



当美食遇上「非遗」

品郎溪美食,赏“非遗”技艺。11月11日至12日,“新徽菜名徽厨”暖民心行动郎溪第二届建平十六鲜烹饪技能大赛在安徽省郎溪县大佛山养心谷拉开帷幕。

在为期两天的大比拼中,大厨们纷纷拿出看家本领,秀出绝活,亮出招牌菜,灶台上翻腾的火焰,砧板上细腻的刀工,餐桌上精美的摆盘,赢得评委们高度肯定,现场观众啧啧称赞。

据介绍,本届烹饪技能大赛以“茶乡‘味’道‘烹’然心动”为主题,28组团体和80名个人选手,选用本土特色食材,呈现独特家乡美味。

当“美食”遇上“非遗”,也给食物增加了一份厚重底蕴。活动现场,国家级非物质文化遗产“跳五猖”及省级非物质文化遗产“小马灯”“云舞”等也闪亮登场,让游客们在享受美食的同时,也沉浸式感受到非遗文化的魅力。

一方水土养一方人。素有“鱼米之乡”美誉的郎溪县,土壤肥沃,物产富足,境内8万亩连片茶园,22万亩水域,茶香四溢,蟹肥虾美。近年来,郎溪县创新打造美食新地标,用“味觉自信”提升“文化自信”,精心打造“建平十六鲜”美食品牌,赋能文旅深度融合。

徐梦丹 摄 / 文

