

“东坡味道”香 特色泡菜火

——第八届中国泡菜博览会花絮

本报记者 蒋萍 余毅 严丹玫 殷勇 文/图

色香味俱全的“东坡味道”、吸引眼球的异国风情泡菜、精彩纷呈的文艺表演、有趣的“泡菜课堂”……10月31日，第八届中国泡菜博览会开幕当天，参展商频出奇招，收获颇丰；上万群众“挤爆”现场，感受东坡文化。

【花絮1】 “东坡味道”溢全场

仁寿芝麻糕、东坡柑橘、洪雅藤椒油、丹棱冻粿……在第八届中国泡菜博览会“东坡味道”展馆现场，上百种“东坡味道”产品吸引了众多市民驻足参观品尝。据悉，此次泡菜博览会上，我市推出“东坡味道”展馆，重点展示我市都市近郊型现代农业发展成效，展示销售以水果、糖果、糕点等为主的“东坡味道”12类系列农产品。

“这个是我们研发的新产品，味道很有特色！”在“东坡味道”仁寿展示区，仁寿文林镇荣贵食品厂的销售经理温怀林热情地向大家介绍。参展嘉宾和市民对该厂生产的特色美食花生酥产生了浓厚的兴趣，纷纷拍照、品尝、购买，不亦乐乎。

“枇杷具有止咳、化痰的功效，没想到将枇杷加工成饮料之后，口感这样好。”在仁寿展示区参观的成都某酒店行政总厨曹开荣一边品尝地道的仁寿枇杷原浆饮料，一边激动地说，他第一次参加泡菜博览会，没想到博览会上除了种类繁多的泡菜，还有不少独具眉山特色的土特产，他表示将为酒店认真采购一批具有眉山特色的产品。

“这个爱媛38号，又酸又甜，真是好吃极了！”在青神县百家柑柚专业合作社展示水果的区域，市民周伟民细细品尝之后，挑选了10多斤爱媛38号，打算送给亲戚朋友们尝尝鲜。

【花絮2】 国际馆区人气高

在泡菜展示博览现场国际馆区，韩国、日本风情泡菜也受到了市民追捧。“辣白菜看起来红通通的，但是吃起来并不是很辣，还带有一点甜甜的味道，而且有浓厚的海味，总体来说还是比较好吃。”在韩国展团区，市民吴军品



外国模特展示东坡泡菜。



韩国泡菜专业技人员现场制作泡菜。

尝到现场制作的韩国辣白菜后评价说，韩国泡菜主要是使用酱料，配上海盐和虾酱，所以海味比较重。

据韩国展团相关负责人金光虎介绍，为参加此次泡菜博览会，该公司进行了精心策划和准备，现场展示的韩国商品有上百种，同时还聘请了韩国泡菜专业技术人员现场制作泡菜供市民品鉴。博览会开幕当天，来该场馆参观的市民上万人次。

在日本展团区，身着日本服饰的小人偶、日式风格的门帘等，场馆布置充满异国风情。“日本泡菜与东坡泡菜不同，种类多，口味也清淡。”市民杨健说，主办方比较贴心，在吃日本泡菜的同时，还提供了米饭供市民享用。

同时，在国际馆内，老干妈、乌江涪陵榨菜、五粮液、泸州老窖等国际知名企业也在此参展，满足市民“一站式购齐”的要求。

【花絮3】 精彩表演免费看

除了让人垂涎欲滴的“东坡味道”，博览会现场的文艺表演也让各方宾客大饱眼福。

“小时候开始早餐就是稀饭和泡的酸豇豆，现在一日三餐要是没得泡菜肯定不得将就……”在文艺表演现场，一

段自主创作的东坡泡菜说唱正在上演，时尚、新潮的节奏，感染了现场的年轻观众。

“沙画表演也很精彩，用沙子作画讲泡菜的故事，真的很新颖。”来泡菜博览会参观的市民陈军说，“节目很精彩，不仅有说唱、沙画，还有魔术表演，可以变出很多泡菜，让大家在看节目的同时，还可以吃泡菜，好安逸。”

“我们在泡菜节期间每天都有两场演出，上下午各一场，节目基本不相同，为的就是给群众更好的文化服务，让群众在丰富多彩的文艺演出中感受东坡泡菜的发展与美丽。”东坡区心连心艺术团团长卫能翔说。

【花絮4】 泡菜制作零距离

活动现场，除了摆放精致的泡菜小碟，一些参展企业还特意设置了泡菜制作展示、泡菜制作体验等内容，吸引众多观众参与。

四川省吉香居食品有限公司的“泡菜课堂”上，企业不仅为市民提供各种工具、材料，还有工作人员现场教市民制作“东坡泡菜”。市民们坐在小桌前，戴上塑料卫生手套，将萝卜、青芹、红椒等蔬菜切好后，放入透明泡菜罐，然后加入泡菜母水、乳酸菌剂，加盖、加盐



市民品尝、购买东坡泡菜。

水……忙得不亦乐乎。

“我们今天有100组泡菜制作体验。”据现场工作人员介绍，自从去年推出第一季“泡菜课堂”后，大家反应非常好。于是今年他们继续推出该项活动，让观众在动手中感受、传承泡菜文化。记者在现场看到，许多市民排队等候着体验泡菜制作。

