聊城日报社出版
2023年3月30日
癸卯年闰二月初九
星期四

聊城晚报

日报公众号 掌中聊城 晚报公众号 新闻网公众号

今日8版 第5218期 国内统一连续出版物号:CN 37-0049

儒商大会上 这道美食定义“聊城味道”

文/图 本报记者 赵宗锋 王培源

在很大程度上,乡愁是味蕾上的,味蕾即乡愁。

一桌席、一道菜、一款小吃、一碗粥,如果与记忆中家乡的味道“挂上钩”,那自然有了非凡的意义。

第三届儒商大会的一个亮点,就是“家乡的味道——鲁菜走进儒商大会”专题活动。山东16地市各色美食集体亮相,大厨们八仙过海各显神通,现场制作、展示、品鉴,让与会嘉宾体验到浓浓齐鲁情、醇厚家乡味。

在16市特色菜展示区,每个地市一道美食代表作,其中,聊城的代表作是“绝代双胶”。这是怎样的一道美食,此次又如何成为聊城地方美食代表,出现在大会上呢?

王宝兴在推介“绝代双胶”

参展人员在品尝美食

聊城味道是香甜可口的

“绝代双胶”,取古龙武侠小说《绝代双骄》的谐音。单从名字看,就让人印象深刻。之所以称为“双胶”,是因为这道美食里含有聊城特产东阿阿胶和肥城的桃胶。

2016年世界青年厨师排名赛金质奖章获得者、东阿阿胶78号体验酒店46岁的厨师长王宝兴,是这道菜的创始人。他告诉记者,这道菜创于3年前,当时的创作初衷是把美食与本地特产东阿阿胶相结合,以药膳菜的形式呈现出来,既让人体会到美食之美,又能吃出健康。

“这道菜看起来并不复杂,是用银耳、阿胶、桃胶等材料按照一定比例熬制而成的。”王宝兴说,但这的确是一道功夫菜,桃胶提前泡发五六个小时,银耳洗净熬制两个半小时之后加入泡发好的桃胶,等到汤汁黏稠,加入阿胶,再熬制一定时间就可以上桌了。

古今多少事,都是知易行难。王宝兴说,这道看起来并不复杂的菜品,从他有创意到成品趋于成熟,间隔了两个多月的时间,其间进行了无数次的实验。

晶莹剔透的桃胶搭配纯透的陈年阿胶,呈现在记者面前的这道美食,清新脱俗。汤勺轻触,有果冻的质感,入口软糯,又香又甜。

王宝兴说,汤汁里加入了冰糖,但不多,因为桃胶本身就是甜的。

“我们希望品尝过这道美食的人,以后想起家乡,想起聊城,是甜甜的感觉。”王宝兴说。

聊城值得更多人留恋

“绝代双胶”这道美食的容器,是一个小碗,适合每人一份。王宝兴说,这种分餐式模式既健康又时尚,更重要的一点是,根据测算,每100克汤羹中,含有阿胶3到5克,正好是一个人每天需要的阿胶摄入量。

王宝兴从不夸大这道美食的滋补作用,但他认为,阿胶具有补气养血、滋阴润燥等多重功效,历代《本草》皆将其列为“上品”。润肠降脂、养颜嫩肤的桃胶是古代药用选方。二者融合,能美容养神养颜。

这是一道此前很“低调”,如今却再也“低调”不起来的美食。王宝兴说,此前因为一直在调整材料的比例,“绝代双胶”几乎没在美食大赛上露过面。从去年开始,这道菜的回头率特别高,很多人尝过一次就再也忘不了了,就带着亲朋好友再来店里吃。尤其是女士,特别青睐这道菜。

也是从去年开始,这道菜陆续参加了多个美食大赛,在鲁菜创新大赛等赛事上屡屡斩获大奖。王宝兴说,也正因为如此,在“家乡的味道——鲁菜走进儒商大会”专题活动中,“绝代双胶”被定义为“聊城味道”,可谓实至名归。

一道美食,往往是一方文化的生动体现。第三届儒商大会举办鲁菜走进儒商大会专场活动,旨在弘扬鲁菜文化,讲好鲁菜故事,同时,以“家乡味道”汇聚起海内外山东人情系故乡、报效桑梓、创新创业的奋进力量。今天,踏上新征程的聊城以更加自信、开放、厚重的姿态展现在世人面前,味蕾上的聊城,也更加丰富多元、风味十足。聊城和“聊城味道”值得更多人记住、留恋。

儒商是什么商?
儒商大会是什么会?

详见06版

第三届儒商大会举行

3月28日—30日

值班编委:孙文华 值班主任:路子强 责编:宋春芳 美编:李旭 校对:李丽 肖淑丽