

无锡阳山特色宴席设计研究

杨煜 周钰 张新峰

(无锡商业职业技术学院旅游管理学院 江苏无锡 214153)

摘要: 无锡阳山景色秀丽,有狮子山、长腰山、大阳山、小阳山4座山丘,因周朝封姬安阳侯于此而统称安阳山。这拔地而起的小丘,犹如镶嵌在水网湖域的绿色明珠,水山相映,风光旖旎。安阳山为华东地区唯一的火岩层山。大阳山山峰突兀,断岩峭壁,曾被明太祖赞为“八面威风”,山间有朝阳洞、清水洞、文笔峰等一批洞天福地,山顶有古火山喷发口,尤以公元1246年东渡扶桑创建日本建长寺的一代宗师大觉禅师之碑而闻名于海内外宗教界。修复的朝阳寺,愈加异彩夺目,光照千秋。小阳山底矮小巧,窈窕俊秀;长腰山形如卧牛而得名;狮子山林茂花繁,妩媚动人,山脚下坐落着始建于光绪年间著名的“安阳书院”。阳春三月,万亩桃花漫山遍野,竞相怒放,争奇斗艳,绚丽多姿,把古老的阳山点缀成一个真正的“桃花源”。五月下旬,早桃上市,直到9月中旬收市。桃熟时节,硕果累累,乍点红唇,色丽香溢,人称“江南一绝”。凭着得天独厚的自然条件和丰富的桃文化、佛文化、石文化,2007年3月阳山镇被批准建立省级火山地质公园。

关键词: 无锡阳山;水蜜桃;特色家宴

一、引言

无锡有这么一个宝地,青山绿水相映,古洞繁花并存;有座一亿火山,万亩桃花,千年古刹,百年书院;这里一年皆宜游玩,春观花、夏品桃、秋赏叶、冬沐浴,人称“江南一绝”——无锡阳山镇。

现在阳山民宿在旅游业的发展越来越火,它是不同于星级酒店的服务,以舒适的环境、个性化的服务以及浓郁的地方特色,深受游客的喜爱,因价格的平民化、平价化、亲民化,在众多年轻人心中占有一席之地。

因而,阳山民俗在无锡周边享有盛名,让阳山镇成为无锡的休闲旅游目的地的代表之一。

二、市场分析

1. 民宿的性质及特点

民宿在农村地区,利用自己房屋的空余房间,结合当地的文化、自然景观、生态、环境资源和农林渔牧生产活动,作为家庭副业经营的一种供游客住宿的民居。

民宿不同于旅馆或餐馆。也不同于传统的酒店和宾馆。它也许没有高级豪华的设施,但却让人体验到当地的风土人情,感受到人家主人的热情和服务,体验到与以往不同的生活。

个性化经营是客栈民宿的主要特点,客栈民宿在建筑和装修风格上通常具有强烈的地方特色或业主人特色;在经营项目方面,通常可以提供自助烧烤、农作物采摘、团体娱乐等体验式或自助项目。房屋数量通常在50栋以下。

2. 中国民宿的起源与特点

在国内,民宿的称谓和定义并没有一个权威准确的概念,在研究民宿相关问题时,有“民宿”、“家庭旅馆”、“农家乐”、“民居客栈”等各种提法。

中国大陆民宿来自两个方面:一是以住宿为主的“家庭旅馆”;二是强调餐饮的“农家乐”。前者最早可以追溯到古代民间旅社的“逆向旅游”,而在现代,则是90年代初为解决假日旅游中住宿难的问题而出现的旅馆。

3. 中国民宿的分布

目前国内的民宿分布主要集中在南方,北方份额较小。主要集中在旅游景区周边,以旅游景区为依托,以景区为核心向周边辐射,

形成景区过度集中的特点。主要形式有家庭旅馆、客栈、农家乐、青年旅舍、乡村别墅、酒店式公寓等。

北方:主要分布有北京和秦皇岛是。

南方:主要分布有丽江、厦门、嘉兴、大理、三亚、杭州、桂林、舟山、成都等

4. 中国民宿的发展和意义

意义是培养出可以带领人领略大好河山,感受人文历史的学生,我们正是其中的一员。阳山镇位于无锡西部,南临太湖,北依京杭大运河。历史悠久,文化丰富,环境优美,水陆交通便利。是中国著名的桃子之乡,江苏省高效农业的典范。以桃的种植水平和综合效益享誉全国。其出产的阳山桃子被美国《华尔街日报》誉为“世界上最美味的桃子”。先后获得“一村一品”示范村镇、国家发展改革试点镇、国家美丽宜居镇、4A级风景名胜、第二批国家特色小镇、第三批“中国乡村旅游创客示范基地”等国家级荣誉。

