

“地标美食、无锡工匠”两项技能大赛落幕 地标菜代表性制作人名单首次“出炉”

本报讯(晚报记者 天易/文 还月亮/摄) 昨天,2023 无锡地标美食技能大赛和无锡工匠 2023 无锡市餐饮职业技能竞赛在白金沙爵酒店落下帷幕。决赛成绩的揭晓,61 人入围无锡首份地标菜代表性制作人名单。

据了解,经过个人申报、企业推荐和初赛、决赛等环节,共有 285 名选手参加了“无锡地标菜”“无锡地标点心”、无锡工匠“中式烹调师”“中式面点师”“餐厅服务员”“西式面点师”“茶艺师”等 7 个赛项的决赛。这两项赛事在无锡市餐饮行业掀起了技能练兵、技能比拼、技艺创新的热潮,带动近 1 万名餐饮从业人员在两个多月内参与了岗位技能练兵活动。最终,赛事优秀选手将获得“无锡市五一劳动奖章”“无锡市技术能手”荣誉称号和职业技能证书等。

葱油桃园鸡、古法糟煎白鱼、炒蟹粉、干炸银鱼……在无锡白金沙爵大酒店展厅内,一道道具有浓郁地方特色的精致菜点呈现在市民面前。古法糟煎白鱼由于不同于经典传统的清蒸制法,吸引了不少观者的目光。“此鱼糟香味浓郁,入口咸鲜又带点甜。”制作人颜照亮介绍,这道古法白鱼先要用传统工艺腌制 48 小时,轻微下压使鱼肉呈现豆瓣状后再入锅煎制,鱼皮煎至金黄才出锅。由于



白鱼鱼皮薄嫩,因此如何使菜肴入味又不破损“卖相”,就很考验制作人的功力了。业内人士沈先生表示,无锡美食文化源远流长、传承创新,已形成一大批家喻户晓、名扬中外的无锡地标美食菜点。全市首次评选出的 61 名地标菜代表性制作人,充分展现了无锡餐饮技能人才的匠“新”魅力,彰显了餐饮技能人才支撑无锡餐饮产业高质量发展的实力。

“无锡地标美食发扬创新,无锡地标菜制作人传承有方。”市烹饪餐饮协会会长陈为民表示,此次双赛的参赛选手中涌现出一大批年轻的无锡工匠、地标菜代表性制作人,其中 35 岁以下参赛选手占 60%。他们在彰显无锡独特的“精细和谐、情景交融、四季有别、包容创新”等美食基因基础上大胆创新,特别是主题宴会创新设计突出,菜点的艺术性

和宴会主题设计文化性很强,充分展示了无锡的地方饮食文化。此外,从菜品设计、烹制到装盘和营养、卫生以及餐厅主题宴会台的标准化等方面,参赛选手均体现出中餐标准化发展的新趋势。“地标美食饱含了一座城市地理人文传承的味道和食材,给城市增添更为鲜活的烟火味和个性形象,这就是地标美食的魅力所在。”

全市秋粮“第一镰”开收



本报讯 近日,位于新吴区的从心农业早稻田里,收割机正在稻田里忙碌地来回作业。这是新吴区早稻收获的“第一镰”,也拉开了全市早稻收割的大幕,预示着新一季丰收即将来临。

据了解,从心农田里的第一批早稻是 4 月 21 日插秧的吴之天川品种,面积共有 70 亩。8 月 10 日开始,成熟一批收割一批,目前已有 50 亩早稻完成了收割,剩余的预计再过一个礼拜就能收割完毕了。受前段时间梅雨和台风天气的影响,水稻易出现大面积倒伏,从心水稻今年亩产量约为 450 斤,虽然产量比去年略有减少,但得益于科学管理,水稻品质方面几乎没有影响。“倒伏时灌浆基本已经完成,加上我们在早稻种植前就做好了台风暴雨、高温干旱等生产预案,及时开好沟渠做好了排涝、防汛等田间管理工作,很好地扛住了近期几场大雨。”从心农业负责人陈大立表示,虽然经历了梅雨和强台风的“连击”,但通过抓

好田间管理、加强病虫害监测等措施,已将天气对秋粮产量的影响降到了最低,守住了秋粮丰收的第一道“防线”。

今年从心农业的早稻生产与以往相比有了“黑科技”的加持——在苏南地区率先探索试点了机械化覆膜插秧技术。“可降解黑膜覆膜插秧技术相比直播、纯机插等方式,不仅产量不会降低,还能全面抑制水稻杂草生长,让原本高品质的优质稻米更加绿色健康。”从心农业 90 后新型职业农民王顺介绍。此外,“种一季收获两季”的再生稻种植也首次在从心的早稻田里成功试点。在完成“第一镰”收割后,从心农业将以越光稻等优质品种为基础,经过科学管理,利用稻桩存活的腋芽重新发苗、长穗,再收一季优质新稻。该试点的成功,将为同一地块增加近 40% 的收成,显著提高稻田的综合生产能力。据悉,从心农场的下一批水稻将于 10 月成熟。

(潘凡/文、摄)

白米荡鲢鱼 获颁绿色食品证书

本报讯 从无锡城区出发向东驱车 30 余公里,一派秀美的夏日江南水乡风情图跃入眼帘。这里便是以丰富的渔业资源及历史悠久的鹅湖镇圩库村,其中的“甘露青鱼”更是作为绿色品牌而风靡大江南北。圩库村不仅甘露青鱼有名,这里的鲢鱼品质也十分优秀。近日,由无锡白米荡农业发展有限公司申报的“白米荡花鲢”“白米荡白鲢”获中国绿色食品发展中心审核通过,收获了两张绿色食品 A 级产品证书。

站在白米荡放眼望去,宽阔的水域一眼望不到头,养殖水域水质达国家三类水质标准且养殖区域周边没有污染源,给鱼类营造了优质的生长环境。“花、白鲢是滤食性鱼类,生长周期以水体浮游植物、浮游动物为饵料,其既有净化

水质的作用,又能同时确保产品的高品质。在生产周期全过程中不投喂饲料,也不使用鱼药,仅在鱼种放养之前进行药浴消毒,所以产品没有任何药物残留,鱼苗则是来自江阴市协统淡水鱼种有限公司的优质种苗。真正契合了绿色食品‘无污染、安全、优质、营养’的四个必备特征。”无锡白米荡农业发展有限公司负责人戴小弟介绍。

“绿色食品申报标准非常高,认证非常严格,全程以质量控制为核心,必须要经过产地环境质量标准、生产过程标准、产品标准、包装与标签标准、贮藏运输标准以及其他相关标准一系列复杂程序,所以这张证书的含金量很高。”戴小弟表示,目前,白米荡鲢鱼养殖总面积为 500 亩,花、白鲢年产量近 90 吨,年产值 100 万元。

(潘凡)

