

全国第八届烹饪技能竞赛(山西赛区)

山西省第七届烹饪服务技能竞赛在汾阳鸣锣开赛

本报讯 四月的汾阳,春意浓,树木争绿,百花争香。在这个美好的季节里,作为驰名中外的“汾酒之乡”“核桃之乡”“小米之乡”“中国食品工业强市”汾阳迎来盛会。4月23日,“联合利华饮食策划杯”全国第八届烹饪技能竞赛(山西赛区)、“汾酒杯”山西省第七届烹饪服务技能竞赛在美丽的汾阳鸣锣开赛,来自省内厨师界的60余个团体、1000余厨代表将在汾阳展示厨艺、共同切磋、一决高下,优胜者将代表山西参加全国总决赛。

当天,在汾阳会展中心举行盛大开幕式。开幕式上,山西省总工会副巡视员朱红升致开幕词,他说,这次烹饪技能竞赛是立足新时代新要求,着眼高质量发展,为高技能餐饮人才施展才华搭建的舞台,提供的平台,竞赛将弘扬工匠精神、厚植工匠文化、造就“知识型、技能型、创新型”高技能餐饮服务人才,促进餐饮与饭店行业全面提升产品质量和服务水平,满足人民群众对美好生活的追求,同时也为我省在“两转”基础上拓展新局面作贡献。

中国烹饪协会常务副会长冯恩援在发言时表示,这次大赛涵盖了山西省餐饮界的中流砥柱以及后备力量,通过这次比赛,将不断发扬中国的美食文化,让更多的人从中国味道中感受中华民族的文化自信。他高度评价此次竞赛,他说这次竞赛支持力度大、参赛选手多、竞赛项目全,希望参赛选手赛出水平赛出风格,为山西餐饮业争光!

汾阳市市长吴晓东在致辞时说,作为东道主,汾阳将竭诚为大赛创造良好条件,为各方嘉宾和选手提供优质服务,举全市之力办出一届精彩的赛事活动。同时他还表示,今年汾阳还将举办第三届吕梁名特优功能食品展销会、首届吕梁文学季、第20届比利布布鲁尔国际烈性酒大奖赛和第三届山西(汾阳)杏花村世界酒文化博览会,届时,希望全国各地朋友都能来美丽的汾阳尝美食、品美酒、谈文学、赏民俗,投资兴业、实现共赢。



图为开幕式现场 郝健 摄

开幕式上,汾酒股份公司董事会秘书王涛也登台致辞,大家还一同观看了《汾阳市创建厨师之乡工作汇报片》,中国烹饪协会常务副会长冯恩援宣读了《关于授予山西省汾阳市“中国厨师之乡”荣誉称号的决定》并颁发“汾阳·厨师之乡”牌匾,选手代表、裁判员代表分别进行了宣誓。最后,吕梁市政府副市长刘晋萍宣布“联合利华饮食策划杯”全国第八届烹饪技能竞赛(山西赛区)、“汾酒杯”山西省第七届烹饪服务技能竞赛正式开赛。开幕式后,与会领导进行了巡馆并观摩大赛。

乘着传承中华烹饪技艺,弘扬山西饮食文化,培育三型技能人才,提升餐饮服务水平的宗旨,全国烹

饪技能竞赛(山西赛区)每五年举行一届,是我国餐饮与饭店业有影响力的烹饪赛事。此次烹饪大赛由中国烹饪协会、中国财贸轻纺烟草工会全国委员会、山西省总工会等单位主办,由山西省烹饪餐饮饭店行业协会、汾阳市人民政府承办,由汾阳杏花村经济技术开发区管委会、汾阳市总工会、山西杏花村汾酒厂股份有限公司、汾阳市餐饮旅游饭店行业协会、贾家庄裕和花园酒店、汾阳国际大酒店等单位协办。大赛将对中餐热菜、创意凉菜、中式面点、裱花蛋糕、中餐宴会服务、团餐、山西花馍等项目进行竞赛。