随着生活质量的提高,人们不再满足于传统农家乐、农庄、旅游景点提供的服务,转而选择精致高档的民宿进行休闲旅游,于是各地的民宿如雨后春笋般涌现。

江苏省餐饮业(2016年-2020年)特色家宴占比表



三、宴席设计思路

遵照传统饮食理念,也结合当今社会“树立科学饮食新理念”的思路,我们本次“无锡阳山特色家宴”菜品设计,是以美味、丰盛、精致、营养、富涵文化而见长,该宴席由艺术拼盘、热菜、汤羹、点心、水果组成。内容既体现了中餐的饮食文化特点,也符合现代宴席实用、卫生、营养等特点。整体宴席不仅强调菜肴的美味可口,更强调清淡养生、绿色环保的现代健康理念。

1. 宴席围绕传统饮食文化理念设计

中国传统文化博大精深,流传至今的文化宴席数不胜数。这些文化宴席,将中国烹饪文化演绎的更加丰富多彩、琳琅满目。在设计宴席菜点时,我们力图通过菜点的展示和解说,体现中国传统烹饪的特点,如口味多样,讲究美观和趣味,造从而做到造型美、色彩美和意境美的和谐统一和巧妙结合,使宴席不仅具有高超的制作技艺,而且具有很丰富的文化底蕴。

而我们根据宴席设计的文化内涵,将阳山文化利用冷拼展现出来,以体现阳山文化的意境美和整体美。在热菜菜品设计时,我们将阳山流传下来的习俗、典故,穿插在每道菜点之中,使菜品更具画面感、文化感。在油酥作品设计时,结合阳山水蜜桃的特点,设计出了造型独特,形象生动的菜品。

2. 体现江苏菜传统烹饪技艺的特色

为了体现特色,宴席的风味流派以阳山特色为主。在选料上,秉承江苏菜一贯的崇尚自然、原料家常的特色,选用了草鱼、猪五花肉、鸡脯肉等荤料,南瓜、青菜、萝卜等素料;烹饪技法以传统的江苏菜系技法为主,主要用余、蒸、煮、炸等烹饪技法;在口味上,保持原汁原味,鲜味,浓而不腻,淡而不稀;食用上讲究风味与养生一体。整体宴席菜品制作力求工艺精细、造型优雅、装盘美观、餐具精良,通过科学、合理的创新与组合,“无锡阳山特色家宴”基本上做到了将宴席风味的独特性、菜品制作的技术性、美食文化的艺术性相结合。

3. 传承创新,宴席在风格上求新求变

宴席菜品设计取菜系的精华,我们采用挖掘法、参考法、收集法、翻新法、创新法、移植法等创新理念,合理搭配荤素原料,注重色彩和口味的调和,再现江苏菜品特色。并将阳山的典故、传说等融入菜品中,使宾客在享用美食的同时感受到中国文化艺术博大精深。

4. 宴席注重饮食健康、重视营养均衡

在当今社会物质比较丰富、科技水平日益提高的今天,怎样吃得更科学更有益于健康,是当前人们关注的话题。根据2016年《中国居民膳食指南》的要求,本桌宴席做到了粗细搭配、荤素搭配、酸碱搭配等多重结合。《中国居民膳食指南》指出,牛肉、猪肉、鱼肉等原料属于酸性物质,因此我们在菜点设计时,加入了如萝卜、青菜、南瓜等碱性物质的蔬菜,做到了荤素搭配、酸碱平衡。并在一些菜点中加入了南瓜、芋头、胡萝卜等粗粮,初步做到了粗细合理搭配。

四、宴席的风味特色

我们在继承和创新的基础上,对传统烹饪技艺进行了改进,设计出了“用料讲究,做工精良、味道纯正”的无锡阳山特色家宴,真正体现了中国饮食文化的独特性。充分体现地域文化特色。在无锡阳山特色家宴中,遵循遵循“荤素搭配、主辅相对、五味调和、营养全面”的原则,选用较为普通的食材,遵循时令季节,用特色制作和烹饪技巧,达到菜品的“原汁原味”和“真味”。

1. 彰显浓郁的地方特色

突出地方特色、弘扬地域文化,是我们本次设计“无锡阳山特色家宴”的重要理念之一。并且本次宴席在刀工技法、火候运用、调味手法、盛器配设等方面,严格遵循传统江苏菜系烹饪工艺,充分体现江苏、菜品形态精致、滋味醇和、风味清新、浓而不腻、淡而不薄、适应面广的特点。

