

2019亚洲名厨精英荟南海表演赛暨首届桂城国际美食节举行

名厨同台献技 南海味道飘香

俗话说,“民以食为天”。哪里有美食,哪里就聚人气。9月6日至8日,南海区文化广电旅游体育局、区经济促进局联合桂城街道办事处,在南舜怡海港举办“2019亚洲名厨精英荟南海表演赛暨首届桂城国际美食节”。8支亚洲名厨队伍、50个美食摊位、千灯湖音乐节月赛……让市民享受了一场满足视觉、味觉和听觉的盛宴。

活动期间,《桂城美食图鉴》正式上线,推广桂城“搵食攻略”。以此,进一步助力桂城打造活力时尚的文旅品牌,推广桂城作为全球创客新都市及其示范区的城市形象。

《烹美食》 亚洲名厨同台献技

去年以来,佛山市着力建设世界知名的“粤菜粤厨名城”,今年6月启动实施粤菜师傅“1+5”系列工程,从5个方面擦亮佛山美食金字招牌,推动餐饮及上下游产业高质量发展。在全市重点打造的11个粤菜美食集聚区中,南海占据了其中3个席位,而桂城街道就将打造千灯湖、三山2个美食集聚区。南海、桂城所具备的“美食+文化”产业巨大的发展空间可见一斑。

作为首届桂城国际美食节重磅活动,亚洲名厨精英荟南海表演赛邀请来自中国香港、中国澳门、中国台湾、马来西亚、韩国、日本以及佛山南海共8支名厨队伍同台献技。

活动现场,名厨队伍利用南海特色食材——林岳吊丝丹笋、大顶苦瓜,以及粤菜食材主角“鸡、鱼”来烹饪美食,不同国家用不同的烹饪方式,让南海传统美食发生了美妙的“化学反应”。中国台湾代表队的《本味三杯鸡肉卷》造型清新,像五条金鱼在碟中游泳;中国香港队《惹味山坑鱼米》造型精致小巧;日本代表队的《龟山口水鸡》以盆景作为造型灵感,花椒香气扑鼻而

来……精致的摆盘、诱人的香气,让现场围观市民食指大动。

“我们这道《骨香陈皮煎三黄鸡》选用南海本地的靚鸡制作而成,而这道冷盘《万紫千红》则是选用大顶苦瓜和林岳吊丝丹笋为主要食材,配上酸甜的柚子酱,口味爽、甜、脆,很适合在夏天吃。”中国澳门代表队成员、来自澳门英皇娱乐酒店的行政副总厨张经纬表示,“当厨师多年,站在厨师的角度看,南海本地的大顶苦瓜有甘香、入口微甜的口感,一般苦瓜是难以媲美的。而吊丝丹笋则鲜嫩、清甜,同样是极好的食材。”

据了解,今年是第13年举办亚洲名厨精英荟。活动主办方介绍,本届赛事通过亚洲美食文化交流,为促进粤菜、南海美食的创新发展提供切磋平台,一方面助力南海美食文化向外界推广,另一方面为南海打造具有辨识度和国际影响力的美食文旅品牌提供创新思维。

南海区委常委、宣传部部长黎妍表示,希望通过举办本次亚洲名厨精英荟和美食节,推动桂城作为粤港澳大湾区广佛极点城市中心区域的第三产业发展。



活动启动仪式。



名厨炮制美食。



名厨利用本地食材炮制美食。

中国台湾队作品。

《享美食》

“高素质”美食摊位受热捧

“这次不是只有烤羊肉串、鸡蛋饼了,桂城有了高素质的美食节……”在活动举办的3天时间内,首届桂城国际美食节在广大市民的微信朋友圈“刷屏”了。

现场汇集佛山本土以及亚洲地区特色网红美食摊位50个,以及文创、手信摊位近30个。“平洲福肉饼”“西樵大饼”“九江双蒸”等南海美食特产都来到了现场,据统计,仅9月7日当天“平洲福肉饼”就卖出了2000多个。此外,桂城辖区内多家大型老字号餐饮企业如旺阁、双溪酒楼等也带来了招牌菜,现场还有“无双矶烧烤”“识东南”“寻潮记”等周边多个网红美食商家集聚。

烧鹅竹篙粉、手撕骨、陈皮骨、鲮鱼四宝、双皮奶、肉骨茶……本届美食节被网友“怒赞”的除了美

食的“高质量”,还有价格的“亲民化”。笔者在现场看到,大多数美食每份只需要10元,一块大大的手撕骨只需要6元,烧烤串、陈皮骨每串只需要5元,连铺满烧鹅的竹篙粉也只需要16元一份。桂城市民陈女士一连三天都来到美食节“搵食”,“美食太多了,一天吃不完,吃饱才人均不到50元,当然要抓紧时间吃。”

值得一提的是,现场还展示了香云纱、藤编、剪纸等非遗传统文化符号,桂城本土企业“可儿娃娃”也到场助兴。还有一系列真人娃娃机、大胃王挑战等潮流游戏互动体验,以及连续两晚开展的佛山千灯湖音乐节月度争霸赛(公开组)和桂城少儿文艺演出,为南海市民送上一场狂欢盛宴。

《寻美食》

《桂城美食图鉴》上线

桂城的“吃货”长什么样?在桂城有什么“搵食攻略”?9月7日,由桂城街道办事处联合南方都市报、口碑饿了么平台联合推出的《桂城美食图鉴》正式上线。

这份《桂城美食图鉴》,基于2018年8月到2019年8月的桂城饮食消费数据,全面剖析了桂城商业综合体的美食消费业态及消费者习惯。经统计发现,80后和90后是桂城美食消费主力,占8成,男性买单的比例占51.15%;粤港澳大湾区的兄弟城市都是“捧场王”,广州更是常客;桂城的消费热点大部分都集中在商业综合体内,“吃货”最集中的分别是南海万科广场、保利水城、中海环宇城、万达广场(南海店)、南海广场;南海区的订单占了全佛山的4成,男生更喜欢点外卖,占三分之二;全佛山外卖的肠粉,有一半都送到了南海的“吃货”手上。

此外,《桂城美食图鉴》按照传统粤菜、粥粉面、创意菜式、外地菜系、异国风味、休闲茶饮6大类列出最受欢迎的餐馆和餐厅。有了这份图鉴,“吃货”们在桂城“搵食”就更加方便了。

据了解,目前桂城拥有餐饮企业5000多家。桂城街道党工委副书记、办事处主任岑灼雄表示,接下来桂城将围绕乡村振兴战略实施,大力挖掘本土特色美食,加速文旅餐饮融合发展,带动南海旅游业和夜经济发展。同时,将联同市、区各部门,努力把桂城打造成为南海乃至佛山的“吃货天地”,将特色餐饮服务打造成桂城的一张名片。

撰文/摄影 黄佩雯
供稿 杜建新 陈志锋



市民排队购买网红美食。