据悉,大赛期间,山西省烹饪餐饮饭店行业协会还将组织举行山西烹饪餐饮饭店30年峰会系列活动及山西好食材餐饮博览会。山西烹饪餐饮饭店30年峰会系列活动,是该协会成立30周年以来,行业发展的历史回顾与未来展望,其目的是贯彻省政府推动市、县开展“五名”战略,发展名店、培育名厨、推出名品、打造名节、创建名街,增强企业发展后劲,打造市场消费热点,带动住宿餐饮业多元化发展,促进文化旅游产业发展。山西好食材餐饮博览会旨在促进山西餐饮与饭店安全健康绿色发展,推动“互联网+餐饮”供应链体系建设。

据了解,此次大赛举办地汾阳自古以来就有善烹饪的美誉。无论是井还是高堂,汾阳的美食,都有一种别致和温馨的味道。2017年,汾阳成为山西首个厨师之乡,2019年初获得中国烹饪协会认可,成为中国第五个厨师之乡,令汾阳在美食行业的发展愈发蓬勃。据统计,2018年汾阳市餐饮零售额完成12.3亿元,同比增长59.8%。目前,汾阳市有1万余人在国内外从事餐饮业,获得烹饪名师大师的有62人,其中元老级中国晋菜大师1名、注册中国烹饪大师13名、注册中国烹饪名师6名、中国晋菜大师27名、中国晋菜名师16名,中华金厨奖获得者5人。在2018年9月举办的“2018向世界发布‘中国菜’”活动暨全国省籍地域经典名菜、名宴发布会上,汾阳市“八八宴席”和“小米炖辽参”被列入中国菜,为汾阳菜无国菜添补了空白。

(李勇斌)

汾阳市开展植树造林绿化美丽家园



本报讯 春风催新绿,植树正当时。为践行“绿水青山就是金山银山”的发展理念,进一步改善城市人居环境,4月16日,汾阳市组织100余名党员干部职工在再门河公园开展义务植树活动,以实际行动为“绿色汾阳”建设添砖加瓦,营造人人参与“植绿、爱绿、护绿”的热潮。

在植树现场,全体机关干部职工个个干劲十足,他们分工明确,配合默契,在明媚的阳光下挥锹培土、提水润苗,一派热火朝天的景象。为保质保量确保植

株成活率,相关林业技术人员还进行了现场指导和验收工作。在大家的共同努力下,一棵棵树苗昂然挺立,错落有致,在和煦的春风里显露出勃勃生机。

大家纷纷表示,此次义务植树活动不仅锻炼了身体,放松了身心,也提高了大家自觉营造绿色环境、加强生态保护的意识,是一件非常有意义的事情。希望更多的志愿者能够参与其中,为建设生态宜居家园贡献力量。

(武翌贤)

汾阳市改革创新先进典型报告会激人奋进

本报讯 近日,汾阳市举办改革创新先进典型第二场报告会。

报告会上,山西黄河教育集团董事长张志芳、广东润生药业有限公司董事长李友全、北领地文创科技孵化器CEO秦超用真挚的感情、朴实的语言,结合自身创业奋斗历程、从不同层面和角度分别讲述了各自“改革创新,奋发有为”的工作实践和切身体会,向与会人员传递了强烈的改革意识和创新理念,为推动改革开放发挥了引领、示范带头作用。通过聆听报告,大家感触颇深,纷纷表示,要把开展大讨论与推进全面深化改革工作结合起来,统筹安排推进,积极引申拓展,敢于担当作为,

以深入开展大讨论促进观念大转变、工作大创新、作风大改进、发展大提升,在各自岗位上继续发光、发热。

汾阳市要求,全市各级各部门要进一步巩固和扩大“改革创新,奋发有为”大讨论的良好势头,要广泛选树典型,在深入宣传中提振精神、凝聚合力;要继续认真学习典型,在对标一流中找准差距、补齐短板;要主动见贤思齐,在工作实践中转变作风、提升本领;要紧紧抓住大讨论这一契机,以先进典型为引领,积极学先进、赶先进、当先进、以新姿态、新担当、新作为推动汾阳高质量发展全方位崛起。

(郝健)



