



我市首届“邮滋味”高邮阳春面技能竞赛成功举办

9月28日,由高邮市人力资源和社会保障局、高邮市商务局、高邮市市场监督管理局主办,高邮市烹饪协会承办的首届“邮滋味”——高邮阳春面技能竞赛在高邮市汇富金陵大酒店圆满闭幕。高邮市人社局局长高日平、副局长姜庆杰,高邮市商务局副局长吴铭,扬州市烹饪餐饮行业协会常务副会长兼秘书长邱扬毅,高邮市烹饪协会会长陈平,扬州生活科技学校副校长、中国烹饪大师、高级烹饪技师聂阳出席闭幕式。

本次竞赛为单人操作技能竞赛,分酒店组和商铺组。比赛现场氛围热烈,来自全市范围内共计51名从事阳春面制作的技术能手参与比赛,展示了我市职业技能人才培养成果,有力地弘扬了具有鲜明地方特色的饮食文化,彰显了高邮阳春面的独特魅力。经过激烈角逐,酒店组选手高邮汇富金陵大酒店雍志梅、盈香源大酒店金永林、华侨国际大酒店杨长生,商铺组选手焦家巷面馆岑小丽、扬州安鑫餐饮有限公司张琴、宇红面馆徐宏霞获得本次技能竞赛的一等奖,并获得了“高邮市技术能手”荣誉称号,选手所在酒店、商铺统一授予“高邮阳春面特色店”牌匾。王生娟等12名选手获二等奖;陶思远等17名选手获三等奖;邓纪祐等16名选手获优秀奖。

市人社局高日平局长致闭幕词,他向获奖选手表示祝贺。他指出,本次职业技能竞赛旨在弘扬劳动精神、工匠精神



神,宣传推介地方特色美食,推动我市餐饮行业技能人才队伍建设,挖掘烹饪技能名厨,促进我市餐饮文化发展。“高邮阳春面”作为我市传统面食小吃,历史悠久,口碑出众。本次竞赛以阳春面为纽带,在强化传统技艺传承和夯实从业者基本技能基础的同时,不断提升高邮传统美食文化的内涵和品牌高度,加强阳春面制作手艺的传承与创新。

高日平局长最后强调,参赛的各位选手要将此次大赛的成果带回到工作岗位中去,传承匠心、精进技能。



各酒店餐饮单位要通过此次比赛,以赛促学、以赛促训,以赛促建,激发员工“学技术、练本领、比技能”的热潮,搭建员工成长的舞台,不断提升我市餐饮行业的服务质量和服务水平,聚焦历史文化名城多元丰富的餐饮文化内涵,精心打造地标美食,促进“邮城味道”品牌化发展。同时要以美食为媒介,搭建交流与合作的平台,以品牌促提升,以品质展形象,为全域旅游发展增添浓墨重彩的一笔。

2022年高邮阳春面技能竞赛结果

一、酒店组获奖选手名单

一等奖

雍志梅 高邮汇富金陵大酒店
金永林 盈香源大酒店
杨长生 华侨国际大酒店

二等奖

王生娟 波司登国际大酒店
周健 皇华国际大酒店
唐慧 华侨国际大酒店
顾玉琴 皇华国际大酒店
陈旭 加洲阳光大酒店

三等奖

陶思远 皇华国际大酒店
周磊 皇华国际大酒店
刘田宇 高邮汇富金陵大酒店
戴叶茂 华侨国际大酒店
张小同 波司登国际大酒店
郭迎春 华侨国际大酒店
刘彦松 波司登国际大酒店
居瑞华 桃源居大酒店

优秀奖

邓纪祐 高邮汇富金陵大酒店
郭荣佳 松鹤楼大酒店
汤晴 加洲阳光大酒店
陈云 加洲阳光大酒店
丁可 高邮汇富金陵大酒店
赵叶英 加洲阳光大酒店
乔勇 波司登国际大酒店

二、商铺组获奖选手名单

一等奖

岑小丽 焦家巷面馆
张琴 扬州安鑫餐饮有限公司
徐宏霞 宇红面馆

二等奖

吴林 邮缘面馆
徐庆忠 庆文饺面店
吕桂芬 二丫头面馆
陈金霞 金霞面店
梁正秀 正红饺面店
孙林 金桥面馆
王小琴 陈小五面店

三等奖

姜玫 小姜面馆
曾学琴 高仔土菜馆
黄萍 福星面馆
王传寿 王益面店
王昌林 焦家巷面馆
禹龙香 老地方面馆
王可攀 轩林农家菜馆
于晓玮 李老五煎饼面条店
徐荷香 香荷饺面店

优秀奖

全玉霞 玉霞面馆
姚连英 伊缘早餐店
张彩霞 彩霞小吃部
张桂明 张三风味菜馆
张庆梅 兆兰面馆
赵鑫 翰林面馆
仇朝权 老仇面馆
任秋早 陈启志面馆
李梅霞 小梅子面店

依据《关于举办2022年高邮阳春面技能竞赛的通知》(邮人社〔2022〕75号)文件精神,对获得一等奖选手所在酒店、商铺,由主办单位授予“高邮阳春面特色店”牌匾;对酒店组、商铺组总分前3名选手,由高邮市人力资源和社会保障局授予“高邮市技术能手”荣誉称号。

