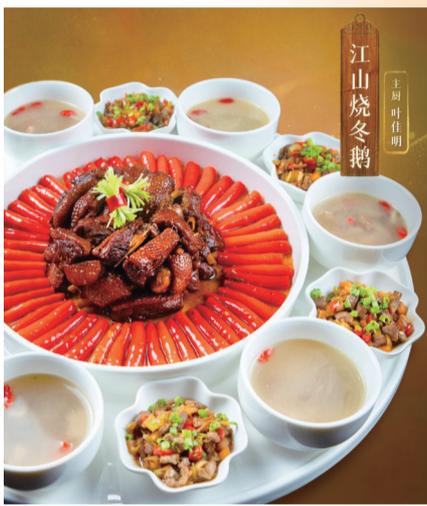


今天 多云转阴 白天最高气温 15°C~17°C



明天 阴转阴有雨 早晨最低气温 7°C~8°C

三衢客户端



江山烧冬鹅
主厨 叶佳明



三头一掌
主厨 刘建峰

解锁衢州的「舌尖密码」 亮相央视《中国美食大会》 五道衢州美食

记者 郑丽芬 通讯员 徐升

蛇年春节期間，衢州美食再度“出圈”。“江山烧冬鹅”“三头一掌”“钱江源清水鱼”等衢州美食先后登上中央广播电视总台 CCTV-2、央视视频播出的大型融媒体美食文化节目《中国美食大会》，2月8日，经典衢州味道“衢州肉圆”和“烩油卷”再次惊艳亮相，为全国观众带来几代衢州人记忆中的经典味道。



叶佳明在节目现场制作“江山烧冬鹅”。

五道美食尽显衢州特色

作为央视全新推出的大型融媒体美食文化节目，《中国美食大会》以省为单位，逐一展现中国各地的美食文化。浙江作为开篇之地，衢州美食自然成为了不可或缺的一部分。

为了在此次节目中完美展现衢州美食的魅力，衢州市文化广电旅游局自去年2月起便积极筹备，经过9个月的精心打磨，联合中央电视台评选出由叶佳明烧制的“江山烧冬鹅”、刘建峰烧制的“三头一掌”、丁小明烧制的“钱江源清水鱼”、何伟俊烧制的“衢州肉圆”和朱银寿烧制的“烩油卷”五道最具代表性的衢州佳肴。

“江山白鹅吃的是黑麦草、玉米谷子，肉质鲜美，口感极佳。”节目现场，叶佳明向大家介绍了江山白鹅的饲养环境和肉质特点。白鹅不仅是当地的一道美食，其羽毛还能制作成高品质的羽毛球，这一特点也让美味见证官王冰冰直呼：“衢州把鹅用到了极致！”

“衢州的鲜辣讲究的是辣口不辣心。”刘建峰展示了烧制卤味的“灵魂卤料”和烧制鱼头的“灵魂三件套”——紫苏、白辣椒、衢橘皮。法国美食达人安闹品尝过这道醇辣美味后，不禁竖起大拇指赞叹，中国的辣椒真的是非常香，让他从此爱上了中餐。

此外，“钱江源清水鱼”“衢州肉圆”和“烩油卷”等衢州经典美食也在节目中逐一亮相，带领嘉宾与观众解锁衢州的“舌尖密码”，让大家感受到衢州悠久独特的美食文化。

是厨师也是传统文化传承者

这些来到节目中的主厨既是美食制造者，也是传统文化、民俗文化传承者。

65岁的衢州民间美食家叶佳明，人称“叶叔”，因热爱烹饪而在央视节目《三餐四季》中走红，他的烹饪理念是“食事求是”。在节目中亮相的“江山烧冬鹅”，不同于常规的烧制方法，叶佳明在其中加入了几片火腿。“火腿在这里能起到增香提鲜的作用，让鹅肉的口

感更有层次感。”叶佳明说。此外，他还通过开设短视频账号“叶叔说菜”，与广大网友交流烹饪心得，传递衢州美食文化。

刘建峰是衢州市龙游东方文岚饭店的厨师长，也是衢州名厨的代表人物之一。他带来的“三头一掌”将衢州菜咸香鲜辣的传统特点展现得淋漓尽致，也展露了衢州人民对生活的热爱。

丁小明是地道的开化人，在清水鱼文化的渗透下，他积累了丰富的水产烹饪技巧，把钱江源赋予的“透骨新鲜”发挥得淋漓尽致。他烧制的“钱江源清水鱼”，汤白如琼浆，肉白似玉润。“这道菜不需要过多的调料，只要烧出清水鱼的本味就很鲜。”丁小明介绍。为了制作这道菜，他不仅将开化的清水鱼和清水带去了现场，还特意带去了喂鱼的高粱草(苏丹草)，令现场嘉宾惊叹不已。

何伟俊是一位做了30余年菜的老厨师，也是浙江烹饪名师。节目中，他展示了“衢州肉圆”的煎、蒸、煮汤三种不同烧法，通过对地瓜粉和芋艿的巧妙运用，将心中“家的味道”呈现出来。这一道烟火气十足的衢州佳肴，让美食作家、文化学者欧阳应霁频频点头，也唤起了演员董璇对自己家乡味道的思念，引发观众强烈共鸣。

朱银寿是衢州百年老店“聚丰园酒楼”的主厨，“烩油卷”则是一道传承了百年的名菜，是衢州人食之难忘的经典家乡味。节目现场，朱银寿向大家展示了烧制“烩油卷”的关键食材——猪网油，调制好的肉馅裹上猪网油，先炸后烩，香而不腻，赢得了现场嘉宾和观众的热烈掌声。

除了美食展示，节目还联动知名烹饪大师、文化学者和美食爱好者，共同探讨中华美食与历史、传统文化的微妙联结。

本版图片由受访者提供



钱江源清水鱼
主厨 丁小明



衢州肉圆
主厨 何伟俊



烩油卷
主厨 朱银寿