

经过评比和层层选拔，河间老瀛洲饭店的驴肉火烧、金丝驴胶、花雕煨驴肉、罗圈烧饼、鱼头佛跳墙5道美食成功进入2022年“崇礼菜单”——

冬奥会上的“沧州味道”

本报见习记者 王宝航

第24届冬奥会已经进入倒计时。

在冬奥会期间，不仅有前来参加比赛的世界各国、各地区的运动员及相关工作人员在河北停留，还会有各地旅客前来观光。

省商务厅在全省范围内选拔优秀厨师团队，研发出具有河北特色的菜品300道，加上其他省市的60道特色菜点共同组成了为北京2022年冬奥会和冬残奥会张家口赛区餐饮领域服务的“崇礼菜单”。

我市的驴肉火烧、金丝驴胶、花雕煨驴肉、罗圈烧饼、鱼头佛跳墙进入“崇礼菜单”，其中，金丝驴胶、花雕煨驴肉成为“崇礼菜单”的核心菜品。

“崇礼菜单”上有咱“沧州味”

2018年的一天，河间老瀛洲饭店的负责人徐胜军接到了市商务局打来的电话。来电的内容让他惊喜不已。为展示河北魅力，塑造冀菜文化，全面提升北京冬奥会张家口赛区赛会餐饮服务质量和水平，河北省决定研发“崇礼菜单”，为赛事期间来自四面八方的游客服务，向世界展示燕赵大地的美食。

当被问到有无意向参加菜品评选时，徐胜军一口应了下来。

但徐胜军没想到，一上来就差点遭遇滑铁卢。

原来，徐胜军根据参评信息中“挖掘当地传统特色美食”的要求，为前去考察的专家们准备了店里平时售卖的那些菜品。

专家看后面面相觑，委婉地对徐胜军表示，这样的菜品平时售卖很不错，但不符合参评的要求。

专家的一席话点醒了徐胜军。他赶紧转变思路，调转方向，通过多次探讨、实验，最终选出了12道菜点参与评选。

经过评比和层层选拔，徐胜军准备的驴肉火烧、金丝驴胶、花雕煨驴肉、罗圈烧饼、鱼头佛跳墙5道美食，成功进入“崇礼菜单”。

精选材巧烹制 保留特色提档次

驴肉火烧作为河间一道特色美食，是徐胜军早早定下来参加评选的。此外，他还选择了金丝驴胶和花雕煨驴肉作为热菜代表参评。

金丝驴胶是将上等驴皮做熟、切丝，再借鉴鱼翅的做法，



徐胜军(右二)和他的团队在开发新菜品

在驴胶里加葱、姜、大料、辣椒段后炖熟、切丝，再取高汤150克，烧开后加瓜泥等，浇在驴胶上即可。

“我最注重选材。做这道热菜的话，得从选驴上下功夫。驴的品种要佳，肥瘦要好，以年龄适中的2年左右的公驴为宜。这样的驴皮才吃得动。”徐胜军说。

对于选驴，徐胜军有自己的一套绝活儿。他选驴主要是靠眼看和手摸。看的是驴牙，从牙的数量上判断驴的年龄。做菜所需的“两年驴”口中是4颗牙。摸的是驴背部和肋部。徐胜军一摸便能判断出驴的肥瘦和出肉状况。

这种驴肉要比普通驴肉贵三成左右，但为了参评菜品的质量，徐胜军还是花高价买了“两年驴”。为保证品质，他还特意请师傅现场宰杀，驴皮用来做金丝驴胶，驴肉则用来做另一道菜——花雕煨驴肉。

徐胜军选取驴肉中最好的部位，借鉴东坡肉的做法，加入白芷、桂皮、花雕酒，长时间煨制。这样制作的花雕煨驴肉口感鲜香软烂、肥瘦相间，好吃又好看。它既保留了传统驴肉的特色，又提升了档次，受到了专家和客人们的好评。

千思百虑为创新 制作“鱼头佛跳墙”

