口香甜可口。在融媒互动直播过程中,不少齐鲁晚报·齐鲁壹点的网友表示,想要吃到纯正的董家镇草莓,已经决定在腊月廿八到董家镇

赶年集,顺便也找寻小时候的年集回忆。

年集的现场直播也引来不少人围观,还有不少摊贩热情地介绍自己的产品,锅饼、带鱼、炒花生、年糕……他们说,这些都是过春节要准备的,而这也是年集上销量排名靠前的商品。

除了吃喝,对于很多孩

子来说,春节最盼望的就是穿新衣服,年集上的服装销售区生意也不错,带着孩子的父母为了给孩子买上合心意的新衣服,不厌其烦地一遍遍试衣服,也有不少人在挑选老年人服装。一名村民说,她每年都要为80多岁的奶奶买一件新衣,今年春节气温低,她特地挑选了一件棉袄。“老人家肯定喜欢,上了年纪的老人跟孩子一个样,过年也要穿新衣服。”

在集上转了一圈,随处可见满载年货的居民,整条街道像一条缓慢蠕动的人流。各种叫卖声、讨价还价声此起彼伏,即使是在摊位两边的人都是扯着大嗓子喊着说话,生怕对方听不见。

“也正是这分真实和热闹,才闻到了年味,找到了小时候过年的感觉。”不少网友在后台这样留言。



扫码逛大集

孔府菜宴席已预订到节后了

作为中国最具典型意义的官府菜,孔府菜正在走进寻常百姓家。做工精细、讲求文化与烹饪技艺完美结合是孔府菜的最大特点。到曲阜,品尝一桌地道的孔府菜成为不少游客的心愿,临近春节,孔府菜预订更是火爆起来。

本报记者 姬生辉

师傅怒踹一脚 悟出孔府菜内涵

15日下午4点,曲阜迎宾馆的后厨内,几位厨师正在为一桌孔府菜宴席紧张有序地忙碌着。

作为年轻一代的传承人,30岁的徐光站在偌大的厨桌前,正在精心准备一道经典菜品——烤花揽桂鱼。“主要食材是超过两斤的桂鱼,去鳞后在鱼身打花刀,并用盐腌制。”案板前的八个精致小碟里,分别盛放着海参、冬笋、火腿、蛋花糕、虾仁等八种食材。“可不要小看了它们,这是孔府菜里用途最广的八宝料。”徐光笑着说,孔府菜从不用味精、鸡精等调味品,八宝料最大的作用就是提味。

海参要切成0.5厘米的正方形,胡萝卜必须是正规的菱形……在徐光的概念中,孔府菜的做工和要求近乎苛刻。

17岁便学习孔府菜制作的他,清晰记得自己做第一道菜时的情景。“我做的是一品豆腐,大体就是将方块豆腐内瓢挖空后填入八宝料,再上锅蒸制。”他在切菜时,突然被人狠狠地踢了一下,回头一看是满脸怒气的师傅。“无缘无故被踢了一脚,委屈地眼泪都下来了。”但是,随后师傅的一句话却让他铭记终生,

“做菜马虎,砸的是孔府菜的招牌,丢的是祖师爷的颜面。”

再看看案板上切得大小不均的海参、胡萝卜和冬笋片,徐光深深地低下了头。“从此,我记住了一个厨师的责任,更明白了孔府菜的内涵和意义。”徐光说,孔府菜是中国流传时间最长的官府菜,对食材、工序、菜形的要求极高,讲求厨师们各司其职、分工协作,哪怕一个小环节出了问题就会功亏一篑。

十几小时做出一道菜 备料就用两三天

《论语·乡党》有曰:食不厌精,脍不厌细。孔府菜的制作正是这句话的最生动解释。

将切好的八宝料上锅用中火炒制后,徐光小心翼翼地把它们放到鱼肚内。之后,用特级面粉和蛋清和面,并将面团均匀地擀成一个长条形的面块,将鱼严严实实地包裹好后,便是上烤箱烤制的程序了。“小火烤15分钟后,在面饼表面刷一次蛋黄液,之后用150℃—180℃的中火烤一个小时。”烤箱提醒铃响起,徐光用特质的工具小心翼翼地把手伸进烤箱,摆放到点缀精美的长盘内,一道烤花揽桂鱼终于可以上桌了。

徐光说,孔府菜用料考究,一桌孔府菜仅前期备料就需要两三天的时间。以孔府菜中的另一特色名菜——三套汤为例,要



徐光在精心烹制孔府菜。 本报记者 姬生辉 摄

将上等的鸡、鸭、鱼、肘子同锅煮近10个小时。

“你偷工减料熬5小时也许顾客看不出来,但这就不叫孔府菜了。”徐光始终践行着师傅教导的每一个步骤。他坦言,前几年,曲阜有一些小饭店打着孔府菜的招牌揽生意,一盘制作简单的孔门豆腐就要价百余元,“口碑相传是最好的传播,这些不规范的经营行为让外地游客对孔府菜的印象大打折扣。”

正是有了徐光这样的传承人,孔府菜又开始被人们关注和认可。“临近春节,来曲阜的游客点名吃孔府菜的特别多。”曲阜迎宾馆一负责人告诉记者,酒店推出的正宗孔府

菜宴席已经预订到春节后了。

市场需求大 却没有专营店

曲阜孔府菜研究会副会长彭文瑜告诉记者,孔府菜由衍圣公府菜肴传袭演进而来,历来都很受欢迎,特别是近年来市场需求更大,但是曲阜没有一家孔府菜的专营店。

在具体的执行中,由于标准化缺失,餐饮行业的孔府菜存在着菜品不突出、质量不达标,甚至价格不透明的问题。针对业内各自为战、菜品传承乏力等问题,彭文瑜希望能够在菜品工艺和制作流程上建立统一标准,同

时定期为孔府菜厨师办班,并通过考试的方式设定准入门槛。

“孔府菜代表着曲阜的形象,是曲阜旅游的一部分。”曲阜市旅游局副局长孔国栋说,近年来,曲阜市政府十分重视孔府菜的传承问题,去年11月23日举办的孔府菜创新大赛便吸引了曲阜多家餐饮单位和孔府菜厨师参加。

“如何在传承传统孔府菜的基础上,鼓励餐饮单位研发出高品质、富有文化气息的新品种,是下一步我们的扶持重点。”孔国栋说,在孔府专营店的问题上,曲阜旅游部门打算以连锁的概念和方式,保障孔府菜的健康发展。