



绝活比拼 弘扬豆腐文化

2022中国·淮南豆腐菜(宴)展示竞赛活动举行

暖民心 见行动

本报记者 张雪峰 李严 摄影报道

淮南是豆腐的发源地,是中国豆腐文化之乡。9月15日,2022中国·淮南豆腐菜(宴)展示竞赛活动在位于国庆中路的徽韵豆腐馆举行,30多家餐饮单位和个人参加。通过本次竞赛活动,诞生了首批12家淮南豆腐菜(宴)示范店及12名淮南豆腐菜(宴)技艺传承人。

明代李时珍在《本草纲目》中记载:“豆腐之法,始于汉淮南王刘安。”刘安是中国豆腐的创始人。9月15日是西汉淮南王刘安的诞辰,也是纪念他发明豆腐的日子。当天,在淮南市餐饮烹饪行业协会组织下,各饭店等餐饮单位的豆腐菜肴烹饪高手齐聚于此,拿出绝活展开比拼。他们以豆腐为原料,制作宴席或单个菜品进行现场展示交流。各豆腐菜肴琳琅满目,精妙绝伦,引人垂涎欲滴。

豆腐乃素菜之王,是我国的国粹。它作为一道人人可享用的美食,古代的文人墨客,留下咏豆腐的诗词,灿若星河。如今,莫道豆腐平常菜,大厨烹成席上珍。淮南豆腐以发祥地世代相传的精湛工艺制作而成,不仅口感细腻绵滑,营养丰富,而且质地细若凝脂,洁白如玉。如今,淮南餐饮人大力弘扬“工匠精神”,积极推广和研发豆腐菜肴,把食材同蒸、烩、炸、炖、煮、拌等30多种烹调技艺的完美融合,加以红、黄、白、绿果蔬点缀,制作出四百多种风味的豆腐菜肴。给人印象深刻的菜肴如“爆竹声”“五彩豆腐”“刘安点丹”“百鸟朝凤”“清汤白玉饺”“时苗留犊”“风声鹤唳”“淝水之战”“寿桃豆腐”“杏仁豆腐球”等等,令人赞叹。

2022中国·淮南豆腐菜(宴)展

示竞赛活动由淮南市餐饮烹饪行业协会、市旅游协会承办,商务、文旅等相关部门给予大力支持。活动旨在全面落实市委、市政府暖民心行动决策部署,推进“新徽菜·名徽厨”行动见实效,推动全市餐饮旅游业等创新发展。活动组织方介绍,为发展国粹,弘扬豆腐美食文化,举办中国·淮南豆腐菜(宴)展示竞赛活动,其宗旨就是“传承、弘扬、创新、发展”。“传承”就是把历史文脉延续下去,要继续深入研究八公山豆腐美食文化,深入挖掘历史文化资源,让记载于史籍文献的豆腐文化“走出来”。“弘扬”就是把时代价值发挥出来。要深入挖掘八公山豆腐美食文化蕴含的时代价值,发挥豆腐文化的积极作用。“创新”就是把餐饮业态丰富起来,不要一切为了创新而创新,而是要在餐饮创新的道路上,传承不守旧,创新不忘本,不断沿革创新,注入新的能量,守正出奇就是基本原则。“发展”是一切工作的动力与源泉,要不断探索各种菜系圆融共通,推动餐饮转型升级,力争形成一批具有市场影响力、品牌竞争力的高质量品牌,来促进淮南市餐饮旅游繁荣发展和豆腐产业的发展壮大。

据了解,2022中国·淮南豆腐菜(宴)展示竞赛活动分为团体和个人2项竞赛,其中,团体赛为豆腐宴,由餐饮单位自选冷、热、汤、点等不少于8道作品参与评比;个人赛则是现场制作一款代表个人的拿手豆腐菜,由专家评委品尝打分。通过评比,本次竞赛活动的优胜者分别获得淮南豆腐菜(宴)示范店及技艺传承人荣誉称号。

