

挖掘本地食材 创新研发菜品

作为一位湖头厨师,努力做好湖头菜、安溪菜,做出本地的特色美食,让安溪菜发扬光大,是张贵明做厨师的初心。

本地菜怎么做?在张贵明看来,食材是首要的。安溪依山傍水,物产丰富,除了驰名中外的“一叶”安溪铁观音外,还有“五金五银”等名优特产。为了研发出更多创意菜品,张贵明和团队常聚在一起研发菜品,往往能碰撞出许多火花。

“我们的茶叶便是一道难得的好食材。”张贵明说,“春茶最好,上山采摘下的鲜嫩茶叶,用水泡过,过一下油,就是脆脆的,配上河虾烹饪,茶叶味渗进虾肉里,就是一道美味的‘铁观音大河虾’,健康又美味。”还有“茶香刺参烩乌鸡”,将安溪铁观音的清香与刺参、乌鸡等优质食材完美融合,口感鲜美、营养丰富。

“我们这里的红柚酒非常有名,但是生产过程中产生的酒糟却常常被人忽视。我们把酒糟变废为宝,制作成酒糟鱼、酒糟鸡、酒糟兔等美食,受到食客的一致好评。”张贵明说,食材的融合是巧妙的,需要沉下心来不断探索。返回家乡工作的十几年间,他深入了解家乡文化,不仅还原传统宴席的菜品,还在摆盘、雕花上充分利用安溪元素和本地食材。

乡宴推广也是创建世界美食之都的一个抓手,张贵明多次到异地参加餐饮技能竞赛,向全国推介“相府家宴”湖头小吃,在他看来,这不仅是展示的平台,更是与同行交流的好机会。“美食是一种共享的文化,只有共同努力,一同创新,才能真正把安溪美食发扬光大。”张贵明说。

致力传帮带 传播家乡美食文化

张贵明常说,美食文化要传承。他倾囊相授,培养出的徒弟中有4人获得高级职称,3人获得中级职称。

作为湖头小吃同业公会常务副会长,张贵明每年都会利用淡季时间,安排公会会员到异地参加学习交流,目前公会有中级厨师20名,高级厨师10名,闽菜名师5名,闽菜大师5名。“美食也要创新,因为只有推陈出新中,才能让美食持续焕发生机。”

张贵明的乡宴事业也带动了美坂村的就业,成为美坂村村民就业增收的新途径。“现在村里很多年轻人都跟着张贵明学下厨,‘乡厨’逐渐成为一个劳务品牌,带动高质量就业创业,助力乡村振兴。”美坂村党总支书记许万居说。

在张贵明看来,烹饪不仅是一门技艺,更是一种文化传承和社会责任。从业26年以来,张贵明不遗余力传播家乡美食文化,积极助力推动家乡美食产业蓬勃发展。

乡宴上,张贵明精心烹制菜肴



乡亲们一句“煮得很好料”是最大的犒赏

谈起做乡宴的契机,张贵明说源于一次婚宴中的临场救急,他第一次为农村流水席掌勺。第一次掌勺乡宴就是个四十几桌的“大单子”,但是张贵明的16道菜顺利通过“考核”。

此后,张贵明的名气便打开了,请他操办宴席的人络绎不绝,张贵明也成了专业乡厨。

乡宴对乡厨的体力是极大的考验,生意好的时候要连续作战好几天,“常常是累得连蚊子叮咬都懒得拍”。不过,乡宴结束时乡亲们的那句“煮得很好料”,是对他最大的犒赏,也让他倍感欣慰。

“今年农历二月的乡宴订单已经排满了。”张贵明介绍,每年掌勺一百多场是常事,高峰时期甚至高达两百多场近万桌,有时候一场将近200桌。每一场宴席,张贵明都亲自掌勺,随着订单越来越多,张贵明还成立了专业团队,行走于十里八乡,为群众奉上一场场家宴。

