

鸭头美式、鸭头糖葫芦跨界出圈

衢州鸭头有了新规 怎么做、怎么吃才地道?

记者 范家熔/文 顾欣桐/摄

近段时间,衢州鸭头再一次“火出圈”!鸭头美式、鸭头糖葫芦等新奇吃法在网络上掀起一波又一波热议。当创新玩法不断刷新边界,一个核心问题也随之而来:在全国遍地开花的“衢州鸭头”店内,到底什么味道才正宗?

上个月,由衢州市市场监督管理局联合衢州市计量质量检验研究院制定的《衢州鸭头》团体标准正式发布。这份标准首次为这款风靡全国的地方小吃划定了清晰的“品质基准线”,尤其将玄妙的“鲜、辣”风味转化为可衡量的科学指标,为“正宗”二字给出了明确答案。

从标准到锅灶: 一只正宗衢州鸭头的“品质修炼”

“我们的鸭头,从进门起就得过五关斩六将。”在衢州东方桥庵里酒店明亮洁净的厨房里,厨师长徐升一边检查当日送达的原料,一边介绍。他手中的鸭头,来自徐兰记食品科技有限公司生产车间,已完成预处理。依据新发布的团体标准,正宗衢州鸭头的原料需选用重量在105克至130克之间的鲜(冻)樱桃谷鸭鸭头。“只有符合这个克重的鸭头,才个头饱满、肉多骨少,啃起来才过瘾。”徐升说。

经过工厂的标准化清洗和预处理,这些鸭头已完成基础卤制,自带底味。但徐升的工作,是在统一品质的基础上,赋予产品更浓郁鲜活的锅气与风味。只见他起锅烧热油,下入满满一勺蒜泥,“刺啦”一声,辛香瞬间弥漫。“先把蒜泥、辣椒面爆香,这是提味的关键一步。”随后,他舀入几勺浓醇卤汁——这是从工厂带来的原卤,由八角、桂皮、白芷、香叶等二十八种天然香辛料熬制而成,堪称徐兰记鸭头的味觉灵魂。而新标准首次明确推荐使用的衢州小黄姜、衢陈皮两种本土香辛料,也在这二十八种之中。

卤汁在锅中沸腾,徐升倒入预卤好的鸭头,开始二次调味。“工厂的卤制已经奠定了基础咸香味,但在酒店里,我们要让它更入味、更软烂。”他加入生抽增鲜、老抽提色,再撒入冰糖调和滋味。“火候也有讲究,大火烧开让味道快速渗入,之后就得转中小火慢慢收汁,急不得。”徐升强调,标准规范了基础工艺,但最终口感的升华,离不开厨师对火候与时间的精准把控。

随着汤汁逐渐浓稠,紧紧包裹住每一只鸭头,后厨早已香气四溢。那是一种复合且富有层次的香气,鲜辣中透着香料的醇厚,却毫不沉闷。“标准化不是抹杀个性,而是让特色更可持续。”正如衢州市美食产业专班负责人所言,此刻锅中的鸭头,正是标准与匠心的生动融合:统一的优质原料与工艺守住了风味底线和食品安全,而厨师的现场精加工,让这“鲜辣”有了滚烫的生命力。

食髓知味: 在“标准”中解锁鸭头的品鉴门道

鸭头出锅,盛入白瓷盘,红亮油润,热气裹挟着撩人的卤香扑面而来。这便是最令人愉悦的环节——品尝。而如何吃一只正宗的衢州鸭头,其实颇有“门道”。

“吃鸭头要按这个顺序来,才能体会到层层递进的乐趣。”一旁同行的记者戴上手套示范起来,动作如同拆解精密艺术品般娴熟。“首先掰开鸭嘴,上边的鸭唇软滑柔嫩,是第一个鲜味冲击点。”接着,他熟练地撕下整个鸭下巴,“这部分是贴骨肉,奇香无比,也是鸭头上最入味、最多肉的地方之一。”随后,他专注于鸭脸两侧的肉,“这两块‘脸肉’口感吃起来特别过瘾。”最后,仔细剥开骨头,“最开心、最爽快的就是这一步——吃鸭脑,绵软入味,一口入魂。”

这深入骨髓的“鲜辣”,正是新标准试图用科学锚定的灵魂。衢州市计量质量检验研究院的傅文涛介绍,新标准不仅明确了感官和理化指标,更通过大量实验数据,对每百克鸭头中总鲜味氨基酸含量($\geq 4g$)和辣度($\geq 350 SHU$)设定了具体数值。“我们追踪辣椒素含量变化,把传统的‘鲜、辣’转化为可衡量、可追溯的技术指标。”这意味着,今后符合标准的衢州鸭头,其让人欲罢不能的风味不再只可意会,更能通过检测验证和保障。

品尝间隙,记者与徐升聊起新标准的意义。在他看来,这正是对正宗衢州鸭头的保护与背书。“衢州鸭头火了,全国开了几万家店,但很多消费者其实吃不到正宗味道。标准告诉我们,也告诉所有人,好的衢州鸭头该是什么样——从原料选择、清洗工艺,到最终的‘鲜、辣’体验。”徐升说,“这就像有了一个共同的味觉坐标,我们老字号照着这个坐标做得更精细,消费者也能凭着这个坐标找到地道的好味道。”



美好侦探

有晚报 当锦鲤

本期生活家福利:

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2026年1月12日,持12月12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码或微信搜索“衢报通”小程序,进入《衢州晚报》报务中心,点击相应商家页面领券。

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,先到先得哦!



快进群,
跟着美好侦探
去品店!

扫码观看
探店视频

扫码领券

