



大明湖畔

蒲菜鲜

大明湖是济南三大名胜之一,闲暇之余,看看大明湖的美景,尝尝大明湖的美食,不失为生活快事。大明湖所产湖鲜水蔬,名气最大、风味最美者当属蒲菜,老济南人历来有吃蒲菜的喜好。

□李金良

蒲菜入馔,古已有之。《诗经》里说“其蔌维何,维笋及蒲”,西汉枚乘在为晋太子所拟菜单中,有“乌牛之瘦,菜以笋蒲”。古人认为,蒲菜味美,北魏贾思勰在《齐民要术》中就说:“蒲根菜,《周礼》以为菹,谓蒲始生,取其中心人地者莼,大如匕柄,正白,生啖之,甘脆。”明朝王世懋在《瓜蔬疏》中也说:“蒲笋,芦笋皆佳味,而蒲笋尤佳。”

不过,古人所说的这些蒲菜多生长在多水的江南,而生在江北大明湖的蒲菜品质如何呢?据民国年间的《济南快览》记载“大明湖之蒲菜,其形似茭,其味似笋,遍植湖中,为北数省植物菜类之珍品。”可见,大明湖的蒲菜优比江南。

如此品质,使得一些文人墨客、文化大家,对大明湖的蒲菜赞赏有加。当代文学巨匠老舍,在《大明湖之春》一文中,

对大明湖的水蔬给予极高的评价,这其中就有蒲菜。他说:“湖中的出产可是很名贵呀。……吃到肚子里也许比一过眼的美景更容易记住,那么大明湖的蒲菜,茭白,白莲藕,还真许是它驰名天下的重要原因呢。”

当代著名诗人臧克家,曾为《中国烹饪》撰文,盛赞令他难以忘怀的济南饮食,这其中也谈到大明湖的蒲菜:“逛过大明湖的游客,往往到岸上的一家饭馆里去吃饭。馆子不大,但有一样菜颇有名,这就是‘蒲菜炒肉’……蒲菜炒肉,我尝过,至今皆有美好的回忆。”

大明湖的蒲菜脆嫩清鲜,最宜烹烧汤菜。鲁菜有“无汤不成菜”之说,可见汤在鲁菜中的地位。鲁菜讲究用汤,擅长用汤,故济南大厨个个都是吊汤高手。“无鸡不鲜,无鸭不香,无肘不浓”,用鸡、鸭、肘吊出的高汤醇、厚、鲜、酃,品一口有沙质感。高汤有两种,清汤和奶汤。济南厨师烹制大明湖的蒲菜,用得都是奶汤,遂名“奶汤蒲菜”。如此这般脆嫩清鲜的蒲菜,如此这般醇厚鲜酃的奶汤,这“奶汤蒲菜”尊称济南汤菜之冠,名不虚传。

烹烧蒲菜,济南厨师还有一绝招:锅塌。“锅塌”厨技为济南厨师所独创,其技法简单地讲就是“先煎后塌”——择皮去根洗净的蒲菜切四厘米长的段,拍松,下沸水氽过,加少许精盐稍腌,将蒲菜沾上面粉,放入蛋黄糊里抓匀,整齐地排在盘子里,余糊倒在上面抹匀。炒勺内花生油烧至四成热,将蒲菜排整齐推入勺内,煎至蒲菜排“挺身”金黄时,出油,颠勺翻身,锅内再加油,再煎至另一面金黄。“塌”——倒入用高汤、料酒兑好的兑汁,微火焖至兑汁将尽,翻扣在盘子里即成。“锅塌蒲菜”成菜色泽金黄、香气扑鼻、鲜味醇厚,勾人食欲。

吊汤、锅塌皆为烹饪技艺,这般名菜,非厨艺高超者不可为,一般百姓鲜有企及。但大明湖蒲菜质地优良,“家常”做法一样鲜香。将蒲菜切段,再切丝,下沸水氽透,控水装盘成塔状,撒少许精盐,海米切碎末铺在塔顶。锅内花生油烧热,下花椒炸出香味,算出花椒、花椒油趁热浇在海米末上。这就是济南的家常炆蒲菜。蒲菜这样来吃,是最本真的味道,清爽鲜香。

蒲菜片与肉片同炒,这就是蒲菜炒肉,也是济南人喜爱的家常吃法。肉选五花肉,切薄片,蒲菜顺径长切大斜片,先大火爆炒肉片至熟盛出,锅内留余油加入蒲菜片翻炒,待八九分熟时加少许精盐、白糖调味,然后倒入肉片翻炒几下出锅。曾给诗人臧克家留有美好回忆的老济南“家常名菜”蒲菜炒肉,就是这么简单、这么家常、这么有味道。





酥锅是济南人的节日菜品,“鱼酥肉烂、酸咸甜香、形态晶莹、色似琥珀”,这16个字体现的正是明湖小楼济南酥锅的色香味形。挑一块酥鱼,连鱼骨一起嚼吃,软酥不腻;再挑一块酥藕,品味深入其中的肉香,味厚而不脆,别有一番滋味。



明湖小楼杯
“品味”老济南
征文大赛
主办: 齐鲁晚报 明湖小楼餐厅
邮箱: abzhou@126.com



迎中秋 贺盛世 宜宾五粮液股份有限公司 福满盛世

五粮液股份福满盛世

福满盛世酒是宜宾五粮液股份有限公司生产,为庆祝当今中华盛世,以中华福喜文化和五粮液品牌及七位国内高级调酒师共同打造的一款高端酒。以其口彩好,酒质好,口感好,年份好,包装好,五好标准荣获2016年酒业市场新锐品牌金奖,并在贵宾招待中屡获好评。五粮液福满盛世酒大红色的包装,整体风格采用中国红的色调,代表尊贵喜庆。整个盒身绘制精美图案,寓意喜庆祥和,全息防伪,五星精品。

