

# “我是厨神”之“鸡”祥天下大赛点燃烟火盛宴 四省十城名厨徐州“论剑”

文/本报记者 耿耘 图/本报记者 许晨

1月24日9时，“江苏味道”冬季美食推广季重磅活动——“我是厨神”之“鸡”祥天下主题赛，在徐州饮食文化博物馆正式拉开帷幕。

来自苏皖鲁豫四省十城的烹饪高手齐聚一堂，以鸡为主角，以锅为擂台，点燃了一场热气蒸腾的烟火盛宴，温暖寒冬。

## 地锅鸡与各地名吃同台竞技

当日上午，徐州饮食文化博物馆广场上，灶台一字排开，火焰升腾，空气里交织着地锅鸡的醇厚酱香、羊肉汤的浓郁鲜香、辣子鸡的炽烈椒香；“百县干味”美食市集红火开街，糖画晶莹、糕点飘香，人流如织。

据了解，整个赛事设置匠心独运，比刀工、比火候、比创意，更比“鸡”和“羊”的故事。赛事共分四轮精彩对决：首轮是“王牌对决”，由我市本土知名酒店的大厨率先登场，展现名厨的扎实功底与创新思维。紧接着，“地方风味擂台”上，来自我市各县（市、区）的烹饪精英们纷纷亮出看家本领，将具有地方特色的菜品巧妙融于鸡馐之中，令人耳目一新。

最引人注目的当属第三轮“跨省风云会战”。宿迁三黄鸡、枣庄辣子鸡、商丘羊肉汤……这些地域名吃与我市地锅鸡同台竞技。

来自四省十城的名厨，在有限的时间、相同的主题下，各显神通。此外，赛事还设置了“黑马突围赛”，面向民间烹饪高手开放。来自各行各业的业余“厨神”们带着自家的私房菜登上展示台，为大赛注入了满满的烟火气与惊喜。



四省十城名厨的作品集中亮相，惊艳评委和观众。

## 比赛做菜，也是在传承美食文化

“徐州人说起吃，可是头头是道。今天这场盛会，既是‘江苏味道’在徐州的一次火热落地，更是我们向四方‘朋友圈’发出的一份美食邀约。”市商务局相关负责人表示，这场赛事见证了一场美食界的“大事件”——四省十城的名厨齐聚，以“鸡”会友、以“羊”提鲜，一场舌尖上的“淮海论剑”开始。

灶台之内，比的是手艺；灶台之外，传的是文化。作为中华烹饪鼻祖彭祖的故里，徐州饮食文化源远流长。本次活动特别设置了“彭祖养生名菜”区，一席精心复原的“彭祖养生宴”成为全场焦

点。在现场，鸳鸯鸡、徐州烧羊肉、烧杂拌、糖醋里脊、满天星烧饼等，其中被誉为“天下第一羹”原型的古老菜肴羊方藏鱼，将鲜鱼藏于大块羊肉之中一同烹煮，鱼羊成“鲜”，体现了极致的味觉，吸引了众多人赞赏。

“我们不仅是在比赛做菜，更是在传承和讲述故事。”一位参与彭祖菜制作展示的老师傅感慨道。活动现场，非遗糖画、香包等传统手工艺摊位也吸引了大批市民驻足，美食与非遗交相辉映，共同诉说着徐州作为国家历史文化名城的深厚底蕴。

## 市集联动，点燃冬日消费热情

赛场内紧张激烈，赛场外同样热闹非凡。同步开启的“百县干味”美食市集汇聚了徐州各县（市、区）的地标性小吃、老字号产品以及非遗美食。从丰县牛蒡酱、睢宁王集香肠，到贾汪素火腿……琳琅满目的特产年货，让市民一站式购齐“徐州味道”。

活动还充分拥抱数字时代，邀请20余位网络达人及美食博主进行全程多平台直播。他们穿梭于赛场与市集之间，带着万千网友“云逛”热闹市集、“云品”

竞技佳肴，实时互动点赞。线上线下的同频共振，成功将一场地方性美食赛事，打造成全民参与、全网关注的消费与文化盛事。

美食的狂欢永不散场。场外，“百县干味”美食市集依然人流涌动，彭祖养生菜体验区持续开放，四省风味等待品鉴。昨天，徐州饮食文化博物馆依旧人流如织，门前广场上的市集继续开展，享优惠、品文化，点燃这个冬日的消费激情。



参赛厨师们纷纷秀绝活。

润云川  
天然偏硅酸矿泉水

产品标准号：GB 8537

服务热线：

0516-8234 5678

徐经理：13852445674

刘经理：15190665557



天然偏硅酸 水中软黄金

润云川  
真石泉



登录「彭橙GO」小程序  
在线订购好水