

当生态岛“好食材”遇上顶级大厨……

这届烹饪大赛上,质感、味感、美感拉满

□记者 欧阳蕾昵

高端的食材往往只需要采用最朴素的烹饪方式。

崇明白山羊、崇明清水蟹、崇明大米……三种最具生态岛代表的好食材,经米其林、黑珍珠大厨的巧手烹饪,碰撞出一道道风味十足的特色珍馐。

11月22日,首届崇明生态食材烹饪大赛在道鲜崇明私房菜五角场店启幕。参赛团队包括新荣记、云庐、泓0871、广舟、海味观、食庐等20家米其林、黑珍珠以及崇明本土优质餐厅,顶级大厨们选用来自生态岛的新鲜食材,结合创意

烹饪方法,贡献了一场色香味俱全的饕餮盛宴。

“情丝绵绵蟹肉冻”是文思豆腐与崇明清水蟹的“甜蜜结合”,“香茅油盐焗崇明白山羊排”因为东南亚香料的“加盟”而艳绝群芳,看似普通的“羊肉手抓饭”只因大米的高品质而变得不平凡……美食的精髓在于食材,如何搭配和运用好生态食材,考验着厨师的技艺。

当天,20支参赛团队分成三组,轮番上阵。每支参赛队伍需在60分钟内完成三道菜肴,其中两道为“必做菜”,选用崇明清水蟹、崇明大米和崇明白山羊三种食材进行烹饪,凸

显时令特色;另一道则为“自选菜”,以盲盒形式抽取崇明金瓜、崇明白扁豆、崇明香酥芋、崇明小菠菜中的一种食材进行烹饪,彰显创意技巧。

活动邀请到了上海菜传统烹饪技艺非遗传承人周元昌担任大赛顾问,众多全国餐饮业一级评委、中国烹饪大师等业内权威人士担任评委。按照公平、公正、公开的原则,评委们围绕口味、质地、色泽、造型等各方面对菜品进行品鉴并打分,最终评出特色菜品奖、最佳创意奖、最佳口味奖等奖项。崇明区副区长张秩通、崇明区农业农村委主任龚霞、崇明区文化旅游局副局长季晓

云、上海菜传统烹饪技艺非遗传承人周元昌、上海市餐饮烹饪行业协会秘书长沈一峰以及超越会会长蒲世球为获奖者颁奖。活动当天,20家参赛企业被授予“崇明生态食材专供店”称号,标志着崇明优质食材逐步进入高端餐饮领域。

崇明白山羊集团相关负责人郁勇敢介绍说,比赛前集团根据参赛餐饮企业需求,提供了包括羊腿、羊排、羊腩等部位约150公斤原材料。“崇明白山羊肉质紧实鲜美、膻味较轻,适应多种烹饪方式。”而比赛用的小菠菜、白扁豆、香酥芋等时令蔬菜也是由崇明蔬菜集团倾力相助,从岛上直送

大赛现场。

“对优质、生态、绿色食材的感官和崇明地方人文的理解,再通过厨艺妙法融入佳肴,当高超技艺与特色创意碰撞,成就了食材的本味。”上海菜传统烹饪技艺非遗传承人周元昌高度评价此次参赛的作品——兼具质感、味感、美感。

“我们希望通过此次比赛,大力推广崇明绿色生态农产品。通过与米其林、黑珍珠高端餐饮企业强强联手,进一步擦亮崇明生态食材的‘金字招牌’,加快推动农产品品牌建设,提高农业附加值,助力乡村振兴。”崇明区农业农村委副主任管帮超如是说。

短讯

专家健康义诊
走进新苗村

□记者 王平

为关爱村民健康,打通乡村医疗服务“最后一公里”,解决村民看病难、看病贵的难题。11月19日,以“不忘初心 医者为民 情暖新苗”为主题的浦东新区康桥镇秀康社区党建联盟之爱心义诊活动走进新苗村。各知名医院主任医师坐诊,让村民在家门口就能体验到优质的医疗服务。

活动现场,前来问诊的群众络绎不绝。来自各大医院的专家们热情地服务每一位前来咨询的群众,详细询问病情病史,针对不同病症、个体差异提出医疗建议,叮嘱他们要养成良好的生活习惯,合理饮食、适当运动、科学用药。专家们耐心细心的服务得到了群众的好评。

青浦“太浦河”大闸蟹
获全国大赛“金蟹奖”

□陈雪林

上海海洋大学第十七届蟹文化节暨2023年“王宝和杯”全国河蟹大赛日前举行。来自上海、江苏、安徽、浙江、山东、湖南、江西、四川等地120家单位选送的2800余只河蟹参与角逐。上海太浦河水产特种养殖专业合作社选送的青浦“太浦河”牌大闸蟹,经过专家评委评定,喜获全国河蟹大赛“金蟹奖”。