五粮液原厂出品 福满盛世52°

五粮液·福满盛世,以红高粱、糯米、大米、小麦和玉米五粮为原料,以纯小麦制成的“包包曲”发酵糖化剂,采岷江心之水,发酵均在70天以上,并用老熟的尘泥封窖,在分层蒸馏、量容摘酒、低温入窖、回酒发酵、双轮底发酵等一系列工序上,科学酿造,充分保证了其优异品质。具有窖香浓郁、醇厚甘美,香味协调,回味悠长之独特风格。五粮液·福满盛世,红色经典、尊贵彰显,寓意深厚,无论是自饮还是馈赠(每箱配有精美手提袋)以及收藏,都是上乘之选。

品鉴抢:闻着香、入口绵、也健康

五粮液·福满盛世,正品保证,高质低价,绝非普通的酒能比,更可细品其无与伦比的口感,端起杯,酒香扑鼻,品一口,甘绵醇厚,瞬间极致享受。

宴请抢:品位高、有面子、更实惠



包装顶部品牌标识

包装品牌标识

五星级精品酒

宜宾五粮液股份有限公司

产品顶部品牌标识

五粮液防伪专网

品牌产品标识

瓶身正面细节

瓶底细节

红色外壳 高端大气

原瓶 原装 原酒 原箱 52度 500ml

在以往,五粮液·福满盛世,价格高,每瓶600元,普通百姓很少能喝到,而现在特惠每瓶不到50元,婚宴、聚会及商务宴请,高端大气上档次,最合适不过了。

送礼抢:大品牌、档次高、被重视

中秋来临,现在花很少的钱买五粮液原厂福满盛世,中秋送礼,答谢客户,招待亲朋,包装好,酒质好,面子足,档次高,绝对拿得出手。

迎中秋 原价3600元/箱,现价299元

五粮液在白酒业的地位无可争议,从来都是尊贵、荣耀、品质的代名词,但动辄每瓶几百的价格却令老百姓望而却步,为迎中秋,贺盛世,回馈消费者,五粮液股份决定,五粮液·福满盛世一瓶原价600元,一箱3600元,现活动特惠299元/箱(6瓶),济南仅限300箱,假一赔十,酒质不满意,退货退款!每人限购十箱,两箱包邮,抢购电话400-667-9499杜绝代理商囤货!

郑重提示: 五粮液·福满盛世酒是由宜宾五粮液股份有限公司生产的一款纪念酒,与“普五”同质同槽同原料。

在中秋国庆双节来临之际,为了让广大酒友抢先体验五粮液·福满盛世,特在山东新闻大厦一楼大厅(涿源大街6号)举行免费品鉴活动,盛邀广大酒友前来品鉴、交流、订购,时间:今日至9月30日。

抢购电话:400-667-9499 限300箱

迎中秋 威海乳山海鸭蛋半价特惠泉城

瞧,这儿的海鸭蛋吃的是小鱼小虾,乳山海鸭蛋:让你吃出童年的味道!



威海乳山海鸭蛋

◆特商配酒 ◆央视推荐 ◆厂家直销

国家地理标志产品

油多味佳/入口爽滑/咸香可口/油多不腻/沙软可口

在乳山,出名的不仅仅是海鲜,乳山的海鸭蛋更是家喻户晓。农经频道多次介绍,并指定为国家地理标志产品,这些生长在海滩上以海里的小鱼、小虾、蟹等小海鲜为主要食物来源的鸭子,当地人称之为海鸭,它们所产下的海鸭蛋,富含蛋白质、钙等微量元素,营养价值比普通鸭蛋要高3-5倍,蛋黄更大且呈橘红色,自口感也会更好,堪称蛋中极品。

一碗清新的粥,配上一颗流着红油的鸭蛋,这最简单的搭配,是萦绕在舌尖久久难忘的最佳美味。只是现在市面上所销售的咸鸭蛋,大都化学腌制,吃着发板,颜色不好,味道不佳,更别提流着黄油嚼在嘴里沙沙的蛋黄。

大型地下红泥腌制车间,保证腌制品质;严格清洗、只只光检,分级流水线,保质保量;自动控温蒸煮,确保咸蛋品质;全自动真空包装流水线,每一个海鸭蛋都采用真空包装,干净卫生地送到您手上。

威海乳山海鸭蛋,土法腌制 营养高,口感好,吃出童年味道

乳山海鸭蛋以其丰富的营养、鲜美的味道、更大更饱满的蛋黄受到消费者喜爱。海鸭蛋的营养价值高于普通鸭蛋,蛋中富含钙、磷、铁、锌、碘、镁、钾、硒等多种对人体有益的微量元素。每100克蛋中含蛋白质12.5%,蛋中含人体所必须的18种氨基酸,且总量很高,对智力发育有益的卵磷脂含量达4056mg,高于3500 mg/一级标准,此外具有美颜美肤作用的色氨酸含量高达0.17克。

中秋到,不管佳节走访,孝敬长辈,员工福利,还是自己食用,威海乳山海鸭蛋都是极好的选择!济南市唯一展销地址:涿源大街6号,山东新闻大厦一楼大厅;活动时间:上午:8:30-下午5:30,仅限5天,先到先得,莫失良机!

优惠价:49.5元/箱(20枚):74.5元/箱(30枚),2箱包邮,欢迎团购!

订购热线:0531-88902933