近日,在2019首届陕西府谷、山西保德“协同发展”半程马拉松赛上,汾阳选手董铁生以1小时16分05秒的成绩夺得本次比赛的冠军。李勇斌 摄

汾阳面食

俗话说“世界面食在中国,中国面食在山西。”而山西汾阳作为我省首家“中国厨师之乡”,已形成独具山西面食精华的饮食文化。那么,汾阳面食的独特之处体现在哪里呢?且听小编细细道来。

汾阳面食的起源

汾阳面食与其地理环境有密不可分的联系。汾阳的自然环境适宜于种植小麦、玉米、高粱、荞麦、苜蓿、谷子等五谷杂粮,这些粮食品种的种植是推动汾阳面食模式发展的关键因素。汾阳面食的制作,可上溯到新石器时代。据《汾州沧桑》记载,1982年考古学者在汾阳峪道河发现了罐、缸、豆等炊具,证明汾阳人在新石器时代已经能加工食物的事实,而从出土的各种器皿上看,当时汾阳加工烹制面食的程度已渐细化。

明朝初年,朱姓二王庆成、永和分封汾阳,在汾阳建造了规模宏大的王府,“汾俗对于饮食向好讲究,家庭妇女且精于烹饪”的特色也由此开始,外乡人都说汾阳人会吃饭,殊不知许多面食花样、技艺,亦出自王府。

明朝中后期,汾商形成后,他们南来北往,带去了汾阳面食的精华,带来了各地面食的制作工艺和不同口味,对汾阳面食的发展起了一定的促

进作用。清代也是汾阳面食长足发展的时期。当时多年的免征粮促进连年风调雨顺,更对汾阳饮食文化的发展起到了推波助澜的作用。据《汾阳县志》记载,彼时汾阳城内翠珍轩、东铭楼、隆记饭庄和生产腐乳的狄造园都经营的蒸蒸日上,独具汾阳饮食特色的酒楼、饭铺、点心铺遍布大街小巷,面食及糕点样式已达百余种。

说起汾阳面食的品种,大致可分为煮制面食、蒸制面食、烤制面食及油炸面食四类。有据可查的面食有数百种之多。其他制作方法有蒸、煎、炒、烩、煨、炸、烩、贴、摊、拌、蘸、烧、搓等多种。调料上自猪、羊、牛、马肉、鸡、鸭、鱼肉、海鲜,各色蔬菜,香菇,山野菜,下至油、盐、酱、醋等,真是名目繁多,让人目不暇接。更重要的是,这些面食,普通人家家户户都会做,是汾阳民间饮食智慧的结晶。

煮制面食

品种多样,制作讲究的煮制面食几乎成为汾阳人的午餐必备。汾阳的煮制面食有掐疙瘩、擀面、削面、剔尖等33种面食。其中以汾阳人经常食用的主食——掐疙瘩为最。掐疙瘩的叫法既反映了掐疙瘩的形状,也突出了汾阳人洒脱的性格。

汾阳民间素有“擀面省,掐疙瘩费,吃饺子白捎菜”的说法。含意有二:其一,掐疙瘩吃起来柔滑利口,不用咬、不沾舌、不梗喉。同时端上一碗,吃面条搅来搅去越抖越多。吃掐疙瘩拌上炒西红柿,入口后鱼贯而下,不知不觉就吃完了;其二,掐疙瘩制作经过挤压,同等重量的干面,做成掐疙瘩“堆状”就少。

除掐疙瘩外,汾阳煮制面食素有“一样面百样吃,一样面百样吃”的历史。硬有硬的做法,软有软的做法,而稀了还有稀的做法。

就如和的硬了吃手擀面,如果面和的稍软一些,就放到碗里,也是用筷子一下一下贴出来,

这叫贴饼,也或者将面放到盘子里,也是用一头尖的筷子转圈剔出来,这个叫剔尖,也叫卜玉子(拨鱼儿,卜鱼则),如果再再柔软的话,就将面放到碗里,也是用筷子,那就是不用剔而要溜溜,用筷子一下一下溜到了锅里,这个叫溜溜溜,最适合肠胃不好,消化不良的人享受。这就是汾阳地区面食的独特的神奇之处,随心所欲,不断推陈出新。

