

重启乡村美食记忆,展示舌尖上的魔都乡村 100多道海派农家菜同台打擂

稻草扎肉、香菇青菜、童年猪油锅巴饭、凉拌金瓜丝……日前,来自崇明、嘉定、青浦等9个郊区的大厨们烹制了100多道海派农家菜,齐聚嘉定区泖江生态园打擂台,共同展示舌尖上的魔都乡村。擂台赛不仅比拼菜品的颜值和口感,还要比拼摆桌有没有特色和创意。上海餐饮烹饪行业协会专家表示,海派农家菜一定要有海派特色,“比如糖醋排骨一定要用酱油来烧,不能用番茄酱来烧。”



元价值,比如非遗糕点、崇明米酒、米类面粉品等等,充分展现海派米文化深厚底蕴和丰富内涵。

最终,大赛共评比出十大经典农家菜、十大特色农家菜、十大特色农家点心、最受市民喜爱的农家特色“米道”、最受市民喜爱的农家创意“米食”、特色展示桌、创意展示桌、品质展示桌等奖项。

市农业农村委表示,举办海派农家菜擂台赛是为了重启大众对乡村美食的记忆,让乡村美食成为大家记得住乡愁、留得住乡情的情感纽带。同时,以全新视角打开美丽乡村,溯源美食发源地,探寻乡土美食文化特色渊源,让市民发现乡村之美,品尝乡村之味。

100多道海派农家菜大比拼

当天一早,记者走进擂台赛现场,只见9个区的大厨们在厨房忙碌着,一道道透着乡味、乡情、乡愁的菜肴端上来,摆到比赛现场,接受市民和专家的品鉴。

崇明区的圆桌上,瀛东度假村的大厨们带来了崇明特色的8道菜,包括童年猪油锅巴饭、森林脆皮咸鸡、葱油金瓜丝、熟醉蟹等等,崇明人一看:那就是小时候的味道和家乡的味道。

“我们这个童年猪油锅巴饭选用的是崇明最优质的大米,然后用崇明企业生产的‘喜时’锅巴锅来煮,这种锅是专门煮锅巴的,米饭煮熟之后盛出来,放入我们崇明的明珠湖猪肉熬制的猪油筋、葱花、酱油炒香,最后拌入米饭。”瀛东度假村厨师长侯二军介绍,猪油锅巴饭是很多崇明人都吃过的一种米饭,融入了满满的童年回忆。

嘉定区的圆桌上,摆了整整13道菜,好几道都是“硬菜”,比如烤乳猪、红烧蹄膀、稻草扎肉。“主要我们嘉定出产有名的梅山黑毛猪,所以我们烹制了好几道选用梅山猪做的

菜。”泖江生态园厨师蒋川介绍,梅山猪是全国农产品地理标志产品,猪肉色泽红艳,肉质细嫩,口感肥而不腻,“这道红烧蹄膀先焯水,清水洗净后放入生抽、老抽等调料,小火慢炖了2个多小时。”

市农业农村委介绍,经赛前深度遴选,当天有来自全市各精品企业、园区、星级民宿等27家参赛单位展开厨艺大比拼,共烹制出100多道独具地方特色风味的农家美食,涵盖冷菜、热菜、汤羹、主食(点心)和饮品等多个品类。

评委:海派糖醋排骨要用酱油烧

大厨们在厨房里烧得火热,来自上海市餐饮烹饪行业协会的专家评委们则在一旁的小房间里忙着品尝、打分。

“我们的打分有几个方面的评价指标,比如食材要选用本地出产的绿色、健康、优质农副产品,崇明的要用崇明的特色食材,嘉定的

要用嘉定的特色食材,还要有评烹饪手法,传统的乡村加工技艺,要体现原汁原味的农家美味。”上海市餐饮烹饪行业协会副秘书长彭军介绍,不同于其他美食评选,海派农家菜大擂台还体现海派特色,烧的是农家菜。

“比如说糖醋排骨,首先是选食材,排骨上的肉不能太多,否则变红烧肉了,也不能太少都是排骨。其次是烹饪方法,因为我们是盲评,事先不知道每道菜的烹饪单位的,有一家参赛单位是用番茄酱烧的,这是咕咾肉的做法,而本地特色的糖醋排骨一定是要加生抽、老抽等调料的方式做出来的,是用酱油烧的。再比如稻草扎肉这道菜,肉要选上好的五花肉,烹饪方法上,要先整块肉焯水后再改刀,不能先切小块再焯水,这样肉就会收缩变形,卖相就不好看了。稻草要用新鲜稻草扎,有一股清香味,烧的时候稻草的味道和肉的味道融合。”彭军介绍。