在四川省惠通实业有限责任公司的展厅内，除了大家熟悉的泡菜、东坡肘子等产品展示展销，还有泡菜制作展示。两位师傅一边现场制作泡菜，一边与观众互动。从材料准备到如何保持泡菜的鲜美，师傅的耐心讲解让观众们不时点头称道。观众们在观看中零距离感受东坡泡菜的魅力，也学习到不少泡菜制作技巧。

“我以前不知道做泡菜的盐还有讲究，川盐最好。”市民李欢说，在展厅转了一圈后，她收获不小，“真是小泡菜中蕴藏着大世界。”

当天的采访中，不少市民表示，通过这样的活动，他们深刻感受到东坡泡菜产业发展巨大，作为眉山人，他们深感自豪。

【花絮5】 志愿服务暖来宾

“请问泡菜风情街是往哪边走？”在志愿者的引导下，一名参展来宾顺利找到了地方。

“我们主要为参展宾客提供引路、解说等服务。”来自眉山工商学院的大

一学生小邓表示，她十分珍惜这次机会，希望能从中得到锻炼和收获。“为了更好地服务四方宾客，会前我们还进行了专门的培训，了解了许多有关泡菜的历史和发展以及泡菜博览会有哪些亮点等，争取‘没有自己不知道，只有宾客问不到’，用耐心和热情让他们满意。”

在泡菜广场进门左侧，有一个定点志愿服务站，来自“中国泡菜城”党员志愿者们正忙着为参展宾客提供服务。在这里，开水、手机充电、信息咨询、应急药品、雨伞购物袋等，各种生活用品应有尽有。“连手机充电都准备的有，这样的志愿服务让我们感觉太贴心了。”有市民感慨说。



市民带孩子体验泡菜制作。



青神县百家柑柚专业合作社展示水果的区域，市民正在参观。



市民品鉴日本泡菜。



志愿者热情服务。

传承泡菜精髓 创新川菜风味

——首届中国泡菜烹饪大赛侧记

本报记者 张玉 古良驹 文/图



评委点评菜品。

10月31日，首届中国泡菜烹饪大赛火热举行。参赛作品以眉山本地泡菜为主料，突出眉山泡菜在川菜中的精髓，展现眉山作为中国泡菜之地的文化底蕴和独特地方特色。

“这些菜品我们团队已经研究了半年多了，这道‘文火红烧肉’搭配具有泡菜元素特制的酱汁，鲜香回甜；‘酸汤鱼豆花’咸鲜酸菜汤加上青茄汁，重新定义了传统鱼豆花，高级清汤配青柠汁，泡菜汁呈现淡绿色与鱼豆花的白色碰撞，让人有食欲。”在精美的一道“文火红烧肉”前，四川旅游学校的参赛厨师徐孝洪讲起了该菜品的制作心得，大家听得仔细，不时发出赞许声。

在现场，泡菜东坡豆腐、老坛糟溜凤脯、脆皮东坡泡菜肘子……以泡菜为元素的“东坡味道”一一亮相，创意十足，鲜香诱人的菜品让观众大饱眼福，每道菜品里都含有泡菜元素，这些泡菜或为主

菜、或为配料、或为装饰，以精心的选料及独特的烹制手法，使每一道菜都能品出丰富的“东坡泡菜”滋味。

美食诱人，厨师们比拼的场景和他们为美食营造的意境更加引人入胜。厨师们有的将冬瓜切得薄如纸片，有的雕出栩栩如生的凤凰，有的捏出形象逼真的小鸡，有的一勺一勺烹制美味……比赛场上，来自眉州东坡酒楼、华宴食府、岷江东湖饭店等餐饮名店以及四川旅游学校等19支代表队轮番上场，展现非凡技艺。

“我们选用的莲花鱼头来自黑龙江，生态鲜嫩，运用泡菜可以体现鱼的鲜嫩，口感也更加丰富。”来自眉州东坡酒楼、华宴食府的参赛厨师彭正权，希望用美食表现眉山的好山好水好生态，用生态鱼和眉山泡菜体现独特的“东坡味道”。“东坡肘子在眉山传统的做法是将肘子炖好，然后加上酱汁水。我们将东坡肘子进行了创

新，先将东坡肘子进行卤制，再用烤箱烤东坡肘子，然后去骨加特制调料……”来自大厨的参赛厨师宋超伟希望用美食传承眉山文化和东坡味道。宋超伟说，东坡肘子在眉山和江浙一带的做法完全不同，他希望将二者结合起来，于是查阅了古籍，经过多次尝试终于获得了成功。

“川菜离不开泡菜，四川泡菜中最好的当属眉山泡菜，希望通过这次比赛增加泡菜在川菜中的独特风味，让全世界的游客都能在四川泡菜中找到自己喜欢的口感。”中国烹饪协会副会长、此次大赛的裁判长李万民说，通过这次比赛可以看出，一大批中青年优秀厨师正在研究泡菜在川菜中的运用，并在用创新的形式来推广泡菜在川菜中的运用，体现了眉山作为中国泡菜之地的精髓。



厨师们将菜出锅。



媒体聚焦菜品。



评委认真对菜品打分。