

# 三大赛即将“鸣枪”

## 我市77名餐饮住宿界精英将赴郑参赛

本报讯(记者齐云霞)为弘扬中原餐饮文化、打造豫菜品牌,倡导工匠精神、传承创新技艺,推进人才队伍建设,助推餐饮产业融合发展,焦作市餐饮与住宿行业协会组织我市77名餐饮、住宿企业及机关、院校饮食机构的专业技术人员,将于7月11日赴郑参加河南省第六届豫菜品牌大赛、河南省第八届烹饪技能大赛、河南省第三届饭店服务技能大赛的中式烹调、中式面点等五项比赛项目。

据了解,上述三项大赛是河南省餐饮住宿业规格最高的综合赛事,每五年举办一届,堪称河南餐饮住宿业的“奥运会”。三项大赛的具体内容有河南传统风味筵席赛、中式面点和中式烹调个人赛、餐厅服务和客房服务比赛。此外,还有宗师流派展演和千厨千味展示推介项目。

评委由省级裁判员组成,大赛设总裁判长一名,副总裁判长两名,裁判员42人(含各项目裁判长)。

最终拿到河南省第六届豫菜品牌大赛、河南省第三届饭店服务技能大赛的个人赛各单项特金奖第一名,可向省总工会申报相关荣誉,向团省委、省妇联按程序申报河南省青年岗位能手、河南省巾帼建功标兵(只可申报其中一项,不可重复申报)。前三名获得者按程序授予河南省技术能手称号。

河南省餐饮与住宿行业协会对所有单项比赛的特金奖获得者,依据个人资质分别授予“河南烹饪大师、名师、年度金厨奖”及“河南服务大师、名师、年度金爵奖”。



图①②  
市酒店餐饮行业协会组织专家在对选手进行指导和讲解比赛规则。

本报记者  
陈东明 摄



打造健康美味  
百姓饮食指南

主编:陈东明

新闻热线:

15893090301

监督维权热线:

18639136028

### 《怀府味道》

## “沁园春”里水席香

□廉彩红

提起毛主席的《沁园春》词,很多人都读过,但沁园在哪儿?据传博爱的三八水席也来源于沁园文化,是真的吗?怀着种种疑惑,在粽香四溢的端午假期,我随着清风游学团队来了一场和汉朝沁水公主的邂逅之旅。当年,汉明帝为出嫁的沁水公主在沁水之滨修建了一座沁园,而历代研究者都认为,词牌名《沁园春》就来源于沁水公主的这座沁园。

风烟散尽,多少荣华富贵湮灭无迹,多少征战杀伐成为历史或闪光或污浊的遗迹,而长流于世,一直生机勃勃,繁荣昌盛的除了流水、草木、日月星辰,还有美食。

一方水土养一方人。作为怀川大地一隅的博爱,其美食自然离不开怀川性格,水席,也是如此。有句话说,民族的就是世界的。其实,我觉得更准确的应该是民族的才能长久,尤其对于美食来说。

博爱水席,深扎于这片土壤,也深植于人们心中,源远流长,生生不息,蕴藏着蓬勃的生命力。

我们的午餐在博爱沁园春大酒店进行。从热辣辣的太阳地突然进入沁园春大酒店,一身燥热顿时消失无踪。浑身清凉

舒爽,心神皆安。

上菜前,我们聆听了博爱本土饮食文化名人对清化街三八席的讲解,老师们翔实生动的讲解让人茅塞顿开,掌声不断。接着,开始上菜。八个凉菜首先登台亮相,四荤四素,菜品丰富,花生米、莲菜、芹菜、石花菜、卤肉、烧鸡、皮冻、小车牛肉等。最有特色的是猪头贡肉,猪头贡肉制作讲究,富含胶原蛋白,吃起来滋味十足,让人赞不绝口。博爱灌汤用猪大肠装入五花肉、木耳、花生、淀粉、鸡蛋等配料煮制而成,吃起来更有嚼头,口感也更丰富。三鲜汤鲜美醇厚。肉片莲汤滋味浓郁。牛肉汤(或者牛杂汤)肉质筋软,汤底鲜纯。健腐肉软烂香浓。芝麻红薯汤(或者山药汤)把芝麻和炸红薯(或者炸山药)巧妙搭配,甜蜜香浓。红枣莲子银耳汤养颜润心。还有肚丝汤、烩白丸、博爱烩杂拌、糖醋鱼、豆腐汤、山楂汤、黄焖排骨……二十四道菜,凉热酸咸香,软烂酥脆爽,款款都是好滋味。

水席、水席,自然以汤水为主。“汤”一直是中国传统烹饪调味的根本。在中国经济还不发达,各类化学调味品还没有普及时,几乎所有正规饭店都是靠汤来提鲜调

味的。要不,为啥有“百年老汤”之说呢。汤,要想熬好,考验的是慢功夫、巧功夫,考验的是厨师对火候和时间的掌握。

博爱人总结了一句话:“水席不水,高汤为主,穷菜富汤。”博爱人坚持制汤做菜,利用各类食材的特性调和补充,利用火候和时间的长短熬制不同汤品,在五味杂陈中,权衡调整,达到和谐养人的状态,这是中国烹饪哲学中“和”的体现。

相比于现在调料乱用,我还是情愿慢慢熬煮的汤。清晨开门前,一大锅熬好的浓香四溢的调味汤,拉开了一天的尘世烟火,那是多么热气腾腾的生活呀,那汤里倾注着多少热情和祝福呀。

三八水席向来是民间颇为隆重的席面,置办婚庆、寿宴、庆满月、乔迁、团圆等这类人生大事,三八席就登台上场了。想想那场景,一盘盘、一碗碗的美食,如行云流水一般不断往桌上摆,众乡亲其乐融融,笑语不断,杯来盏往,祝福声声。何等的体面和排场,何等的热闹和喜庆。且博爱三八席口味清淡,有甜有咸,酸辣点缀,老少皆宜。可谓考虑全面,只要坐到席面上的人,绝不会让你饿着肚子回家。



扫码关注焦作日报公众号



扫码关注焦作日报抖音号