

展技艺 品美食 寻商机

——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侧记

□ 文/图 本报记者 曹永亮

四月的汾阳,春意浓浓,树木争绿,百花争香。4月23日至25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会展中心鸣锣开赛。来自省内厨师界的60余个团体、1000余名厨师代表齐聚汾阳展示厨艺、共同切磋,优胜者将代表山西参加全国总决赛。

橘黄色的标识牌、红色的展柜、明亮的灯光,会展中心内部展区布置得大方得体,给人一种温馨、高贵、舒服的感觉。各式色美味鲜的凉热菜、漂亮精巧的花馍、造型别致的摆盘等都成为了展区的“明星”。观众驻足拍照留念,同行凑近研究观摩……开幕式当日,前来参观的人络绎不绝,展馆内人声鼎沸,热闹非凡。

这边观众们一波接着一波来,那边厨师、参展商等忙个不停,有的忙着介绍菜肴,有的忙着制作产品。

第一次到临汾以外的地方参加展览,来自浮山县的花馍制作者段锦丽心里有些忐忑,生怕自己技不如人。令她始料不及的是,会展开幕当天开馆仅一个多小时,她的花馍就受到了许多好评。不少观众经过她的展位,都会拿出手机拍摄她的作品,以作留念。“以前我只能通过电视看到别人的作品,总觉得人家的花馍做得比我漂亮。通过参加这次展览,我发现我做的花馍也不错!”段锦丽满意地说。

和段锦丽一样,不少参展的厨师和酒店都希望借此机会崭露头角,把自己的绝活或者拳头产品展示出来。

“师傅,咱们合个影吧!”来自平定老号饭庄的几位年轻厨师看着自己精心制作的平定四套席吸引了大量的同行和观众前来观摩,格外高兴,赶紧把他们的师傅叫来,在展示席旁合影留念。

年轻的厨师王峰兴致勃勃地向记者介绍起了平定四套席:“想吃四套席,先做新女婿。”据介绍,平定四套席包括三部分,第一步,上菜之前,先吃四干(干果)、四鲜(时令水果);第二步,上八个凉菜,其中有一道凉菜特别出名,那就是平定黄瓜干,也被人称作“龙筋”。

平定黄瓜干被称为“龙筋”,背后还有一个有趣的传说。据说,1703年,也就是康熙四十二年,康熙西巡,在柏井驿休憩期间食用此品后,对其赞叹不已,此后,黄瓜干就成为贡品。到乾隆年间,有人专献此品于皇帝,乾隆皇帝又亲笔御批“龙筋”二字的龙票,以示“龙筋”牌黄瓜干的独特,其中还特地提到了种植地的专属是平定州后沟、河头两村。自此,“龙筋”牌黄瓜干真正成为平定古州的名品。

接着上面的话题,平定四套席的第三步是上热菜,八个热菜,三素五荤。据介绍,平定菜有鲁菜的风格。

上党十泉宴、浮山县六六盛宴等等,各种省内地方名菜集中在一个展区,无论是造型摆放,还是寓意深刻的菜名,都成为吸引观众前来的理由,足见美食之魅力。

“当服务员也有学问啊!人家的床铺得真利索。”上午11时,客房服务技能竞赛区、茶艺技能竞赛区和中餐宴会服务技能竞赛区挤满了观众。与观席热闹的场面不同,竞赛区一片安静。只见中餐宴会服务技能竞赛区中的两位服务员正全神贯注、有条不紊地布置一个包间。从他们的动作可以看出,他们都是经过培训的专业选手。来自晋城国贸酒店的主管张楠默默地站在候考区,目不转睛地盯着赛区选手。她说:“我是代表酒店来参加比赛的,这也是我第一次参加比赛,但我并不紧张。”她还向记者介绍了中餐宴会服务的相关知识。

“听说汾阳有这个活动后,我就专门请假回来参加。”当日,许多在外地做厨师的汾阳籍厨师放假回到汾阳参加该活动。他们的目的是为观摩学习、互相交流、提升自我。

据悉,全国烹饪技能竞赛是我国餐饮业最具规模、覆盖区域最广的顶尖专业赛事,有中餐界“奥林匹克”之称。该赛事每五年一届,自1983年创办以来,已成功举办过七届。目前活跃在国内知名餐饮业中的近万名主厨、烹饪大师都曾是该赛事的



洪洞重八席



段锦丽和她的作品《凤栖厨乡》



茶艺技能竞赛区选手正在进行茶艺比拼



客房服务技能竞赛区选手正在进行铺床项目比赛

获奖选手。参加本届技能大赛的团体有62家,其中主题宴席42家、团餐20家。个人竞赛项目涉及中餐、西餐、团餐、面食、雕刻、服务等18项,共有选手1003人。

看比赛、品美食,还少不了寻商机。食材展示区、地方名吃展示区等展柜前也是人头攒动,许多参展商希望通过参加该活动扩大销路。开幕式当天,就有不少商家之间促成了合作。本文开头提到的花馍制作者段锦丽制作的花馍作品《凤栖厨乡》,已经提前被人预定,用于收藏。据她讲,该作品价值1600元。