

“味美浙江·百县千碗”2024全省非遗美食挑战赛在金华开赛

## 109道菜品竞技全省非遗美食之冠

“和羹之美,在于合异;上下之益,在能相济”。

7月5日,“味美浙江·百县千碗”2024全省非遗美食挑战赛在金华市金东区归乡·八仙积道景区(白色森林)火热开赛。杭州、宁波、温州、湖州、嘉兴、绍兴、金华、衢州、舟山、台州、丽水11个地级市各派出本地精英厨师战队,齐聚金东,以食竞技、以食弘文,交流互鉴,更好地保护、传承和发扬浙江美食文化,持续擦亮“味美浙江·百县千碗”省域美食文化旅游品牌。文化和旅游部产业发展司副司长马力,浙江省文化广电和旅游厅党组成员、副厅长吕伟刚,浙江省商务厅党组成员、副厅长吾布力喀斯木·买吐送,金华市人民政府副市长李斌峰,金华金义新区管委会主任、金东区委书记黄国钧,浙江省餐饮行业协会会长沈坚等出席。

## 非遗美食让“浙里”更美味

一方山水,滋养一方食事。“美食+文旅”日益成为增强文化自信的重要方式,成为推动旅游发展的流量密码。



浙江省文化广电和旅游厅副厅长、党组成员吕伟刚在大赛中指出,5年来,省文化广电和旅游厅深入实施“百县千碗”美食工程,推动其多次写入省政府工作报告,被文旅部评为全国文化和旅游领域改革创新优秀案例,成为名副其实的浙江美食文化“金名片”,受到社会各界的广泛关注。非遗美食,是浙江美食文化的集中呈现,是浙江旅游美食的重要组成部分。本次非遗美食挑战赛的举办,更好保护、传承和发扬浙江美食文化,持续擦亮“味美浙江·百县千碗”省域美食文化旅游品牌,推动“味美浙江·百县千碗”工程提质、扩面、升级,进入文旅融合高质量发展新阶段。



金华金义新区管委会主任、金东区委书记黄国钧在致辞中表示,此次全省非遗美食挑战赛,选择在八仙积道共富带举办,是对金东的信任和鼓励,对推动金东区非遗传承、乡村振兴和共同富裕实践,具有重要意义。金东区将以承办

此次活动为契机,实施好“味美浙江·百县千碗”工程,加强美食文化研究,加大非遗保护传承,加快八婺菜博物馆建设,进一步打响“归乡”品牌,在最美共富带中体验更多“浙里”美味。

109道创新菜品  
让美食也有时代感

饮食通古今、味里藏千年。比赛现场,从宁波锅烧河鳗到温州马铃黄鱼,从绍兴梅干菜扣肉到金华蜜汁火方,从桐庐酒酿馒头到新昌手工芋饺,还有象山鲈鱼古法三吃、湖州练市羊肉、杭州的枇杷土焖肉,200余名大厨,109道菜品,无论是热菜还是小吃,每一道都蕴含了在地文化、非遗技艺的精髓,更在名厨工艺技法加持下,传递出独属于所在城市古今交融、创新活力的精神气质。



荣获最具人气奖的梅干菜扣肉,是一道传统绍兴菜。留白·茶空间在保留经典的基础上,传承不守旧,创新不忘本。零零后年轻大厨化整为零,把大碗菜改为一入食,并以大佛龙井茶汤(非遗)入菜,去油解腻,将传统荷叶夹夹之以新昌小京生(非遗)造型,双非合一、菜点合一,美味可口,更符合现代食客对饮食的需求。

美食源自市井生活本身,是一方百姓情感生活的外在表达。



宁波选送的“鲈鱼古法三吃”来自象山大厨孙国华精心研制,采用象山人老底子的做法。鲈鱼鱼肉去骨和番薯粉做成的鱼糍面,面色如雪,汤汁清甜,入口极鲜。鱼身做盖,和五花肉一起烹煮,就是一道咸鲜合一的鱼鲞烤肉。还有“一吃”是双色鱼丸,是象山特有非遗美食。白色鱼丸和黄色鱼丸经手工千百次捶打,Q弹十足,不含鱼刺,老少咸宜。整条大海鲈翻腾跃海的造型正是象山人“上山靠健,落海靠竿”劈波斩浪的真实写照。