专家点评

扬州生活科技学校副校长、中国烹饪大师、高级烹饪技师:聂阳

阳春面典故:

阳春面是中国十大名面之一,是江南地区的传统面食小吃,也叫清汤光面。从上海一直到淮安,都是老百姓喜欢吃的一种面条,其中以扬州地区最为出名,而扬州地区最有特色的就是“高邮阳春面”。

阳春面名字的由来很有意思,一种说法是:秦始皇登基后统一了度量衡,同时也统一了历法,以夏历的十月为正月,这个月又称小阳春。这十月和阳春的关系,后来被引用到了上海的切口中,“阳春”就是“十”。过去这种面,每碗卖十文钱,乃是贩夫走卒之食,因为光面不好听,于是用价钱代面名,便成了“阳春面”。另外有种说法是从“阳春白雪”而来,这面光光什么都没有,这雪白白也是什么都没有,于是成了面名。还有一个说法,乾隆27年,乾隆到淮安南巡,在一个面摊上吃了一碗面,非常好吃,店家也没给面起名字,当时正值阳春三月,乾隆就说说叫“阳春面”吧,寓意生机勃勃、连绵不断。民间习惯称阴历十月为小阳春,故称阳春面。

高邮阳春面的特色:

高邮阳春面又叫“高邮酱油面”,高邮人的早餐清单里,更是少不了阳春面。每天清晨,天刚亮,高邮的小面馆陆续忙碌起来,高邮人在吃面中,开始了新一天的生活。

“老板,下碗面”,“带汤还是不带汤”……这恐怕是高邮人,早晨最熟悉的打招呼方式。第一批食客,多数是学生和家长,接着便是买菜的、上班的;有开车来的,也有骑车来的;老师、打工的、本地的、外地的……一拨又一拨,来去匆匆,先来的人,尚有位置可坐,到后来人多了,便一个个捧着面碗店外站着吃,多年以来,便成了高邮城一道独特的风景。

高邮阳春面之所以让人过口难忘,调料里的猪油和酱油功不可没。猪油是阳春面的精髓。面店老板们会把猪板油或肥肉用小火慢慢熬出油脂,加到面条里热水一激,油香四溢。酱油不是普通的酱油,而是加了湖虾籽或香料长时间熬煮过的。每家都会有自己的秘方,不是单纯的咸味或发酵后的酱味,吃起来有点回甜,也有点透心的鲜。正宗的高邮阳春面用的是碱面,很细,吃在嘴里有嚼头。它的做法很简单,简单到“一分钟学习,三分钟毕业”的地步。但要做好了,可能就不是那么简单了。

做面讲究火候,大火宽汤煮,一沸下面锅,二沸加水,三沸起锅,讲究些的还要把面放进凉水里头浸一下。按这个火候下出来的面根根筋道,面韧而不硬,略生但不粘牙。

一碗纯粹的面条,除了面就是汤,简单到不能再简单,缘何得到食客的长期的喜爱呢?这主要还是因为它特有的风味,鲜香爽口,百吃不腻。吃过高邮阳春面的人,都会想下次再吃,有人说,吃高邮面会上瘾,来扬州高邮,早上来一碗阳春面是必然的。做阳春面很有意思,碗会放在锅里,然后再放上调料,猪油、虾籽、酱油、黑胡椒粉、味精和葱,吃一口黑胡椒的辛辣、猪油的香和虾籽的鲜,一齐涌入口中。可不是嘛,每天早晨来吃面的多半是回头客。高邮面条细、硬,出锅后不易糊汤,入口有韧劲。面条有无韧劲,与制作时的水、碱配比有关。碱是个好东西,尤其在制作面点时使用,不仅能除去面中酸味,更能增强面点的色、香、味、形。有碱面条色黄,煮面汤水浑黄;无碱面条色白,煮面汤水发白。如果无碱面条也有韧劲,那一定是食用胶放得太多。面好不好吃,关键在于面汤。一般的面汤特别注重加入高汤,而高邮阳春面的面汤非常的简单。熬制过的酱油,加上其它佐料,放在锅里煮,面汤慢慢的越来越浓,这样的面才有味。放入口中,细细的面条韧而不硬,略生而不粘牙。面汤里放入胡椒粉,配上点香菜或米葱,浓烈中透出一丝清甜。慢慢地,越吃越多,只感到说不出的好吃。

此次高邮阳春面大赛评价:

本次比赛分成了酒店组与商铺组,充分展示了高邮阳春面的特色,评价如下:

1、酒店组整体制作水平高,能严格把控阳春面的传统特色,选料讲究,选用酿造酱油加香料熬制成复合秘制酱油,再配上湖虾籽、熬制猪油、黑胡椒粉、高汤、米葱末等精心调制出具有独特风味的阳春面汤料,面汤装碗讲究手法,形成漂亮的“梳子面”,赏心悦目、满屋飘香。而商铺组在这方面就有欠缺,汤料加工精细度不够、面汤分量不足、味道缺乏醇厚。

2、但是商铺组优点是各具特色,在传承高邮阳春面的基础上有创新:比如陈小五阳春面浓郁的胡椒粉、焦家巷的精细刀工的小米葱和独特的汤料,还有一些商铺形成具有改良风味特色的阳春面,形成了百花齐放、风味各异的市井特色面食,深受百姓喜欢。

