

12道美食： 让菏泽文化注入味蕾



向评委介绍菜品



菏泽美味佳肴让外地大厨赞叹



菏泽菜品引来中外食客关注



接受媒体采访



清汤和牛安造



生炒羊羔肉



红烧羊羔



珍珠扒菊花牛鞭



滋补养生汤



李全德香肚



牡丹帝花



单县羊肉汤



曹州牡丹鸡



地锅柴公鸡



花开盛世



锦绣中华



菏泽美食展示区一角



参赛

“这道菜品色香味俱全,真是不可多得的一道美食!”近日,首届“新时代新鲁菜”创新大赛决赛在济南举行,代表我市参赛的12道美味珍馐让评委和老饕们眼前一亮。

菏泽故事在美食里诉说

我市历史悠久,深厚的历史文化底蕴孕育了别具一格的菏泽饮食文明,催生了灿烂的饮食文化。一口大锅汇进千家万户的喜怒哀乐,一瓢一勺舀起了菏泽千百年生活意趣,端上桌的是鲜活烟火气息,喝下去的是百转人生。“色白似奶,水脂交融”的单县羊肉汤端上来就吸引了不少参赛者的围观,浓郁的羊汤香气也萦绕于鼻尖,让不少嘉宾垂涎欲滴。

单县羊肉汤是首届“新时代新鲁菜”创新大赛决赛为数不多的熬制类菜品。单县羊肉汤不仅在鲁西南一带久负盛名,在冀、豫、苏、皖等省乃至全国都有较高声誉,被誉为“汤食一绝”,载入《中华名食谱》,被国人称为“中华第一汤”。单县羊肉汤是鲁西南地区最具代表性的传统名吃,至今已有200多年的历史。周记三义春羊肉汤第三代传人周东彦说,

“我们对熬制羊肉汤的配料不断优化,在保持原有口味不变的情况下不断挖掘羊肉汤的种类,满足不同受众的口味。”周东彦在羊肉汤制作工艺上不断创新,使单县羊肉汤传统制作技艺得以发扬和延续。单县羊肉汤、李德全香肚……决赛中一道道菏泽传统美食不仅征服了美食家们的味蕾,还让他们感受到菏泽源远流长的厚重历史。

传承创新在美食里升华

美食是城市文化的重要组成部分,一座城市的特色美食也代表着这座城市的特点。“这道菜更像是一件艺术品,真是太漂亮了。”这是人们看到菏泽入围决赛的菜品——“花开盛世”时给予的评价。“花开盛世”用精巧独到的构思、优美典雅的造型、老少皆宜的味道、层次分明的口感、细腻丰富的营

养,突出了我市作为牡丹之都的雍容华贵、端庄大气,完美诠释了新时代“菏泽味道”。“花开盛世”使用的金色山脉造型取自菏泽唯一一座金山,源自歌曲《北京的金山上》,“金山脚下,牡丹盛开”寓意在中国共产党的正确领导下,伟大祖国繁荣昌盛。“花开盛世”将国家繁荣昌盛的美好寓意与历史悠

久的菏泽牡丹文化、博大精深的中华饮食文化完美融合,是牡丹文化艺术的创新呈现。一同参赛的“锦绣中华”等菜品同样完美地和菏泽历史文化特色结合在一起,与艺术审美思想结合在一起,大厨们通过传承菏泽美食,创新我市菜品,让菏泽美食和文化得以升华。

地域符号在美食里彰显

近年来,随着人口结构变化和社会经济的发展,菏泽人饮食兼容四方、多元发展,体现了菏泽人包容开放、勇于创新的品格特征。在这次大赛决赛中亮相的菏泽十二道菜品既有传统菜的推陈出新,也有以牡丹、山药、芦笋等特色农产品为食材的创新菜品,代表了菏泽餐饮的品格特征和

发展方向。在十二道菜品的选材上又充满浓郁的菏泽元素。曹州牡丹鸡选用两年以上散养的老公鸡配以牡丹花和牡丹花蕊茶;“牡丹帝花”采用鲁西南特有原材料青山羊外腰、牡丹花、牡丹花蕊、牡丹籽油烹制而成……菏泽美食不光蕴含了传

承千年的民风民情和文化基因,还是百姓心头挂念的那一口家乡的滋味、背包中的乡愁、餐桌上的思念。菏泽美食通过本次大赛不断进行创新展示新的面貌和生命力,打造菏泽“美食名片”,为推介菏泽打开了一扇新的窗户。文图 记者 全志华