绍兴选送的“鉴湖鱼蝶”,采用水乡造景,复刻出“水为乡,篷作舍,鱼羹稻饭常餐也”老江南灵秀之气。主料取自鉴湖草鱼,打成鱼蓉后,用鸡汤调味,加入本地黄酒去腥提香,精雕成白洁蝴蝶



造型,放置汤碗之中,犹如洗净铅华的三千越女,流连于湖水如月的鉴湖之上。



代表东道主出场的蜜汁火方,巧用西餐的型,托起浙菜的丰厚底蕴和匠心技艺。

此次金东选送的蜜汁火方,巧用面包制成金色火腿状底盘,上置一方肉质最佳的金华火腿中腰部肉,用金华府酒、蜂蜜等调料旺火蒸煮至肉质酥糯,汤汁浓稠,配上一圈酥软的去心白莲和蜜枣,咸中带甜,甘中带鲜。一道经典老菜,找准了古今结合、中西贯通的发力点,让艾青笔下这片“多情的土地”在新时代发展中,引领创新、成就梦想的城市特征彰显无疑。



金华市金东区文化和旅游局党组书记、局长洪颖俐接受记者采访时表示,承办“味美浙江·百县千碗”2024全省非遗美食挑战赛对金东文旅而言是一次非常好的学习和提升,也是宣传金东文旅大好时机,是“美食+N”“美食+文旅”多维度、跨产业融合模式发展的创新表达。此次推出的“十二味金东”菜单汇聚了12个乡镇的12道传统美食,让人在唇齿间,感受着悠久的历史和文化。

11地市区竞技非遗美食之冠  
全省十佳热菜、小吃名单出炉

据悉,此次挑战赛采用“线上+线下”综合评比的形式,线上投票历时8天,由浙江各地群众在小程序上评选出自己喜爱的非遗美食。现场由厨艺、美食界大师级的专业评委搭档由媒体、美食达人组成的大众评委作为评选团进行现场品尝、点评、评分。

近年来,浙江省相继举办了豆腐和鱼头类挑战赛、名小吃(名点心)挑战赛、家禽类菜品挑战赛、水产类菜品挑战赛、蔬菜类(萝卜、竹笋)菜品挑战赛等,再到本次非遗美食菜品挑战赛,“味美浙江·

百县千碗”美食挑战赛逐渐成为“味美浙江·百县千碗”工程的有力抓手。

此次全省非遗美食挑战赛不仅是一场美食的较量,更是一次文化的传承与交流。它将进一步促进非遗保护传承,推动美食非遗项目创造性转化、创新性发展,持续擦亮省域美食文化旅游品牌,推动浙江美食文化的保护、传承和发扬,为打造全国美食文化高地、中国最佳美食旅游目的地注入新的活力。

(记者 章琳)

## 热菜类“十佳”

金华市蜜汁火方  
杭州市枇杷土焖肉  
宁波市锅烧河鳗  
湖州市练市羊肉  
丽水市山珍豆腐丸  
舟山市鲞鱼三吃  
台州市家烧黄眼鲈鱼  
嘉兴市禅衣包圆  
温州市马铃黄鱼  
衢州市马蹄葱花肉

## 小吃类“十佳”

宁波市宁波汤圆  
湖州市南浔定胜糕  
丽水市庆元手作黄粿  
温州市龙港面茶糕  
杭州市桐庐酒酿馒头  
衢州市龙游葱花馒头  
金华市兰溪肉沉子  
舟山市嵊泗带鱼饭  
绍兴市谢塘羌火五香干  
台州市永宁食饼筒

## 创新奖

◆热菜类  
绍兴市绍兴老三鲜  
杭州市吴越婆留糕  
湖州市鲜菱虾草  
宁波市鲈鱼古法三吃  
丽水市遂昌三层楼风炉

◆小吃类  
温州市岩衣胶冻  
嘉兴市乌镇姑嫂饼  
台州市姜汁调蛋  
金华市磐安玉米饼  
丽水市青田糖糕

## 最具人气奖

◆热菜类  
宁波市锅烧河鳗  
金华市烂菘菜滚豆腐  
绍兴市梅干菜扣肉  
金华市蜜汁火方  
台州市家烧黄眼鲈鱼

◆小吃类  
金华市汤溪汤团  
湖州市吴均汤包  
台州市康乌海苔饼  
绍兴市新昌天然芋饺  
杭州市上古堂龙门面筋

味美浙江·百县千碗 2024全省非遗美食挑战赛