

冠县酥肉里的幸福滋味



炖制好的酥肉

本报通讯员 李凯
本报记者 肖淑丽

每到中午,冠县城区北街滨河路的杨家酥肉馆人气攀升。来自八方的食客们赶到杨家酥肉馆内,和朋友聊聊天,点上几个小菜,吃上一碗热气腾腾的酥肉,大家纷纷感叹:“吃着酥肉聊着天,幸福感满满!”

最近一段时间,“淄博烧烤”火遍网络,“大学生坐高铁到淄博吃烧烤”等相关话题更是频上热搜,作为地方美食的代表,冠县酥肉在冠县也是美扬全县。逢年过节、婚丧嫁娶,冠县人的宴席上,酥肉是最常见的美味佳肴。提起在冠县家喻户晓的酥肉,其中一家就是杨家酥肉店。杨家酥肉色泽金黄,酥脆爽口,可直接食用也可以小火慢炖。在炖好的酥肉汤上撒上香菜,浇上香油,浇点醋,一道色香味俱全、香气满溢的美食就出锅了,不断调动食客的味蕾。

杨家酥肉老少皆宜,吃起来让人回味无穷。据杨家酥肉传人杨振讲,作为第三代传承人,他一直秉承父训,今年39岁的他自幼就跟着家人学习酥肉制作。如今,100多平方米的杨家酥肉店内,每到饭点,前去吃饭的人络绎不绝,“一天能卖200碗!”谈起自己苦心经营的小店,杨振很是满足。

要想做好一碗美味的酥肉,肉品质的选择、油的使用、蛋和肉的配比、火候的掌握等都大有讲究,杨家酥肉用料精细,制作讲究,在选料、配方、搅拌、炸制方面都有一

定的绝招儿。杨振说,杨家酥肉的做法大有讲究:先精挑细选冠县当地的小山羊里脊肉,把这些肉切成条,放入鸡蛋等,再加入适量的盐,再把加工好的草果、花椒、砂仁、八角、小茴香、香叶等15种佐料,搅拌均匀后,下油锅炸至金黄色,再小火慢炖,温润滋养10小时以上,方可达到最佳口感。此外,杨家酥肉还结合现代人的口味,加上科学的配方,使其味道更加鲜美。这道美食背后,蕴含着杨家人精益求精的精神与冠县人的热情好客。

目前,杨家酥肉已成为冠县的地方知名品牌。随着人民生活水平的不断提高,北街杨家酥肉成了当地人迎宾待客的必备佳品。逢年过节时,杨家酥肉礼盒,被当地市民当成礼品馈赠给远方的亲朋好友。此外,杨家酥肉的名号也吸引着各方游客,据冠县文旅局有关人员介绍,凡到冠县的游客,杨家酥肉几乎成了必带特产。2023年以来,杨家酥肉多次代表冠县特产参加推介活动,特别是在省机关餐厅举办的“好品山东 品味聊城”宣

传周上,冠县酥肉大放异彩。如果您没时间去淄博吃烧烤,到冠县吃碗酥肉,也会让你吃出满满的幸福感。

图片均由受访者提供



鸡蛋加入羊肉搅拌

刚炸好的酥肉



制作小酥肉

和风曲水 诗意古城

癸卯年上巳节巽园雅集举行

本报讯(记者 申东方)4月22日,农历三月初三,“和风曲水·诗意古城”癸卯年上巳节巽园雅集在中华水上古城巽园举行。徜徉园林、交流琴艺、聆听朗诵、赏玩奇石……

此次活动由聊城市文化和旅游局、聊城市旅游发展集团主办。本次活动分两个板块:上午是文友雅集,琴棋书画诗词唱酬;下午是琴友雅集,名家名曲琴友交流。现场的书法创作、香茗品鉴、奇石鉴赏等项目,让大家仿佛穿越时空置身古代。

农历三月初三,在古代被称为上巳

节。每到这一天,人们纷纷来到水边举行祭礼,洗濯去垢,被称为祓禊,也叫春浴日。据记载,春秋时期上巳节已流行。东晋永和九年三月初三日,王羲之等42名士于会稽山兰亭修禊、曲水流觞、汇诗成集,文人雅集之事,成为一段佳话。历唐宋元明清直至近现代,每隔一段时间,就有一批文人、书家相聚兰亭举办兰亭雅集活动。

聊城市古琴学会会长刘燕介绍,此次巽园雅集,旨在仿兰亭故事,以琴会友,诗文唱酬,共话诗意水城。

一声入耳万事空

“传统古琴流派的风格对比”古琴演奏音乐会举行

本报讯(记者 吕晓磊)作为我国最古老的弹拨乐器之一,有着4000多年历史的古琴,不但在很多中国传统文化里是关键角色,今天在文人雅集中依然占据重要地位。4月22日晚,“一声入耳万事空——‘传统古琴流派的风格对比’古琴演奏音乐会”在聊城大学东校举行,百余名观众到场聆听,体验传统文化的独特魅力。

演奏会现场,当代古琴演奏家、广陵派第十二代传人、诸城派第六代传人茅毅和他的弟子们为现场观众带来了

一场精彩的视听盛宴。此次古琴演奏会采取乐曲讲解与现场演奏的形式,通过现场对作品的创作背景、作品表达意向与演奏技巧的讲解,让观众更为直观地了解到古琴艺术的魅力。

“真是此曲只应天上有,人间难得几回闻!”“现在虽然听音乐很便捷,但是在现场看名家演奏还是挺震撼的。”演奏会结束后,现场的观众不断称赞,在雅致的氛围和幽远的天籁之音中,现场观众接受了一次沉浸式古琴文化的熏陶。