

鲁菜文化博物馆明年开建

展示鲁菜饮食文化,参观者既可现场品尝,也可动手做菜

本报济南11月6日讯(记者 乔显佳) 记者6日从有关部门获悉,为宣传鲁菜文化,推动鲁菜振兴,我省决定建设“中国鲁菜文化博物馆”,邀请各地鲁菜及菜系入驻,项目计划明年正式开工建设,届时观众既可以到现场品尝鲁菜,也可以自己动手做鲁菜。

据该博物馆筹备主任、山东旅游职业学院赵建民副教授介绍,目前,山东省发改委已经对“中国鲁菜文化博物馆”进行立项。

中国鲁菜文化博物馆将建在山东旅游职业学院内,根据此前专家论证会的意见,展馆面积将在5000—6000平方米之间,教学科研所用的场地面积另计。预计前期投资将达到几千万元,吸收民间资本参与。2011年将正式开工建设。

与普通博物馆不同的是,该博物馆突出“鲁菜饮食文化”的特点,展出历史上鲁菜创造使用的工具、食材等,分门别类地展示各区域不同形态;设有11个风味餐厅,提供全省的鲁菜风味小吃,让观众可以亲身体验各地鲁菜美味。该项目的打造既面向专业人士,又面向普通观众。计划周末、节假日接待市民,其他时间接待旅游团,观众既可“动手做”又可“动口吃”。

据悉,韩、日等国家以及我国港、澳等地区,内地省份的鲁菜,也将在此展示。其他菜系也有一席之地,以便让观众对比品尝。除了实际中存在的“中国鲁菜文化博物馆”,建设单位还将先期推出“虚拟馆”,让世界各地的人们在网上体会鲁菜文化的魅力。为此,博物馆将面向全国征集有关鲁菜的展品以及“老物件”等。



选掌门引发鲁菜新期待

本报记者 乔显佳



本报和省旅游局发起的“鲁菜选掌门”活动引起了全省鲁菜从业者以及鲁菜爱好者们的关注。读者纷纷对“鲁菜选掌门”提出了自己的看法,有的读者还通过讲述自己和鲁菜的亲密接触表达对鲁菜未来的期待。

6日,济南某公司董事长李敬向记者说起自己的“鲁菜往事”。今年59岁的他,因为人生际遇和兴趣的原因,品尝了近五十年的鲁菜,可以说见证了鲁菜“变迁”。

上世纪七十年代,一位

叫“孟兆义”的鲁菜师傅,据称是“前清御厨的弟子”,给李敬做了一份“冬瓜炒肉丝”。孟师傅切出的肉丝、冬瓜丝“每根宽都是2.2毫米”,经爆炒后肉丝不成团,冬瓜丝根根劲挺、不缩水,

让他大开眼界。此后再没有遇到这样的做法。

参加工作后,李敬在微山县参加了一个会议。大师傅做了一道像“炸棋子块”一样的菜,上面撒有白糖。李敬夹了一块放到嘴中,立刻就化了,味道十分鲜美。大家不知是何物,赶紧将大师傅请来敬酒,才知道是豆腐。

上世纪八十年代,李敬当了厂长,经常在单位附近的“聚丰德”招待客人,接触过各种各样的传统鲁菜。给李敬印象很深的有一道“雪花虾”,“又好看又好吃,鲜香无比”;还有一道“干烧鱼”,十分讲究火候;尤其有一道“奶汤蒲菜”,用面汤和大明湖特产的一种时令菜

烹制而成,口味淡雅清香;此外,还有一道清口的“水炒笋丝”,也令他“入口难忘”。如今,这些好吃的鲁菜几乎都吃不到了。

“这些年全国的菜品尝了一圈,发现还是咱鲁菜做得最好。提起来,各地的大厨没有一个不服气的,都奉鲁菜为“宗师”。”李敬说,“‘鲁菜寻掌门’这个题目出得非常好,可以让人们重新审视鲁菜,给发展旅游和文化产业一个切入点。”至于鲁菜研究所所长,他认为“可以不会做菜,但必须要懂做菜,会吃、会品、会评,小到烹饪细节,大到鲁菜包装,都要在行,这样才能将鲁菜推向更为宽广的天地。”

