



东胜大厦厨房内,多名来自永州鑫利大酒店的厨师正在精心准备食材。

11月10日,由东胜大厦与湖南永州鑫利大酒店联合推出的原为期10天的“东胜大厦首届湘菜美食节”因颇受喜爱延期至本月底,这意味着在未来的20天内,正为美食节走远而遗憾的你可继续一饱口福了。在首届湘菜美食节上,来自湖南永州的大厨为东营市民带来了二十余种地道地道的湖南特色菜,10天内陆续吸引了上千名市民前来品尝,且回头客不断。

据了解,多年来,东胜大厦以“美食节”为契机,让全国各地名菜融入东营,学习各地美味佳肴之精髓,在满足市民多样化饮食需求外,传承着悠久饮食文化,也成就了一方美味。

湘菜美食节开启东营美食之旅

汇聚、传承百家特色,成就一方美味

本报记者 邵芳

八大菜系、各类名吃,美食节成吃货狂欢日

11月9日下午,7名女士步履匆匆地来到美食节现场点餐。其中一位秦女士告诉记者:“11月5日,我和同事曾一起享受过这里的湘菜,浓郁的香辣配上鲜美的羊肉让我回味无穷。”

民以食为天。“打造符合大众需求的正宗风味”从2003年东胜进军饮食行业来就成为东胜人的目标方向。为此,东胜大厦先后对东营人饮食特点深入剖析,在这个中国最年轻的土地上,因石油开采汇聚各方人口,口味需求自然众口不一、呈现多样化趋势。与此同时,随着人们生活水平的日益提高,对地方名菜、正宗名吃的知晓度与需求也逐步提升。

为了满足大众需求,同时丰富特色菜品,东胜大厦开始承担起以中国八大菜系为主要内容的“美食节”,美食节与各地知名酒店合作,引来正宗特色菜肴,东营当地的饮食文化得以极大的

丰富。从2003年起,东胜大厦先后举办了“徽菜美食节”、“川菜美食节”、“新疆美食节”、“红色沂蒙美食节”。美食节期间,市民享受着舌尖的美味,东胜大厨也会与各地大厨相互切磋交流,传承着悠久的烹饪方法,充实起东胜的美食菜谱。以此方式东胜菜品增加至300余种,囊括八大菜系、各大名吃。美食节成为吃货狂欢日,也成为目前东胜大厦常规活动之一,每年都备受各地吃货期待。

冬季被吃货誉为无辣不欢的日子,这个季节吃点辣味食物能开胃、祛寒、促进血液循环,这是此次湘菜节举办的由来之一。通过对顾客、东营饮食业充分的调查,东胜职工发现随着湖南商会的成立及商人的增加,再加上东营人口味总体偏辣,湘菜在东营具有市场潜力,因此今年11月被确定为湘菜美食节。

10天引来数千名顾客 回头客不断、备受欢迎

自11月日起,湘菜美食节在东胜大厦二楼隆重开幕,以永州市十大名厨、湘菜烹饪名师陈益新为首的多名湘菜大师来到东胜,以原汁原味的食材和正宗的烹饪方式带给了东营顾客舌尖上的享受。

“湘味在东营很受欢迎,每天很晚还有顾客慕名前来,口碑相传影响力大,回头客也很多,下班后累得我只想休息了。”陈益新说,饮食的秘密在于食材和烹饪。湖南气候湿润和土壤肥沃,因此生长的芋头香甜可口,成为国家接待外宾的一项食材,以此为原料加以精心烹制而成的江永香芋蒸排骨也成为湘菜美食节上的热门选择之一。“在美食节期间,我们会尽全力将湘菜的秘密传授给东胜大厨,这不仅充实了东营当地的饮食,同时对湘菜文化也是种传承。”陈益新说。

据悉,东胜湘菜美食节过后,在永州鑫利大酒店举办的具有东营特色的“黄河口风味美食节”也即将隆重开启。“与永州鑫利大酒店的合作,让我们既有了正宗食材的进货途径,又有了学习交流的机会,对双方来说都是共赢。美食节过后,东胜大厦将把美食节的热门菜纳入到东胜菜谱中,只要市民喜欢照样可以吃到诱人的湘菜。”东胜大厦膳食部经理陈李伟说。