蒸制面食

汾阳的蒸制面食有悠久的历史,如果说汾阳花馍以其独特的美感享誉盛名,汾阳蒸馍则因其便于食用的特征深受汾阳人喜爱。

细细说来,汾阳蒸馍分为刀切馍、翻花卷馍、长莲花馍、圆馍、点心馍等多种。蒸馍在制作工艺上大同小异,只在花式繁多、口味上不同。主要原料是小麦粉、发酵面,加小苏打或碱面,反复揉筋后,切团上笼蒸制,再依据个人喜好,加油、盐、五香粉和葱、韭菜等加工制作。

汾阳花馍作为汾阳蒸馍的一种,更以其独具特色的美感、类型种类的多样和节日的特殊含义在民间流传广泛。比如供奉天地的叫泰山,祭供灶神的叫佛山、花糕,形制都较大,谓之米面成山。

烤制面食

汾阳的烤制面食因其酥脆,香美可口的特质,在汾阳的知名度很高。以下小编特意为大家介绍几种汾阳人熟知的烤制面食。

1、月饼。在汾阳,制作月饼有专门位于民间小巷的作坊——“烤饼”处。每逢中秋过年期间大街小巷都飘着烤饼的香味。汾阳月饼也用于人们相互之间的“走亲戚”,是馈赠亲友的最佳礼品。从月饼外表上看,家家打出的月饼跟一个模子刻出似的,从馅的内容来讲就是大家相互攀比的主题,比谁家的馅大,谁家的馅好。汾阳人每次都要加工一两袋面的月饼,一袋面可以打出月

饼三百五十个,两袋面七百个,很精确!

2、石头饼。石头饼便于携带、易于消化的特征备受汾阳人喜爱。石头饼因其在石头上烤制而得名,汾阳石头饼还曾亮相于央视节目《是真的吗》。石头饼有糖和咸两种,汾阳在原始石头饼的基础上做出了改变,创新出了包馅石子饼、和糖石子饼和豆面石子饼等新的制作工艺,口味不再单一。

3、黄烧饼。黄烧饼一般与用于春节供奉神灵的月饼共同烹制。其特征为香美可口,容易消化。主要用料有小麦粉、白糖、食油、糖块、芝麻、发酵面、小苏打或碱面等。可放置铁釜烤熟,也可烤箱烤制。黄烧饼因其酥脆易咬深受老人和孩子们的喜爱。

4、火烧。火烧因其制作原料的不同分为小麦粉火烧和高粱面火烧两种。主要是将制作烙饼的面团包馅后擀成干饼状,放在铁釜烤制。其为民间大年三十俗用饭食,名为“翻身火烧”,寓意盼来年翻身顺遂,万事如意。

油炸面食

汾阳的油炸面食一般分为油条、油炸元宵、

油糕三种。它们的共同之处在于制作方法相同,都是置于油锅中油炸,不同之处在于油条是将和好的烙饼面团切成长约25厘米,宽、厚各约15厘米条状;油炸元宵是将制作好的元宵放置油锅中炸熟;油糕是将素糕用各类植物油或动物油炸过,食用香脆可口,隔日再行蒸后食用,别有风味,用一句话比喻人们生活安乐愉快为“吃的溜油糕,睡的还魂丸”。

汾阳面食以其独特的原料、烹调技艺形成了独具地域特征的饮食文化。汾阳面食也与人们的日常生活有着密切的联系。

现在人们越来越注重饮食的营养健康,而对大自然情有独钟的汾州饮食风尚更让汾阳成为种植杂粮品种较全的地域。比如玉米、高粱、苜蓿、荞麦对多种疾病有食疗作用,因此汾阳面食也越来越受大众欢迎。

汾阳面食经过历史的传承演变,蕴含了丰富的文化内涵,成为三晋饮食文化中的一朵奇葩。挖掘和提炼汾阳面食文化所赋予我们的宝贵财富,对发展繁荣饮食文化,推动经济社会发展和促使汾阳面食走向更广阔的天地具有很高的文化价值。



微汾阳