据悉,该合作社从2020年参加全国河蟹大赛四年来,年年获奖。2020年获“双奖”——“最佳种质奖”和“金蟹奖”;2021年至2023年连续3年获得“金蟹奖”。

大稻自然 首部节水抗旱稻主题微电影发布

□记者 施纛赞

节水抗旱绘就生态图景,躬身阡陌只为稻菽千重。大“稻”至简,为国为民。禾下追梦人,将丰收希望播撒在祖国大地……11月22日,微电影《大稻自然》首发仪式在上海市农业生物基因中心(以下简称:基因中心)举行,这也是首部以节水抗旱稻为主题的微电影。

这部微电影源于真实生活,讲述了农学专业毕业的农村青年胡杰在乡村带头种植和推广节水抗旱稻,并以亲身实践赢得村民的信任和支持,与节水抗旱稻共成长的故事。影片不仅展现了节水抗旱稻节水抗旱、高产优质的特性,体现了节水抗旱稻在保障粮食安全,推动农田增值、农民增收方面的重要作用,也真实反映了新品种推广过程中遇到的重重困难。

“第一次亲眼看到节水抗旱稻高产与耐旱的表现,有点颠覆自己以往对水稻的认知。”曾海云是基因中心首席科学家、研究员罗利军的研究生,今



年刚到中心学习的她,经过层层海选,成为此次影片的女主角。出身水稻专业的她坦言,过去只是在书本上了解节水抗旱稻可以在旱地种植,这次因拍摄来到浙江磐安,真实看到节水抗旱稻长满山坡,“缺水的山改田竟能如此高产,十分震撼。”

同样在基因中心学习的徐光柳也很珍惜这样的拍摄机会,即便拍摄的过程很辛苦,需要连着几天从清晨拍到深夜,他也乐在其中。“大家为了影片

效果,都演得很认真。片中的老农是真实的当地人,也是种植节水抗旱稻的‘铁粉’、种植大户。在拍摄过程中,看到自己导师选育的节水抗旱稻品种‘早优73’那么受欢迎,发自内心的觉得很自豪。”

提到拍摄微电影的初衷,基因中心党支部书记龚丽英表示,节水抗旱稻是基因中心宝贵的科研成果,希望能够通过科普化的语言深入浅出地讲好节水抗旱稻的故事,让更多人了解到这个资源节约型、环境

友好型的绿色稻。“片名《大稻自然》即是以自然之道育自然之稻。”

近年来,节水抗旱稻的相关研究先后获得国家“973”“863”、市科委、市农业农村委、美国洛克菲勒基金和比尔与梅琳达·盖茨基金的长期资助;先后荣获国家技术发明奖二等奖及国家科技进步奖一等奖。节水抗旱稻作为重大科研成果,其相关理念的普及推广对于保障我国的粮食安全与绿色农业发展有着重大意义。

拓宽销售渠道 西安名优水果推介活动在沪举行

□记者 许怡彬

为助力乡村振兴,进一步拓宽陕西西安名优水果在沪销售渠道和销售份额,提升西安果品的知名度和影响力,11月22日,西安果品上海市场拓展宣传推介活动在上海农产品中心批发市场举办,一大批两地企业签订战略合作协议,进一步加快了西安果品进上海的脚步。

现场还进行了周至猕猴桃

桃、户县葡萄、临潼石榴、北吉猕猴桃等西安优质果品的宣传推介。展台上琳琅满目的猕猴桃、葡萄、石榴等优质农产品,以及由新鲜果品制作而成的猕猴桃果干、石榴汁、葡萄酒等,色泽鲜艳、品相上乘,吸引了现场大批市民和采购商的驻足品鉴。

西安,是一座拥有三千多年历史的十三朝古都,是古丝绸之路的起点,更是“一带一路”的重要节点和门户。滚滚

历史长河孕育了西安深厚的人文底蕴,也留给后人富饶的物产资源。西安农业生产条件优越,果业是西安农业的特色和标志性产业之一,是西安都市型现代农业发展、农民增收致富的重要支柱产业。

近年来,西安市先后建成了9个国家级水果标准园,42个省市级现代果业园区,扶持建设了109个市级标准果园和观光果园项目。形成了全国乃至全球最大的猕猴桃集中产

区,全国知名的石榴产区,全国最大的户太8号鲜食葡萄产区。周至猕猴桃、临潼石榴、灞桥樱桃、户县葡萄等10个特色果品相继获得国家地理标志保护产品认证。

西安市农业农村局副局长杨稳胜表示,上海拥有近2500万人口,是一个典型的消费型大都市,希望此次西安果品上海市场拓展推荐宣传活动,能够进一步丰富上海市民的“菜篮子”“果盘子”。