

“雄安鱼王”陈爱军成百年老校特聘教授

传承光大冀菜,挖掘整理雄安饮食文化

本报讯(记者 石英杰 通讯员 李泽坤)6月中旬,刚刚揭牌不久的百年老校河北石油职业技术大学聘任“雄安鱼王”、资深级中国烹饪大师陈爱军为特聘教授,将共同组建大师工作室及创新研发中心,深入挖掘河北及雄安饮食文化,推动冀菜文化传承与发展。据悉,陈爱军大师挖掘推广的“白洋淀全鱼宴”被中国烹饪协会授予“中国菜·全国省籍地域主题名宴”称号;白洋淀炖杂鱼获得“中国菜·全国省籍地域经典名菜”称号。

百年老校牵手“雄安鱼王”

据了解,河北石油职业技术大学始于1903年创办于天津的“北洋工艺学堂”,是我国兴办最早的高等工业职业院校之一。1958年迁至河北省承德市。2021年1月经教育部批复,整合河北工业大学城市学院与承德石油高等专科学校办学资源,转设为河北石油职业技术大学(在承德办学),现为中央与地方共建、以河北省人民政府管理为主的公办本科职业学校。2021年4月27日上午,河北石油职业技术大学正式揭牌。一所百年老校为什么新校挂牌不到两个月的时间内,要聘请陈爱军为特聘教授呢?

据介绍,出生于安新水乡的陈爱军担任河北省饭店烹饪餐饮行业协会副会长,河北省饭店协会常务副会长。他从事厨师行业40余年,屡获殊荣,为家乡培养厨师近千名,遍布世界各地,被业内人士称为“雄安鱼王”。目前,白洋淀全鱼宴已成功入围保定市市级非物质文化遗产行列,并且正在申请省级非遗。他创办的“陈爱军大师工作室”入选省冀字号大师工作室。2018年1月,他被河北省烹饪协会授予“烹饪技艺领军人物”称号。当年12月,他被中国烹饪协会授予“2018中国餐饮企业家公益事业突出贡献人物”称号。

河北石油职业技术大学领导表示,学校积极探索本科职业教育办学模式,依托河北工业大学雄厚办学资源,全面提升办学实力和办学水平,把学校建设成为条件良好、特色鲜明、全国知名的职业技术大学。双方合作后,将共同组建大师工作室及创新研发中心,携手培养高素质技术技能人才,服务冬奥,服务雄安。

3道雄安菜 入选“崇礼菜单”核心菜品

河北是中华民族的发祥地之一,是中原餐饮文明的重要组成部分,是中国烹饪的重要代表。2022年,北京冬奥会将在北京和张家口市崇礼举行,这是冀菜走出河北走向世界的重要机遇。

近年来,我省为了加快推动以“冀菜”为主导的河北餐饮业高质量发展,扩大市场规模,传承冀菜文化,采取了一系列行之有效的举措。东京奥运会让世界记住了寿司,汉城奥运会让世界记住了泡菜。2018年11月,河北省正式启动“崇礼菜单”研发任务。我省启动了以历史地标命名的河北地方特色餐饮遴选清单“崇礼菜单”的评选工作,河北省商务厅委托河北



“雄安鱼王”陈爱军(左四)受聘为客座教授



植根白洋淀



“崇礼菜单”公布后接受媒体采访



挖掘整理圈头婚宴大席



陈爱军大师工作室在阜平县研发砸锅宴

省饭店烹饪餐饮行业协会组织专家团队进行初步筛选,经河北省餐饮业冀字号品牌创建办公室进行评审。

为了体现雄安新区特色,陈爱军和他的团队苦思冥想数月,又花费三个多月的时间反复进行试验。在展评展示中,他们研发的“雄安印象”给专家和现场嘉宾留下了深刻印象。“雄安印象”看上去俨然