当天的比赛还规定,一定要烹饪一道以大米为主要食材的作品,深度挖掘“米”的多

摆桌也要有创意和特色

除了比拼菜的颜值和口感外,当天的擂台赛还比拼摆桌的艺术。

记者看到,崇明区的摆桌充分展示了崇明的土布文化,崇明人一眼便能识别出来。过去,崇明姑娘出嫁,妈妈都会准备整捆的土布布料作为嫁妆,土布的颜色、花纹都各有不同。如今,土布开发了拎包、钱包、玩偶、衣服等各种创意产品。在崇明的摆桌上,就有土布做的小鹿、山羊、大闸蟹等可爱的动物,餐垫也选用了土布。

宝山区的摆桌则有很多“花”元素,有兰花、梅花、北美冬青的红果等。金山区的摆桌高低错落,一碗碗汤沿着支架从低到高,层次感丰富。浦东新区的摆桌上最显眼的非一只“大公鸡”莫属。

晨报记者 郁文艳 摄影报道

“宜宾遇上海 时间酿芬芳” 五粮春品牌文化臻享会上海站圆满落幕

12月1日,五粮春品牌文化臻享会在上海圆满落幕。复旦大学历史系副教授、百家讲坛主讲人姜鹏,五粮液浓香酒公司党委委员、纪委书记罗皓,五粮液浓香酒公司上海营销大区总经理张飞等相关领导和喜爱五粮春的商家朋友们,大家济济一堂,品味美酒佳酿,共享芬芳盛会。



“宜宾与上海同为我国历史文化名城,一个是深处西南内陆的酒都,一个是雄踞东方的明珠,作为长江首尾两座城市,千百年来,共饮长江水。”五粮液浓香酒公司党委委员、纪委书记罗皓还讲到:五粮春不仅是五粮液浓香酒公司四大战略品牌之首,更是五粮液集团(股份)公司确立的“五粮液次高端核心品牌”。希望以美酒搭起沟通桥梁,让五粮春品牌在上海市场,更好地展现蓬勃发展的精神风貌。

复旦大学历史系副教授、百家讲坛主讲人姜鹏结合中国传统文化,对“时间酿造的芬芳”给予诠释,他认为如果将中国文化比喻为

一项精湛的艺术,那它既是平衡的艺术,也是时间的艺术,在于兼收并蓄,在于时间沉淀。同时他还讲到,五粮春正是兼收并蓄,汲取五粮优质精华,经由时间的发酵、陈酿,继而达到平衡的艺术,让人们在不同时刻品味到它芬芳的味道。

活动现场,通过沉浸式舞台剧的形式,精彩演绎三美文化,让大家在春耕、夏耘、秋收、冬藏的四季轮转间,感受时间之美;在金榜题名时、洞房花烛夜、子孙绕膝间感受时刻之美;在时空交织间,一老一少对话里感受平衡之美。

(王静文)

国家金融监督管理总局上海监管局

关于换发《中华人民共和国金融许可证》的公告

下列机构经国家金融监督管理总局上海监管局批准,换发《中华人民共和国金融许可证》,现予以公告。

机构名称:上海农村商业银行股份有限公司 盈港路支行	邮编:201700
机构编码:B0228S231000201	业务范围:吸收公众存款;发放短期、中期和长期贷款;办理人民币结算;办理票据承兑与贴现;代理发行、代理兑付政府债券;从事银行卡服务;代理收付款项及代理保险业务;经银行业监督管理机构批准并经上级行授权经营的其他业务。
许可证流水号:00855591	发证机关:国家金融监督管理总局 上海监管局
批准成立日期:2005年10月19日	发证日期:2023年11月29日
机构住所:上海市青浦区盈港路 1118-1号	
电话:021-59702043	

以上信息可在国家金融监督管理总局上海监管局网站上(www.cbirc.gov.cn)查询

<h3>物资回收</h3> <p>高价收旧书画银元家具 准国旧大正堂高价收旧瓷器·玉器佛像·香炉·印章·砚台·旧扇子竹木牙雕·古纸币·旧箱子像章·小人书·旧旗袍·旧被面·布料·文学书籍等免费上门估价 南昌路611号近襄阳南路 汤经理 52733361 13564330778</p>	<h3>物资回收</h3> <p>为民调剂 本店以雄厚的实力,收购旧红(白)木家具,新旧字画,名人信札,旧书碑帖,连环画,邮票,钱币,像章,旧瓷,旧玉,紫砂,竹木牙雕,文房用品,及其它古玩杂件,名贵酒类,阿胶,工艺品等。 徐汇区宛平路1号(近淮海中路) 63232582 13701722984 沙先生</p>	<h3>物资回收</h3> <p>古月轩 高价收购 红木家具·老家具·字画·扇子·印章·像章·老服装·小人书·紫砂壶·玉器·瓷器·地址:多伦路160号(近四川北路) 热线电话:65407260 13601926417 高经理 免费上门服务</p>
--	--	--

欢迎订阅 2024 年
《新闻晨报》全年 348 元