

这场秀山岛上的美食“争霸赛”有花头

选手们向大众展示了各民族不同的美食文化

□记者 朱蔚/文 记者 沈磊/摄

10月19日,秀山岛滑泥主题公园,“籽籽同心石榴情”秀山·常石——2024各民族职工厨艺大赛热烈开赛。这是一场充满着民族特色的厨艺比赛,现场参加比赛的有来自满族、壮族、蒙古族、白族、朝鲜族、瑶族等12支不同的民族,他们身着各自民族的民族服饰,亮出了拿手菜,也向大众展示着各民族不同的美食文化。



朝鲜族的参赛选手带来了紫菜卷饭

49岁的崔香身着一袭上绿下红的朝鲜族服装,带来了一早在家蒸好的米饭,开始准备起一会儿包裹在米饭里的食材。她是吉林延吉人,2008年和先生辞去了日本的工作回国后,先后到了秀山的常石集团工作。东北人初来乍到海鲜之都,从先前顿顿离不开肉,到慢慢适应舟山餐桌上的海鲜,其间没少过手作家乡菜的时光。她今天参加比赛的紫菜卷饭,也是朝鲜族家家户户都会做也喜欢吃的主食,平时小孩子春游或是运动会的时候带饭盒,紫菜卷饭是最受欢迎的。

这天的比赛在下午进行,但食材的准备工作不能马虎。对于这道主食,崔香俨然“熟练工”,先生和女儿都喜欢吃,所以在家也是经常做。看着就是米饭外包上一张紫菜,里面再裹上想吃的蔬菜和肉,但选材有讲究,米饭要三分之二的普通大米和三分之一的糯米混在一起蒸,只用普通大米口感会偏硬一些,纯糯米又太黏,上锅蒸米饭的时候水也不能放太多,蒸出来尽量干一点。

当天由于天公不作美,又是风又是雨,刚拿出来一大张紫菜,稍一沾到雨水,立马就裂开了口子。当天的温度也有点低,米饭一下子就凉了。崔香说,最好是温热地吃,米饭里再加点寿司醋,口感会更好一些。

崔香准备了许多料,包括火腿肠、罐头金枪鱼肉、切丝的鸡蛋饼,还有腌萝卜、腌牛蒡等蔬菜。这些食材叠加一起,不但丰富了口感,在颜色上也是搭配得宜,有红有黄有绿,成品后的横切面也好看。

连续两张紫菜沾水报废,再拿出紫菜的时候,崔香特别小心,尽量遮蔽着飘进来的雨点,在紫菜上一层层地码上食材,将米饭先铺平了,依次放上火腿肠、鸡蛋丝等。最后她徒手就把紫菜和其他食材都卷了起来,不用竹帘工具,轻松地把饭团卷出圆滚滚的形状,再把它们分切。

汉族的青蟹糯米饭是一道老传统

秀山秀东村村民王雪娣作为汉族的参赛队伍带来了自家农家乐的招牌菜青蟹糯米饭。这道菜在

2003年她家刚开农家乐的时候就上了菜单,随着2004年滑泥主题公园开园,迎来了一拨又一拨的游客,她家的“青蟹糯米饭”也被越来越多的客人所熟知,成了必点菜。

青蟹糯米饭既是舟山的老底子传统菜,也是王雪娣幼时记忆的味道。爷爷是渔民,捕鱼带回来的青蟹,奶奶都会和糯米饭一起烧,说是这样最“浆补”。老一辈的手艺传到自己手里,她通过自家的农家乐也让这道传统舟山菜名扬远播,2014年到2016年期间,浙江卫视的华少、央视农业频道相关主持人和美食节目,都介绍了她家的青蟹糯米饭。

烧了这么多年,王雪娣每次拿起锅铲的时候,依然牢记要点,一丝不苟地把握。糯米刚下锅的时候是米粒儿,和青蟹一起在铁锅里不断翻炒,要把青蟹的鲜气先炒出来,简单地加些调味料,看颜色和香气,感觉差不多了,再装盛到硕大的盆子里,上锅去蒸。“这样蒸出来的糯米饭有青蟹的鲜气,吃起来也是‘宁节节’的,像粢饭一样。”

参赛当天,为了在风雨的环境下保证糯米饭的口感,王雪娣把蒸好的米饭牢牢地藏在了一口电饭煲里,待到主持人说烹饪时间进入倒计时时,这才把青蟹糯米饭从电饭煲倒到铁锅里。灶头点火,她操起锅铲,不断地翻炒,这样品尝的时候还是热乎的。

烹饪环节复杂的酒席大菜口感美味

来自广西桂林的瑶族姑娘盘桂英和丈夫制作了恭城芋茼扣肉,这道家乡菜是酒席上的一道大菜,是她从小吃到的。在舟山生活后,丈夫也爱吃肉,所以这道扣肉也经常上家里的餐桌。

食材是常见的食材,选的是肋条肉,但是制作流程挺复杂,先焯水,再腌,再扎孔排气,上热锅油

炸,冷却后切片,还要再腌和蒸。全套环节下来,需要大半天,所以比赛当天,她已经在家里把前期工序做完,在比赛现场切片后腌制片刻,继续上锅蒸透。此时的扣肉已极其入味,和后期加入的芋茼相得益彰,口感软软糯糯。

侗族小伙翟加雄和他的小伙伴在这次厨艺比赛中带来的是一道“鱼跃龙门”,龙头和龙身分别用鲤鱼为食材,稍作改刀后,就有了“龙”的雏形。开油锅,下锅炸,鱼肉炸透后,“镀”上了一层金光灿灿,吃起来也是酥酥脆脆,香酥可口。他们还别出心裁地用胡萝卜切出龙角形状,栩栩如生的“龙头”便诞生了,“龙门”则用一颗颗金灿灿的爆米花堆叠起来。

这天比赛制作的还有满族的酸菜锅、蒙古族的手把肉、壮族的广西柠檬鸭、回族的手抓羊肉……现场时不时飘起一股肉香,被肆意的海风吹着飘到现场观众鼻尖,引人垂涎。

比赛评比环节,由现场的100位大众评审挨个品尝,再为自己最喜欢的一道菜投上一票。最终,来自朝鲜族的“紫菜卷饭”获得了第一名,来自汉族的“青蟹糯米饭”和侗族的“鱼跃龙门”分别获得第二名和第三名。



扫一扫到“竞舟”客户端领福利