

好吃周刊

B12
大口吃掉独龙江
B13
记忆里的油炸槐花



本报副刊部主编 | 总第 351 期 | 2014 年 6 月 5 日 星期四 责任编辑:潘嘉毅 视觉设计:窦云阳 编辑邮箱:gjx@xmwb.com.cn

名厨美食季 舌尖朱家角

“新民名厨美食季”水乡开幕

20位烹饪大师明日“红毯秀”



■ 20 位闻名遐迩的“名厨”将悉数出席明天的“新民名厨美食季”启动仪式

本报记者 孙中钦 摄

新民名厨美食季

证大上海西镇

你见过国宴名厨走红毯吗？你知道为名厨特制的“大师印”出自谁手吗？你知道哪些亲民的国宴佳肴将在启动仪式上露脸吗？……本周五，“新民名厨美食季之朱家角站”的启动仪式将在朱家角证大西镇大拇指广场举行，沪上 20 位国家级烹饪大师将悉数出席。本周，记者提前探营，为读者撩开启动仪式的神秘面纱。

大师名厨走红毯

证大西镇大拇指广场坐落于朱家角的课植园路沙淀中路，是一片全新打造的商业中心，集居住、休闲度假、商务、游乐、艺术为一体。驾车从 G50 高速朱家角出口下高速，开到大拇指广场约 10 分钟。中心广场约有数百平方米，上方还有一个巨大的

LED 屏幕，周五晚上将在这里搭起展台，迎接名厨们的到来。

而在展台前方，将搭建一条数十米的红毯星光大道，20 位大师肖像组成的灯光“大师墙”将与红毯交相辉映。红毯尽头，还将竖起大师签名墙，把名厨打造成最璀璨的明星。

当晚，20 位大师将鱼贯而入，款款走上红毯，一展风采。“在西方，厨师是很受尊敬的职业，人们感激厨师做出了丰富美味的食物，称他们为‘美食的工程师’。而米其林星级名厨的地位甚至与社会名流不相上下，绝大多数的法国餐厅以主厨名字命名，因为主厨才是餐厅的灵魂。”上海市餐饮烹饪行业协会表示，本次活动力求弘扬美食文化的同时，也想隆重推出给大众带来“舌尖享受”的缔造者。

大师刻章赠大师

启动仪式的另一个亮点，是向名厨们颁发“大师印”。印章由新民名厨美食季独家定制，仅有 20 方。上海工美服务部有限公司总经理钱振峰介绍，大师印所选用的石料是上等的青田石，由玉石雕刻大师手工制作。制作完成后，由上海工艺美术大师张迎尧亲自设计、篆刻。“张迎尧是业界有名的篆刻大师、海派雕刻艺术一杰，他创造

的浮雕细刻传统工艺是独特的‘张氏雕刻’风格，曾为三代国家领导人刻章，这次能请到他特别不容易。”钱振峰说，听闻是为国宴大师和“厨神”刻章，张大师欣然应允，演绎了一段“大师赠大师，名厨获名印”的佳话。

大师印约 3 厘米见方，高约 5 厘米，除了大师名字与落款外，还特别刻了一个“厨”字。印章以红木盒装，另含印泥和证书，证明大师印是为“新民名厨美食季”特别定制的。这 20 方大师印，一个星期前就加班加点开始制作，将在明晚的颁章仪式上惊艳亮相。

国宴佳肴展风采

启动仪式上，新雅大厨手工精制的桂花拉糕、椒盐腰果酥、松茸粳饭糕、萝卜丝汤团等四款“元首名点”将逐一亮相。同时，不少大师还将一展身手，一批亲民的国宴佳肴着尽展风采。这些美食制作的“好功夫”，将与朱家角的时蔬、湖鲜等“好食材”巧妙融合，让水乡佳肴不光“鲜”得来，更加“美”得很，让拥有美景的千年古镇多一个让人喜爱的理由——美食。

此外，上海绿波廊酒楼副总经理陆亚明表示，当晚将拿出在亚信峰会上大受元首夫人青睐的顺风叶和赤豆迷你粽，助力“新民名厨美食季”。 本报记者 金旻奕



■ 启动仪式上，20 位烹饪大师将获颁“大师印”

特别提醒

- 更多“新民名厨美食季”精彩活动介绍，请关注B10-11版
- “元首名点·好吃游”套票将在线上限量预售，请读者提前购票，然后在现场品尝
- 扫描二维码，更多优惠等着您



新民好吃微信订阅

中国最好的稻米——五常大米

其实也不贵（20斤装120元/包、10斤装60元/包；按有机准标种值的20斤装150元/包、10斤装80元/包）。

从产地到餐桌，无需任何环节，只需一个电话：02152801507，苏浙沪免费送货上门。