

一味倾城“牡丹宴”

□牡丹晚报全媒体记者 郭卫东

4月的菏泽牡丹飘香,各个牡丹园里的牡丹花争奇斗艳,游人从四面八方纷至沓来。牡丹晚报全媒体记者了解到,来菏泽欣赏牡丹的游客,同时被我市独具特色的牡丹宴所吸引。牡丹文化旅游节期间,在黄河路秀水镇定制牡丹宴的客人络绎不绝。4月15日,记者来到秀水镇酒店实地探访牡丹宴。

20年专注研究牡丹宴

记者来到秀水镇酒店后厨时,厨师长刘金龙带领他们的团队正在准备当天晚上客人预订的牡丹宴。只见,厨师张自刚在一个洁白的盘子上,用专业的工具绘制着与牡丹菜品相呼应的图案。很快,一朵朵美丽的牡丹花在盘子上“绽放”。随后,团队其他成员将精心制作的牡丹菜品放置在盘中。记者注意到,牡丹宴的每一道菜品都十分费功夫。就拿“花盆牡丹”、“国色天香”这两道菜来说吧,从最初的选材到之后的制作,每一道工序,都是那样的精益求精。

闲暇时,刘金龙向记者讲述了他与牡丹宴的情缘。20年前,刘金龙在我市一大型酒店做厨师长,他十分喜欢牡丹花。后来,菏泽提出了“以花为媒,广交朋友”,刘金龙便想着如何配合牡丹花季更好地宣传牡丹。当时因为牡丹产业较少,餐饮业也只能利用牡丹花来做文章。“让游客到菏泽欣赏牡丹的同时,还能品尝到牡丹花瓣做成的美食,自然能给游客留下深刻印象。”刘金龙说。

将牡丹元素融入菜品

刘金龙说,随着牡丹花茶、牡丹油、牡丹酱等牡丹产品的出现,他们研发了更多的牡丹菜品。“利用地方特色小吃烧甲鱼、山药、牛肉等巧妙地融入牡丹元素,从而使地方小吃独具特色。”刘金龙说,让客人无论是在味觉还是嗅觉,甚至到整体体验,都有与牡丹亲密接触的感觉。采访中,刘金龙向记者详细介绍了一道名为“丹皮烧甲鱼”的牡丹菜品。“把牡丹花和牡丹根茎放入到餐盘中,用牡丹叶、牡丹根巧妙的搭配在一起,让人

对菜品的食欲大增。”刘金龙说,这道菜备受欢迎,让客人品味美食的同时还能享受艺术气息的熏陶。

牡丹宴以“牡丹”为主题,技术要求按照标准化、规格化两种形式,热菜以牡丹为原料或造型;烹饪方法炸、溜、爆炒、蒸、煮等均可。

刘金龙介绍,目前,他们研制出的牡丹菜品有14道热菜、6个凉菜,还有牡丹水饺等面食。“牡丹节期间,前来品尝牡丹宴的客人很多,纷纷赞不绝口。”刘金龙说。



国色天香



贵妃插柳



南瓜牡丹



群龙戏珠



贵妃出浴



丹皮烧甲鱼

菏泽百姓家门口可享受顶级针灸专家的医疗服务

国医大师石学敏院士学术第一继承人卞金玲到市中医医院坐诊、授课



本报讯(牡丹晚报全媒体记者 艳粉) 4月13日,市中医医院邀请到国医大师石学敏院士学术第一继承人、天津中医药大学第一附属医院卞金玲教授来医院坐诊、授课,不仅让菏泽百姓在家门口就可以享受到国内顶级针灸专家的医疗服务,而且为医护人员上了一堂生动的中医针灸课程。

据悉,石学敏院士是中国工程院院士、国医大师、现代中国针灸奠基人、中国顶级针灸专家。他创立了“醒脑开窍”针刺法和

“针刺手法量学”,开辟了中风病治疗新途径,填补了针灸学发展的空白。名师出高徒,卞金玲教授一直辅佐石院士多年,深得真传,从事针灸专业40余年,许多生命垂危的病人经卞金玲教授治疗后转危为安,还有很多瘫痪的病人,经她治疗恢复了自主活动能力。

卞金玲教授以《“醒脑开窍”针刺法治疗中风病临床研究》为医院医护人员授课。卞教授的授课内容丰富、与临床实际紧密结合,对中风病醒脑开窍

疗法进行了精彩的阐述,毫不保留地将自己积累的学术思想和临床经验分享给了在场医护人员,对提高医院针灸、康复、心脑血管等疾病的诊疗水平具有较强的指导意义。

市中医医院党委书记时志江号召全院医护人员不仅要学习卞教授高超的针灸技术,还要学习卞教授对待工作的敬业精神。今后,市中医医院将继续邀请卞教授来院坐诊、授课,让菏泽老百姓不出家门便能享受到国内顶级针灸专家的医疗服务。