

一线探访

淮北市以开展美食评选活动为抓手，全面梳理地方风味，打造名店名厨名菜，推动产业发展和创业就业——

念好“美食经” 留住家乡味

■ 本报记者 丁贤飞 本报通讯员 万福威

地锅鸡、清汤羊肉、烧羊拐……这些极具淮北特色的地方美食，如今正被挖掘整理出来，成为广大食客们心中最爱的“菜谱”。

当前，淮北市结合全省开展的“新徽菜名徽厨”暖心行动，已出台实施方案，提出要“培育‘铺天盖地’的徽菜师傅，造就‘顶天立地’的‘徽菜名厨’”。

“评”出地道家乡味

6月16日，正值中午饭点之时，客人们陆续步入位于淮北市南湖路上的“福喜楼”羊肉馆。

“现在店里的生意很红火，原因之一就是我们有招牌菜！”“福喜楼”羊肉馆老板张明军告诉记者。

自2020年12月起，淮北市相山区推出“第九菜系·淮北美食”活动，对辖区内各类美食进行梳理，受到了餐饮单位的欢迎。

徽府名菜滋味浓

■ 本报通讯员 许琦

6月10日，2022年黄山市暨歙县“文化和自然遗产日”活动开幕式在徽州古城歙县举行。

披云“二字”来自歙县的披云峰，此处依山傍水，山清水秀。有山有水有文化的地方，免不了美食飘香。

重油重色重味，这是徽菜的传统做法。随着百姓饮食习惯的改变，徽菜正经受着外系菜肴的冲击和考验。

“歙县是文化大县，我们要还原徽州府文化。恰好，徽州府衙恢复，我们顺势推出了‘徽府菜’。”

截至目前，已挖掘整理出“徽府菜”专题菜谱12本，收录菜肴共1080道。

方东进认为，一道菜能够得以传承，不仅要五味调和，更要擅于把文化“烹”入菜中。

为何叫太白鱼头呢？原来在歙县本地，流传着这样一个故事：歙县人许宣平隐居山中不问世事，但乐于助人且喜欢写诗。

记者注意到，活动评选出的2021年度10道“必吃菜”中，包括清汤羊肉、红烧羊拐、淮北地锅鸡等当地特色美食。

名店名厨促发展

在淮北，很多人一提起“东岗楼老王牛肉汤”，都会啧啧称赞。

“几十年前，我的父母在淮北东岗楼附近熬牛肉汤。如今，这道牛肉汤已经成为淮北市人记忆中不可或缺‘老味道’。”

淮北市开展的“第九菜系·淮北美食”活动，让王绍菊有了“走出去”的信心。

今年，王绍菊就在淮北开设了两家分店。此外，“东岗楼老王牛肉汤”还在北京“安家立户”，正谋划建立中央厨房。

以“第九菜系·淮北美食”为抓手，包括“福喜楼”“食忆徽京”在内的一大批餐饮单位，一方面研发新菜品，一方面扩大规模，打造名店。

参与淮北美食评选活动的，不仅有各种“硬菜”，还有凉菜、面点、小吃等。

最近，年过五旬的王夏林先生在相山区已经连续开了两家面馆。

这家面馆里最好吃的就是三鲜面了，食材很新鲜。正在店内就餐的市民徐建设主动向记者推介店内的的美食。

“很多淮北人的一日三餐离不开面食，以后我还要开更多的分店！”王夏林信心满满地说。

“名店”离不开“名厨”。包括张明军在内的餐饮负责人注重人才培养。

“每年我都要给学生们讲课。这些课程，有本地职业院校组织的，也有相山区组织的。”

打造美食集聚区

“今年，为贯彻落实省委、省政府‘新徽菜名徽厨’暖心行动工作部署和要求，进一步推动技能人才队伍建设，实现城乡各类劳动者更好地就业创业，有效促进餐饮行业水平提升和产业化发展，我们将大力开展‘第九菜系·淮北美食’行动。”

记者在采访中发发现，淮北市一些餐饮店已经开始根据客人的需要研发预制菜。

据张明军介绍，根据顾客的需要，该店研发了可以外带的羊腿、羊排等。

“这些有特色的‘淮北味道’是赠送给亲朋好友的佳品，也对淮北美食宣传起到了推动作用。”

淮北“10道必吃菜”之地锅鸡。 本报通讯员 周方玲 摄

亳州怀养堂药膳创始人怀凯正在制作亳州药膳名菜华祖焖鸭。 本报记者 武长鹏 本报通讯员 刘景侠 摄

经典徽菜臭鳃鱼。 本报通讯员 许琦 摄

用“烟火气”增添发展底气

■ 丁贤飞

我省正在开展的“新徽菜名徽厨”暖心行动，提出打造覆盖全省的“新徽菜”特色“名片”。

发展徽菜餐饮产业离不开对徽菜的全面梳理。长江与淮河穿皖而过，也让徽菜内涵包罗万象。

推广“新徽菜”关键在于“名徽厨”，两者相辅相成。一要有带头人，充分发挥好其传帮带作用。

浓郁的“烟火气”也能够提升城市发展的底气。全省各地要注重对新徽菜美食文化品牌的打造。

“淮南豆腐”美名扬

■ 本报记者 柏松 本报见习记者 张彩莉

“疫情防控进入常态化，淮南豆腐宴制作培训又要开班了，有意向者可以报名。”

王飞是淮南豆腐菜众多传承人中的佼佼者。1991年，在淮南市举办的首届中国豆腐文化节上，他第一次领略了淮南豆腐宴的魅力。

“从启蒙师傅王炳祥，到师从中国烹饪大师朱邦周，既学到了豆腐菜肴制作技艺，又传承了讲诚信的人生态度。”

刘安点丹、玉鼠送福、五彩豆腐牌……2006年，王飞跟随前辈们的脚步，正式学习豆腐宴制作。

“好豆腐洁白如玉，拿在手里，微微发颤，晃而不散。”

2022年，王飞用豆浆结合法国分子技术，将中西餐结合，独创一道豆腐新菜：分子豆腐胶囊。

王飞告诉记者，安徽省“新徽菜名徽厨”行动方案出台后，淮南豆腐宴制作技艺培训班再次启动。

亳州药膳底蕴深

■ 本报记者 武长鹏 本报通讯员 刘景侠

“到亳州吃药膳，吃药膳去怀养堂。”外地游客在亳州，常能听到这句话。

“做药膳与做一般的菜品不同，更要注重挖掘其历史文化，了解文化内涵，才能做出药膳的神韵来。”

在我省开展的“新徽菜名徽厨”暖心行动中，亳州药膳借势而起，以其独特的魅力，获得了越来越多人的青睐。

当天，怀凯组织开展第二批药膳制作师培训。此次培训人数有50人，除了本地学员以外，还有来自合肥、芜湖、铜陵、六安等地的学员。

亳州药膳名气大，怀凯在药膳领域的名声更响。今年40岁的怀凯是国家二级中式烹调师。

去年，当地启动“亳州养生”品牌建设，药膳成为其中三大板块内容之一。

亳州市人社局建科负责人郭辉介绍，当前，全国职业大典中虽包含“药膳制作师”这一工种名称，但没有具体的行业标准及操作规范。

更多内容 扫码阅读

