

鱼色鱼香中的巅峰对决

直击“千岛湖鱼头王”民间和专业厨神争霸赛



记者 方俊勇

古人说,鱼我所欲也。鱼头乃鱼全身精华之所在,千岛湖鱼头更是鱼头中的极品。3月29日,千岛湖畔鱼香缭绕,“千岛湖鱼头王”争霸赛淳安赛区决赛火热进行,一群民间和专业厨神在此一决高下,上演了一场关于味蕾的巅峰对决。

5月15日至22日,杭州将迎来一项国际级的美食盛会——亚洲美食节。亚洲美食节期间,将举办“舌尖上的杭州”之“千岛湖鱼头王”厨神争霸赛。

为了做好淳安赛区“千岛湖鱼头王”选拔工作,我县自3月8日起就启动了选手报名工作,通过“自主报名+推荐”的方式,最终选定了专业选手16名,民间选手24名。3月29日上午,“千岛湖鱼头王”争霸赛淳安赛区决赛开锣,这些厨艺高手们汇聚千岛湖畔,用精湛的厨艺,一决高下。

瞧!大赛现场氛围十足,让人惊诧连连:16套锅碗灶台一字排开,随着裁判一声令下,参赛选手们快速点火开锅。一个个新鲜的千岛湖鱼头,被安置在了砧板上,选手们手起刀落,随后又精心配料,力求过程完美无暇。

在观众的注视下,大厨们不急不躁,在灶台边阵阵升腾起的白雾中,挥动铲子或汤勺,一阵阵鱼香开始不断蔓延,让大家馋涎欲滴。

“专业组16进8的比赛,考题是一道秀水砂锅鱼头。这是中国酒店业协会认定的品牌菜肴,几乎所有千岛湖的饭店都会烧,最能考验厨师功底。”现场评委告诉记者,选手们需要在给定的时间内,使用统一规范的食材、调料,完成整个烹饪过程。

很快,一个个盛满鲜美鱼头的砂锅端上评审桌。专业评审团和大众评审团的评委纷纷上前,开展盲品盲评。看色、闻香、尝味……随着味蕾蠕动,不少评委脸上露出了笑容。

专业组的选手很给力,民间选手也不甘示弱。和专业选手相比,民间选手的作品更加开放,也因此多了一些淳安的乡土味。兰花豆、辣椒酱、野笋、腊肉……这些土味和千岛湖鱼头“搭配”,也别有一番风味,让大家眼睛一亮。

初赛、决赛,根据评审团打分,最后民间组和专业组的前8强选手被授予“千岛湖鱼头王”淳安赛区8强和“千岛湖民间鱼头王”淳安赛区8强称号,专业组选手对应餐饮企业授予“千岛湖鱼头王名店”称号。

根据大赛规则,此次比赛选出的“淳安千岛湖鱼头王”和“淳安民间千岛湖鱼头王”,将在4月下旬至5月下旬,代表淳安与其他区县市选拔出的“千岛湖鱼头王”和“民间千岛湖鱼头王”进行对决PK;5月21日,杭州亚洲美食节巅峰对决赛,将选出杭州市的“千岛湖鱼头王”。