湘菜美食节在10天内,引来数千名市民前来品尝,因颇受好评,回头客不断,根据顾客意见,湘菜美食节将延期至月底,想要一品正宗湘味的吃货可要抓紧了。据了解,东胜大厦以美食节为契机,搭建起各地饮食文化传承与交流的平台,在不断丰富本地菜系,促成当地美食走向全国的同时,每年二度(上半年、下半年)的美食节也成为东营美食达人期待的焦点。

20余道“香辣酸”名菜,给东营带来正宗湘味

湖南地处长江中游南部,气候温和,雨水充沛,土质肥沃,物产丰富,素有“鱼米之乡”之称。湘菜则以湘江流域、洞庭湖区和湘西山区三种地方风味为主。哪一风味更适合东营当地人的口感,成为了东胜大厦的考核重点。

湘江流域菜以长沙、衡阳、湘潭为中心,其中以长沙、衡阳两地为主,讲究菜肴内涵的精当和外形的美观,色、香、味、器、质和谐统一,因而成为湘菜的主流。在制法上以煨、炖、腊、蒸、炒诸法见称。既有煨、炖等较为营养的烹饪方式,同时又有腊味制法烟熏、卤制、叉烧的腊肉,熏鸭等丰富食材,再者更有东营人较喜欢的丰富水产品。综合考虑,湘江流域成为了此次湘菜节的主题。

为了寻找正宗湘味,东胜美食家奔走在湖南各大知名酒店。最后发现位于千年古城祁阳的永州鑫利大酒店,因文化浓厚厨师传承着正宗的烹饪方法。此外祁山地区山青水秀,生态环境良好,酒店的熏肉等肉制品全部出自当地农家生态养殖,食材健康且肉质美味。终于找到正宗的湘味让东胜美食家拍手叫绝。

自此,美食达人为东营人绘制出一份以“香辣酸”为主色调的美食地图,既有营养滋补的黄焖嘎鱼、江永香芋蒸排骨,又有酸辣可口的双味剁椒鱼头、永州曲米鱼,还有喜闻乐见的一品梅菜扣肉、铁板牛肉……20多道地道湘菜亮相东营,给人视觉与味觉的冲击。

组织趣味运动会 积极倡导运动治疗

测井卫生院特色专科服务居民

本报11月15日讯(记者 邵芳 通讯员 周晓宁 陈丽) 11月14日,是世界糖尿病日。为提高居民对预防糖尿病的意识,胜东社区测井卫生院组织辖区居民开展了糖尿病义诊活动。活动期间,测井卫生院还请来专业拓展培训师组织“趣味运动会”,向小区居民传授运动治疗知识,并提醒居民要通过加强体育运动。

据测井卫生院糖尿病科主任徐芳介绍,运动疗法是糖尿病治疗的“五驾马车”之一(运动、饮食、药物、心理治疗和血糖监

测),运动疗法通过肌肉运动首先改善神经系统对糖代谢的调节,促进机体对糖的利用,合理运动对改善胰岛素敏感性、防止或延缓糖尿病并发症有很大帮助,但日常生活中患者对糖尿病认知以及运动治疗都存在误区,此次活动的意义就是纠正患者心中的误区,提醒患者合适的运动量、活动方法及注意事项,让患者在丰富生活的同时,健康生活。

徐芳说,近年来,糖尿病等慢性病成为中老年人中多发病,且呈年轻化趋势

发展。但由于人们对慢性病的忽视,常常拖延了病情导致无法挽回的局面。2012年4月,测井卫生院对辖区内居民糖尿病患者展开了调查,发现糖尿病老年患者普遍存在,但因行动不便不能经常去大医院进行血糖监测,因此有的老年人选择购买保健品走入治疗误区。

为了方便居民的需求,2012年起测井卫生院糖尿病专科正式成立,“纠正治疗误区”成为了糖尿病专科的首要工作,自当年起每月一次的糖尿病课堂开始走进

了社区,糖尿病专科医生围绕糖尿病治疗误区、合理饮食、运动治疗等方面解答了患者的疑惑,也搭建起糖尿病患者康复的健康之路。

如今,每天来卫生院咨询的糖尿病患者越来越多,有的患者还从孤岛特地赶来咨询。“卫生院给我们患者带来了方便,老年人一个电话就能得到医生耐心的解释,我们糖尿病病友在卫生院的组织下如同一家人,现在血糖得到了很好地控制。”测井东苑小区的孙玉兰说。