张贵明几十年如一日在锅碗瓢盆间探索,先后被中国名厨烹饪委员会授予“国家名厨”称号,被福建省餐饮烹饪行业协会授予“闽菜名师”称号。

安溪乡厨张贵明 带火茶乡宴席

乡村宴席中蕴含的人情温度与文化传承 结合传统茶文化与现代烹饪技巧,展现



张贵明在烹饪中

海都记者 陈丹萍 通讯员 吴圣超 陈和俐 文/图

湖头炸鸡卷、福寿米粉炒、传统卤封肉……日前,中央电视台17套农业农村频道栏目组(三农群英汇)推出节目《茶乡江湖味》,安溪湖头镇美坂村乡村厨师张贵明的一场茶乡婚宴流水席“火了”。他将传统茶文化与现代烹饪技巧完美结合,展现安溪饮食文化的独特魅力,让观众感受到乡村宴席中蕴含的人情温度与文化传承。

从学徒到总厨 坚守源于对烹饪的热爱

3月21日,安溪县祥华乡白玉村一场38桌的喜宴由张贵明掌勺。喜宴现场,伴着呼呼的煤气炉声响,张贵明手握炒锅,挥铲颠勺、撒盐点醋,动作干脆利落。不一会儿,春笋猪肚汤、鲍鱼双彩豆、油淋龙胆斑等佳肴陆续上桌,刺激着“吃桌”人的味蕾。

谈起做菜与乡宴,张贵明打开了话匣子。“小时候妈妈走得早,爸爸为了养家糊口,经常在外忙一整天,家里就只剩我和两个哥哥。我六七岁的时候,身高还没有灶台高,便垫着小椅子,给自己和两个哥哥烧菜吃,有时还给爸爸送饭。久而久之,便无师自通掌握了一些基本的烧菜技巧,也逐渐爱上烧菜做饭。”

1998年,16岁的张贵明初中毕业,怀揣着对烹饪的热爱,只身来到厦门,从学徒做起。每天他总是最早一个到,最晚一个走,刻苦练习厨艺。凭借着不懈的努力和师傅的赏识,短短三年,张贵明便从最初的打下手,到后来的掌勺,逐渐崭露头角。他担任过厨师长,也做过酒店的行政总厨,积累了丰富的烹饪经验和管理经验。

2010年,由于父亲生病,张贵明放弃高薪回到家乡,一边照顾父亲一边创业,凭借精湛的烹饪技艺,迅速在当地打响招牌。

分类信息

广告热线:泉州 0595-22567990 13599101718

地址:泉州市鲤城区江滨南路南益鲤景湾三期A座4F(办理时间:上午9:00-下午17:00)

温馨提示:选择金融、二手车、加工、征婚等分类信息,凡涉及到现金、计息、转账等交易事宜,请注意防范,谨防受骗!

遗失声明

遗失声明

遗失声明

泉州燕群广告有限公司不慎遗失铜质圆形的公章一枚,现声明作废。

沈亚琴遗失陆军第七十三集团医院开具的医疗发票,发票号码为45250950,金额为6024.16元,声明该发票作废。

泉州市沔茂农业科技有限公司(统一社会信用代码:91350521MA345RU R9X)遗失福建省农业农村厅2023年7月21日核发的农药经营许可证一本,编号:农药经许(闽)35000010084,有效期至2028年6月11日,声明作废。

福建天衡联合(泉州)律师事务所 专职律师陈逸凡不慎遗失中华人民共和国律师执业证,持证人:陈逸凡,执业证类别:专职律师,执业证号:13505202210424697,法律职业资格或律师资格证号:A20153505820993,执业证书流水号:11288068,特此声明作废。

租厂房,找中熙产业园

60万m²精装标准厂房出租,专业化、规模化、产业聚集

招租热线:0595-27551111(酒店、KTV同步招租)

地址:泉州台商投资区滨湖南路中熙产业园(离高速出口约3公里)