“崇礼菜单”除了要求发掘当地传统美食外，还要求推陈出新，利用本地特色食材研发新菜品。

“创新菜品要体现本地特色，食材不能随便拿来用，因为会涉及其他菜系。

不是河北本地的食材，菜做得再好也是别人的。”为了做创新菜品，徐胜军可谓绞尽脑汁，时常与同行交流。

刚开始，徐胜军想用地道的黄骅海鲜做鱼锅粘饼，但和同行交流后发现，在这道菜的制作上，同为沿海兄弟城市的唐山优势更明显。

徐胜军又想到了白洋淀。白洋淀的特产花白鲢，鱼头是精华，肥美无比。徐胜军决定从花白鲢入手，“鱼头泡饭”是浮现在他脑海里的第一个想法。不过，由于鱼头泡饭这道菜缺乏新意，最终被徐胜军舍弃了。

看着自己的申报菜单里还少一道“大菜”，一个想法在徐胜军脑海里产生。他想把花白鲢的鱼头和佛跳墙融合在一起，把鱼肉做成鱼圆，再加入鲍鱼、羊肉、鱼丸等进行组合。

尝试制作几次后，徐胜军发现，这道菜的味道很不错。他在跟专家和同行交流时，也得到了不错的反馈。就这样，“鱼头佛跳墙”作为一道创新菜，被确定了下来。

让更多人尝尝 沧州菜的味道

11月9日，徐胜军的“冀菜·崇礼菜单”品牌推广示范店通过了市级验收。按照省商务厅的相关要求，品牌推广示范店要求提供不少于菜单里的25道菜，而且价格必须亲民，其中要有六成菜品的价格要控制在50元以下。这与徐胜军的想法不谋而合。

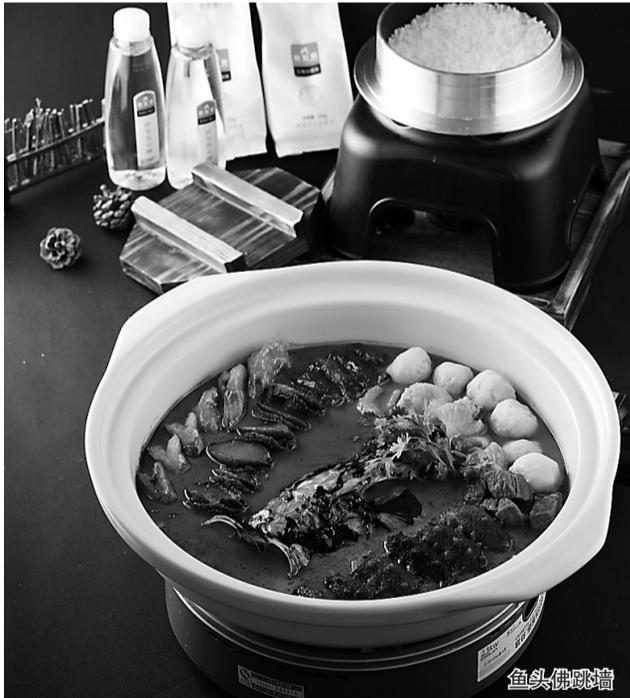
“我从从事厨师行业30年了，希望能让更多人品尝到沧州特色美食。”徐胜军在“崇礼菜单”的360道菜点里，选出那些他的团队可以做的，又按照沧州本地人的饮食习惯进行了优化。为了保证菜的质量和口感，他不断出差，一边学习一边实践。

徐胜军规定，店里的7个炒锅厨师，每周必须更新一道菜品，在店里滚动上新，以便客人品尝。其中，花雕煨驴肉最受欢迎，每月能卖出300份左右。

在沧州，除了河间老瀛洲饭店外，沧州市天悦饮食服务有限公司天悦大酒店是第二家“冀菜·崇礼菜单”品牌推广店。

据悉，后续还会有其他饭店陆续成为品牌推广店。

“省商务厅在‘崇礼菜单’前加了‘冀菜’两个字，就是希望借着冬奥会的契机推广河北菜。我们则要让更多人尝尝咱们的‘沧州味’。”沧州市饭店烹饪行业协会秘书长刘春生对记者说。



鱼头佛跳墙



罗圈烧饼



花雕煨驴肉



金丝驴胶



驴肉火烧