2. 用料搭配合理

在保证食用量,拒绝浪费的前提下,宴席的用料尽可能品种丰富,这样不仅能体现宴席菜品的风味,更容易达到营养均衡。本次“无锡阳山特色家宴”在食材上选用了各类动植物主料近百种,这些食材有家畜类,有禽蛋类,有水产类,也有各种瓜果蔬菜,还有菌类。这些都是安全、优质、无污染的天然原料,并能提供各种不同的营养素。

3. 烹饪技法运用合理

我们在宴席菜品制作过程中,采用不同的烹饪技法可使菜肴形成不同的风味特色。宴席菜品烹饪技法的选择要尽可能均衡使用厨房各种烹饪设备,还要考虑营养安全因素,减少烹饪过程中营养素的损失。本次宴席菜点使用的烹饪技法有:蒸、烧、余、泡、炸、浸等,多种烹饪技法综合运用使得本次宴席在菜肴口味上体现出了非常丰富的质感和层次感,而且以水为主要传热介质的烹饪法使得营养素得到了最大程度的保留。

4. 菜品风味独特

本宴席菜单设计时,讲究咸、甜、软烂、酥脆、软糯结合。上菜顺序为先冷拼后热菜、先咸味后甜味、先味淡后味浓,这使得整桌宴席犹如一步乐章,抑扬顿挫,行云流水,既灵活多姿,又充满生机,使宾客充分享受到阳山美食的丰富多彩。

5. 营养状况

“无锡阳山特色家宴”菜单在设计初我们就参考了2016版《中国居民膳食指南》和《中国居民平衡膳食宝塔图》,从原料种类选择、数量确定到烹饪技法选用等方面全面均衡把控,再根据宾客的人群特点,综合考虑整桌宴席的营养数据,设计出营养均衡,适宜不同宾客需要的宴席菜单。宴席在原料的选择和组配上,力求符合营养和健康理念,选料丰富,营养均衡,比例合理。选用了动物性原料十数种,植物性原料数十种,植物性原料占比较多,增加了本桌宴席中优质营养素的含量,整桌宴席的营养素配比符合中国居民平衡膳食宝塔推荐的摄入量。

6. 宴席整体观感

宴席设计突出菜点变化的美,整体构成丰富多彩。加工形态上有片、条、丝、块、丁、球等。色彩上有赤、橙、黄、绿、褐等,菜品的盛器有盘、碗、碟等,菜品种类有菜、点、水果、冷拼等。在口味上有浓有淡,质感上有脆、有嫩,富于变化。在餐具的选择上,以粉白餐具为主,给人高雅的感觉,且形态多样,形体优美,或圆润饱满,或大气稳重,很好地烘托了菜肴的造型,既不喧宾夺主,又画龙点睛,达到了美食美器的和谐统一。

五、宴席安全控制

“民以食为天,食以安为先”。宴会食品安全不仅关系到用餐者的健康,还关系到宴会组织者和用餐单位的经营效益和社会公共安全。为了让餐饮单位更多地了解大中型宴会特色菜加工过程中的食品安全监管要点,我们根据大中型宴会特色菜的安全监管风险制定了本办法。

1. 原料质量危害的分析:

在宴席生产过程中,原料随着加工的进行,会产生生物、化学及物理等的危害。

首先我们要先对原料的质量加以分析,并合理储存。本次宴席食材数十种,分为畜肉类原料、水产原料、禽蛋原料、新鲜蔬果、包装食材(如表四)。

分类	原料品种	储存分析
畜禽类	牛里脊肉、鸡腿肉、母鸡等	此类原料富含脂肪、蛋白质等物质，如及时使用，可常温储存，否则宜放入冷冻冰柜。
水产类	草鱼、虾仁等	此类原料蛋白质含量高，极易腐败变质，应快速处理，或放入冷冻冰柜。
果蔬类	萝卜、南瓜等数十种	此类原料要清洗干净，可放入冷藏冰箱
包装类	吉士粉等数十种	此类原料应仔细观察外观、生产厂家生产日期、保质期等信息，可常温保存。

在检验原料时，我们要合理运用各种感官鉴定法，保证鲜活原料没有腐败变质，以及包装原料符合各项规定。

2.原料加工过程中产生的危害:

本次宴席的冷菜是主盘红雨艳荷，配桃农六缘（六味精品碟）。冷菜因其特殊性，需要达到无菌操作的要求，需要遵循“五专”的原则，此外我们还加上了“专餐具”。热菜与面点则要保证中心温度高于 70℃，并要做到生熟原料分开。操作负责人员在来处理食材时要洗手，在接触生熟不同的罐头食品前要对手进行方法消毒杀菌处理，尽可能使用食用级手套或工具进行操作。

3.做好留样，妥善处理纠纷

宴会上提供的各种食品材料和样品应提前储存，放入无菌密封容器中，并在冰箱中储存 48 小时以上。与消费者的食品卫生纠纷，应当真诚、积极妥善的态度进行处理。如有必要，与消费者一起封存样品，并送往食品药品监督管理局进行质量安全鉴定。有可疑的因素也应尽快上报国家食品药品监督管理局知晓。

本次宴席适宜设立标准宴席为家宴制作，在每批宴席制作时，都会有一系列的流程。（如图）



会对每次宴请的计划和要求，制定具体的实施方案，掌握关键控制点，通过现场检查、记录检查、抽样检查等方法进行判断。

参考文献:

[1]民宿产业市场现状分析与发展构思——基于关联因素与未来模式的探讨[J].沈欣黎.商场现代化 2018,(13)
 [2]无锡市阳山水蜜桃产业发展的研究[D].付艳秋.扬州大学 2011
 [3]宴席与菜品设计的探究——以“项府家宴·迎宾宴”主题宴席为例[J].史红根.科学中国人 2017,(15)

（上接第 179 页）

3、红色旅游研究型培养模式。旅游类专业的高校纪检部门，可以发挥专业优势。以独立研究或牵头组织的方式，整合学校师资力量，在落实“文旅融合”理念的过程中，积极开展红色旅游基地开发和红色旅游线路开发研究。

一方面，可以组织开展廉政主题基地开发研究。结合我国丰富的红色旅游资源作进一步的深入研究，打造由红色旅游产品体验型开发模式向纵向延伸，拓展红色文化深度，创造红色旅游延伸产品。还可以将红色旅游产品通过线上线下相结合的方式，结合虚拟现实等高科技手段等更加符合时代气息和大众喜闻乐见的方式进行故事呈现。让这些红色旅游资源“活”了起来，充分利用互联网科技打破时空的界限，让游客感受到更鲜活的革命历史教育。另一方面，可以组织开展红色旅游线路整合研究。首先由点及线，形成区域红色旅游线路和跨区域红色旅游线路;然后，由线及面，通过深入挖掘红色文化的内涵，同时结合体验型旅游开发模式，打造成体验型精品红色旅游旅游线路。这样，可以更好地塑造红色旅游整体形象，提升品牌竞争力，达到最佳的教育效果。

这样，既可以为红色旅游基地建设和红色旅游线路开发提供有力的科研理论支撑，又可以发挥旅游类高校纪检队伍的专业特长，提高学习型、研究型纪检队伍建设水平，更好地拓展了“打铁必须自身硬”专项行动的活动空间。

五、结束语

纪检监察干部肩负着维护党纪政纪、推进反腐败斗争的重要职责，他们的综合素质、专业能力和工作作风，直接关系到党风廉政

建设和反腐败斗争的成效。随着党风廉政建设和反腐败斗争不断深入，他们将面临更新的挑战。高校纪检监察机关要以更大的决心和勇气，不断探索加强自身建设、强化自身监督的方式和手段，打造一支忠诚、干净、担当、自身过硬的纪检队伍，为夺取党风廉政建设和反腐败斗争新胜利提供有力支撑。

参考文献:

[1]习近平.在中国共产党第十八届中央纪律检查委员会第三次全体会议上发表重要讲话《强化反腐败体制机制创新和制度保障，深入推进党风廉政建设和反腐败斗争》，北京：《人民日报》[N]. 2014 年 01 月 15 日：01 版
 [2]习近平.在十八届中共中央政治局第一次集体学习时的讲话《紧紧围绕坚持和发展中国特色社会主义，学习宣传贯彻党的十八大精神》，北京：《人民日报》[N]，2012 年 11 月 19 日：01 版
 [3]习近平.《在庆祝中国共产党成立 95 周年大会上的讲话》，北京：《人民日报》[N]，2016 年 7 月 2 日：01 版
 [4]习近平.《用好红色资源，传承好红色基因，把红色江山世世代代传下去》，北京：《人民日报》[N]，2021 年 05 月 16 日：01 版

【基金项目】：2021 年江苏省教育纪检监察学会研究课题（立项编号 JJXH20210010）

作者简介：张军（1965-），男，江苏南京人，讲师，硕士，从事教育管理研究