记者从本报读者热线96706获悉,自“鲁菜寻掌门”活动启动以来,山东各地读者纷纷表达对活动的关注。济宁的王先生在电话中说,他家有一本清乾隆年间传下来的菜谱,记载了一些鲁菜绝技,值得研究。枣庄市中区77岁的鲁菜传人李鸿起先生整理出一百余个很具代表性的鲁菜菜谱,准备献给社会。

各地读者还纷纷描摹心目中的鲁菜“掌门人”。读者孙先生建议,选“鲁菜掌门”可参考前期澳大利亚大堡礁管理员的办法,面向全球,而“这个过程也是一个宣传鲁菜的过程”。

大熊猫“夫妻”入住刘公岛

6日零时32分,来自中国大熊猫保护中心雅安碧峰峡基地的一对“夫妻”大熊猫“竹灵”、“宁宁”,在经过了近16个小时的长途跋涉之后顺利到达了它们的新家——位于刘公岛国家森林公园内的羌族风格大熊猫馆内。瞧,初到新家,它俩正隔着栅栏打招呼呢!

11月9日,刘公岛大熊猫馆将举行开馆仪式,正式向游客开放。

本报记者 冯砚农 摄



义乌市山东商会昨成立

3万山东人抱团闯义乌

本报义乌11月6日讯(记者 桑海波) 6日晚,义乌市山东商会成立大会在浙江义乌举行。今后,在这个被誉为“世界上最大的小商品批发市场”,近3万山东人将抱团谋求更大发展。

作为世界上最大的小商品批发市场,义乌汇聚了大量的外来经商家,其中在义乌经商创业的山东籍人士近3万人,主要来自临沂、菏泽、德州等地,山东人在义乌注册企业473家,从事饰品、工业品等多个行业,凭借着山东人特有的朴实和坚韧,鲁商在义乌的美誉度逐渐确立,一批身价上千万的富翁也应运而生。

义乌市山东商会有关负责人介绍,商会已发展企业会员200多家、个体会员500多名。商会的成立让在义乌的山东人有了“娘家”。商会会长李传云称,“商会成立后,将发挥桥梁纽带作用,进一步促进山东和义乌两地的经济合作与交流。”

奶企需重新申请许可证

准入门槛提高,须具备自检三聚氰胺能力

据新华社北京11月6日专电(记者 朱立毅) 根据国家质检总局刚刚发布的公告,现行所有获得乳制品及婴幼儿配方乳粉生产许可的企业,应当按照质检总局公布的相关规章和规范性文件要求,于今年12月31日之前重新提出生产许可申请。

为切实加强乳制品质量安全工作,国家质检总局组织修订了

《企业生产婴幼儿配方乳粉许可条件审查细则(2010版)》和《企业生产乳制品许可条件审查细则(2010版)》,并予以公布。原《婴幼儿配方乳粉生产许可证审查细则(2006版)》和《乳制品生产许可证审查细则(2006版)》同时废止。

根据《国务院办公厅关于进一步加强乳品质量安全工作的通知》规定,自即日起,现行所有获得乳制

品及婴幼儿配方乳粉生产许可的企业,应当在提交能够证明其满足《乳制品工业产业政策(2009年修订)》规定相关文书的基础上,按照质检总局公布的相关规章和规范性文件要求,于2010年12月31日之前重新提出生产许可申请。至2011年3月1日,凡未重新获得生产许可的,依法停止生产乳制品及婴幼儿配方乳粉等产品。

根据《企业生产乳制品许可条件审查细则(2010版)》的规定,采购制度应按照有关规定保证对购入的生乳和原料乳粉及其加工制品进行三聚氰胺等项目检验;企业必须具备三聚氰胺检验项目相关的检验设备及能力,不得进行委托检验。与此同时,企业检验人员中有三聚氰胺独立检验能力的至少2人以上。