入选“崇礼菜单”的白洋淀炖杂鱼



入选“崇礼菜单”的雄安鱼片



陈爱军大师工作室研发芦苇蘑康养宴

一幅颇具特色的雄安画卷,组成这道菜的不仅有荷叶、荷花、芦苇、白洋淀蟹、小舟、容和塔也被“搬”入其中。饮食部分所用鱼、虾、藕、荷叶、菱角、芡实6种食材也全部产自白洋淀。

最后,在2019年评选认定“崇礼菜单”360道菜点(其中,省内菜点300道,其它省市菜点60道)的基础上,评选认

定“崇礼菜单”核心菜品69道(其中,经典传承菜品9道,地域特色菜品60道),由陈爱军大师工作室选送的《雄安鱼片》《白洋淀烹炸虾》《白洋淀炖杂鱼》最终入围其中。

这些入选的菜品从菜点的命名、选料、切配、烹调技法、口味到器皿选择、装盘等各方面,都扣紧河北菜的特点,是进一步深度挖掘、系统整理、形成传创结合的地道经典菜品,在色泽、质地、口味方面均为上品,能够组合成宴席菜单、自助餐菜单、休闲美食档菜单等,适宜不低于五种餐食场景的配置应用。

为了精益求精,陈爱军大师工作室将入选《崇礼菜单》的菜品及宴席制定了严格的标准,在公司旗下各餐厅推广并收集顾客意见加以改进完善,目前,这些菜品都进入了保定冠军酒店全新菜单的重要位置。据统计,仅保定冠军酒店,白洋淀炖杂鱼月销达到900份,雄安鱼片月销287份,深受欢迎和好评。

深挖雄安饮食文化发扬光大冀菜

享誉中国烹饪界的陈爱军是土生土长的白洋淀人,从小对家乡文化情有独钟。雄安新区横空出世后,他和他的团队潜心挖掘整理雄安饮食文化,全身心致力于推广冀菜事业。

陈爱军带领团队研发了白洋淀全鸭宴、全蟹宴、甲鱼宴、荷花鱼宴、白洋淀行宫礼宴等宴席菜品。陈爱军先后创建了银都大酒店、冠军大酒店、远碧斋水乡鱼宴、白洋淀印象等餐厅,主打白洋淀全鱼宴菜品。他将圈头传统婚宴大席、白洋淀全鱼宴等雄安地方特色申请了非物质文化遗产,带领团队历经多年时间,挖掘、整理出了800多道圈头婚宴大席菜品,并在白洋淀圈头进行了非遗技艺展演,向公众展示了白洋淀的民俗婚宴。

他们组织编写《中国冀菜雄安流派经典流传菜》收录了100多道白洋淀传统菜品,配上了高清菜品图片和制作方法,无偿向社会发放,推广冀菜。日前,陈爱军策划指导的介绍白洋淀传统经典菜的读物《臻味雄安》也与读者见面,全书分为名产、名菜、名点、名小吃、名汤名饮、名厨以及饮食习俗及禁忌诸章节,还节录了清代乾隆《清宫御膳》(邢永福编著)中赵北口行宫御膳和紫泉行宫御膳的珍贵资料。书中不仅阐述了白洋淀地方菜的历史传承脉络,还详细介绍了白洋淀地方菜的特点。作为陈爱军大师团队的研究成果,这本书计划在张家口即将召开的第30届中国厨师节上进行展示。

今年以来,陈爱军和他的团队为安新县研发芦苇蘑康养宴,为阜平县研发蘑菇宴、砸锅宴,开发白洋淀休闲食品近80道,并将技术传授给当地厨师。目前,陈爱军正在研发促进老年人长寿的健康食谱。陈爱军说,传统菜品必须根据需要进行改良,白洋淀菜以前的特点是咸、黑、黏,不适合现代人的饮食需要。现在人们不光是吃口味,更讲究吃艺术、吃文化、吃健康,营养健全、轻油少盐,要体现色白、口轻、油少、养生,这样的菜品才能吸引更多人。