

百年徐兰记:

## 一只鸭头里的鲜辣传承

记者 范家熠文 顾欣桐摄



近年,衢州鸭头风靡全国各地,成为美食圈的新晋热门,俘获了无数食客的胃。在衢州众多的鸭头品牌中,一个跨越百年的老字号——徐兰记,正焕发新生。这个曾位列民国时期衢州四大名菜馆之首的品牌,以其独特的“鲜、香、辣”风味,讲述着传统与现代交织的美味故事。

### 一抿脱骨的鲜辣诱惑

“咬开鸭头的瞬间香气直往嘴里钻,真的很香。”在徐兰记鸭头(水亭门店),刚买了鸭头的食客李大姐赞叹道。她手里的鸭头,鸭皮软烂得一抿就脱骨,内里的肉质却紧实中带着酥烂,鸭脑完整饱满,丝毫没有腥味。“内外咸度都一样,连骨头缝里都是鲜辣味,这手艺太绝了。”

这样的口感,源于徐兰记传承百年的品质追求。“我们的卤味讲究‘鲜香辣’,鲜是食材本身的鲜,香是28种香料慢慢煨出来的香,辣是衢州人最爱的地道辣。”负责人徐冬华笑道。记者走进徐兰记食品科技有限公司生产车间的卤

## 美好侦探

煮间,浓郁的香气扑面而来,那是多种香料与卤汤碰撞出的独特味道,带着点火锅底料的醇厚,却又多了几分清爽。

老食客都知道,徐兰记的鸭头“肉多”,这背后是对食材的严苛把控。“我们选的都是至少10个月的老鸭头,个头大、肉质紧,吃起来有嚼劲。”生产负责人徐晓东解释道。这些鸭头来自河南、山东等几个鸭附件供应头部企业,都是经过层层筛选的“精品”——无淤血、不破嘴,每一个都像经过“体检”般标准。

卤制的过程更是藏着门道。工作人员用剪刀去除喉管、脏物后,用盐水加姜片、白酒腌制去腥,泡足6小时后再冲洗,直到洗净;再冷水下锅预煮,煮出最后一丝腥味;最后放进装满28种香料的大锅里,大火煮开后慢卤,再关火浸泡。“关键在‘泡’,让味道自己慢慢渗进去,不是硬灌进去的。”徐晓东拿起一个刚出锅的鸭头,“你看,这样卤出来的鸭头既入味,又能做到酥而不烂,咬下去先是香,再是鲜,最后辣劲慢慢上来,越吃越上头。”

在马站底门店,常有年轻人点上一份热卤鸭头,配上衢州招牌饮品水晶糕。店员笑着说:“刚出锅的鸭头撒上葱花辣椒,香味能飘出老远。”有食客边吃边感慨:“在外地总找不着这味道,还是徐兰记的鸭头最地道。”



### 百年老号的新滋味

“徐兰记不是突然火起来的,它120年前就很有名气了。”徐冬华说起徐兰记品牌故事,满是自豪。1902年,徐兰记开出了第一家徐兰记菜馆,凭借一手好厨艺和“选料精、制作细”的规矩,成了当时衢州四大名菜馆之首。“那时候办酒席,开化、龙游甚至江西玉山等地都有人慕名来订,据说当时的‘满汉全席’有182道菜,要分三天六次才能吃完。”

1942年因战乱闭店后,这个老字号沉寂了许久,直到2017年,衢州东方集团启动品牌复兴计划,徐兰记才重出江湖。“我们不仅要找回老味道,还要让老味道跟上新时代。”徐冬华说。如今的徐兰记,持续深挖招牌卤味精髓,已从当年的小作坊变成标准化生产车间,但那份对品质的执着丝毫未减。

走进生产车间,首先要经过更衣、消毒、风淋间“三连关”,确保操作卫生规范。车间里,解冻、修剪、清洗、腌制、卤煮、摊凉、包装,每个环节都像钟表齿轮般精准运转。“你看,处理鸭头时每个都会剪开检查,一点脏东西都不能留。”徐晓东指着流水线说。卤煮车间的大锅里,1200个鸭头正在翻滚,一天下来要煮10来锅,旺季时甚至能达到60余锅,光鸭附件一天就能产出10吨。

更让人惊喜的是,这个百年老字号还在研发“新花样”。当年的徐兰记做的是卤蹄膀、卤猪肚等经典卤味,而现在“新”徐兰记开发了热卤鸭头、鸭掌、鸭翅,甚至鸭头火锅。“年轻人喜欢什么,我们就研究什么,但根不能变。”徐冬华说,希望衢州味道能被更多人知道。现在,徐兰记的卤味不仅走出了衢州,还成为衢州多场演唱会现场歌迷的“伴手礼”。

如今,徐兰记也用自己的方式守护着这份味道。“不是随便卤个鸭头都能叫衢州鸭头。”徐冬华望着车间里忙碌的身影说,“120年前,徐兰记靠一口好菜立足;120年后,我们还要靠这口好菜,让衢州味道走得更远。”

有晚报 当锦鲤

店铺地址:柯城区水亭门历史文化街区3号/马站底73号

活动内容:《衢州晚报》读者即日起至2025年9月22日,持8月22日《衢州晚报》至“徐兰记鸭头”,撕角后即享鸭头5个31元,10个62元(原价45元/90元,约6.9折);鸭头加鸭脖单人餐9.6元,鸭掌10个21元(原价16元/35元,约6折),每份晚报仅限使用一次。《衢州晚报》订阅客户,也可直接扫微信小程序或微信搜索“衢报通”小程序,进入《衢州晚报》抱报会员中心,点击相应商家页面领券。

扫码观看探店视频,参与视频下方抽奖,有机会获得一份爆款爱吃呀单人餐,限量10份,先到先得!



快进群,跟着美好侦探去品店!



扫码观看探店视频



扫码领券