

# 食神做的不仅是菜,更是理念

亮地方特色、改传统工艺、重营养配膳,菏泽鲁菜筵席创新呈现新动向

文/本报记者 景佳 董梦婕 片/本报记者 邓兴宇

## 1 本土味足:因地制宜,塑造地方特色筵席品牌

作为牡丹之都,菏泽饮食文化历史源远流长,自然资源十分丰富,可供餐饮业利用的土特产品种类繁多。来自定陶的大厨们依托当地特有的山药宴资源,积极策划了山药宴,曹县磐石宾馆的大厨们依托当地万亩荷塘的名片创意推出了以藕为主、藕花、花蕊、莲子、藕叶为原材料的荷香宴。

当家菜既有取材于地方特产又不拘于地方元素。如荷香宴中的一道沙律莲藕,由当地特产莲藕和沙律酱调制而成,充分吸纳了西餐中的调料沙律酱功效。

另一道菜莲藕狮子头的制作,大厨们考虑到莲藕又可分解肉中的油腻,使得这道菜既营养又健康。“整桌筵席的主题不错,原材料和形态也和主题相呼应,很有融合性。”中国烹饪协会常务副会长高炳义说。

成武的伯乐礼宾宴、鄄城的孙膑文化宴更是结合了地方历史人文因素。伯乐礼宾宴依托当地伯乐故里,独具匠心的大厨们将历史典故、民间传说、自然景观、融入到地方传统菜中,呈现了一桌“名、形、意、境、情”紧密相融的美食文化盛宴,并一举

夺得本届主题筵席创新金奖。“整桌筵席中的伯乐一品、九女献寿、三两会文、西蒲荷花等菜肴与主题相映生辉,吃的同时能感受与到浓郁的地方文化。”厨师长常洪军说。

孙膑文化宴也主打“文化牌”,整桌筵席中的好客古鄄、印象古鄄、药膳倾城、臧乡情等菜名极具地方特色,制作食材也以鄄城特有的食材为基础烹饪。

## 2 愈发厚重:老菜新做,传统菜做出新风味

菏泽是山东乃至全国的牛羊的养殖大市,本届大赛中可谓牛羊齐全,单县三义春酒店制作的全羊宴和牡丹大酒店制作的全牛宴均在传统筵席的基础上进行了诸多改进。

单县三义春酒店推出新“全羊宴”参加小吃荟萃赛的评选,“历来羊肚只能炒、拌,我们这道水晶羊肚将羊肚封到蛋清球内,看起来晶莹剔透。整桌宴席,虽然还是全羊宴,但是菜全部进行了改良。”单县三义春酒店总经理窦桂明说,他作为鲁菜全羊宴的传人,带领团队,在继承传统卤菜特点的基础上,完成了老菜新作,将绿色营养融入到菜品种,使

得这一传统鲁菜得以重新诠释,摘得本届小吃荟萃赛创新金奖。

“全国的全牛宴很多,大多以火锅为主,我们在原有的基础上发觉鲁菜烹调方法,以鲁西南优质大黄牛为食材进行创新,突出菏泽人诚信仁厚、奋勇争先。”菏泽市牡丹大酒店副厨师长张广礼说,牛肉是当地厨师主要烹饪食材,根据历年的制作演变经验,加以鲁菜传统烹饪技法,推出了放眼全国皆鲜见的新派全牛宴,获得了本届主题筵席创新金奖。

## 3 更潮更炫:菜品注重营养配膳与养生保健

追求营养配膳,将养生保健元素加入筵席,也是记者从本届赛事中感受到的一大动向。

多家参赛单位的作品,其制作工艺,均呈现出注重养生的特点,原料多采用养生补益之品。如菏泽鹿鸣宴,酒楼总裁刘学仁表示,这桌鹿鸣宴以东北的活梅花鹿为主要食材,去味后的梅花鹿肉,对人体具有很好的食疗作用。

整桌筵席中的石锅鹿肉主推菜品,制作石锅鹿肉前将鹿肉除膻就需要用四十余种材料,再配合恰如其分的火候与调料便变成了香气四溢的美味。这使得菜品既鲜

嫩香辣可口,又具有营养和药用双重价值。

餐饮的科学化不是天天吃鲍鱼,海参就有营养了。”一位大厨告诉记者,营养与养生筵席的设计也有其必要的原则:既将能量及热比值的控制,又重视菜点色香味形器的配合,同时还要注意就餐环境和进餐方式的改善。

如定陶山药宴,将山药与果类、海鲜类、山菌类、肉类、蔬菜类、面食类合理搭配,既集结了鲁菜菜品色、香、味、形、养、器俱佳和谐统一的特点,又突出了绿色健康、平衡膳食、营养滋补的养生理念。



伯乐礼宾宴只是创新筵席的一个代表,获奖筵席的背后有一个个食神在默默无闻地潜心研究美食。

## 前沿观察 “创新”主题回归大赛评判标准

“雕饰”在评判比重中减弱,“创意设计”更加突出

本报菏泽8月27日讯(记者 景佳) 相比首届菏泽市鲁菜创新大赛,本次赛事在评判标准上有了大幅改变,“雕饰”项目在评判比重中减弱,“创意设计”更加突出。专业人士称,这次大赛的评判也因此更加切合鲁菜创新大赛主题。

首届菏泽市鲁菜创新大赛在满分100分的评分标准中,“雕饰”一项占到40分,在这一指挥棒的影响下,参赛的16家单位

纷纷在“雕饰”上大做文章。比赛现场不大的餐桌上,不少参赛作品“雕饰”高达半米多,令人在眼花缭乱,当时,筵席比赛共评出4个金奖,5个银奖,7个创意奖,获奖单位大都在“雕饰”方面出绝招,亮绝活。

有不少业内人士的质疑称,过度强调“雕饰”,让比赛看起来失去了鲁菜创新大赛的本意。

本次大赛实现了“创意设计”的回归,在本次

大赛的评分标准中,主题筵席和小吃荟萃赛满分为100分。其中,“创意设计”的评分比重增加到40分,“雕饰”下降至10分。参赛单位的大厨们更加注重去研究发展鲁菜方面内在的创新。

裁判方面,专家评审委员会邀请中国烹饪协会常务副会长高炳义担任裁判员,5名裁判中,有一个国家级、两个省级、两个市级,这也使得本次大赛的“含金量”得以大幅提升。

