

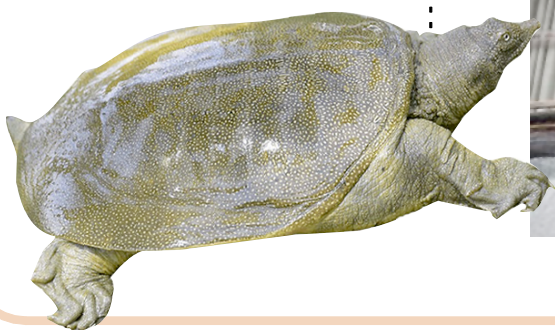


## 常德河洲甲鱼十八吃香飘全国

### 湘味里的非遗

春意渐浓，大湘菜报走进常德，寻味湘味里的非遗。河洲甲鱼十八吃手工烹饪制作技艺，是常德市第六批市级非物质文化遗产，也是常德饮食文化的闪亮名片。湖南省河洲生态甲鱼养殖有限公司董事长王国顺作为这项非遗技艺的传承人，承祖传手艺，守匠心初心，在守正与创新中让这门传统技艺焕发新时代活力。

■文/郭忠强



河洲甲鱼十八吃的独特美味，藏在每一个精益求精的烹饪细节里，更藏在世代相传的古法工艺中。选料上，甲鱼需满5年，更有专属选材秘诀严格把控食材源头；宰杀环节有独门技巧，焯水去腥要精准把控火候，仅用75℃-80℃的热水，每一步都遵循老规矩、老手艺，容不得半点马虎。

非遗的生命力，在于守正，更在于创新。王国顺认为，守正是传统技艺的底蕴与根脉，创新是接轨市场、贴合需求的新方式，二者相融方能契合当下客户与市场的需求。秉承这一理念，他带领团队不断探索，每年推出3-5种创新做法，打造全国首家甲鱼小吃品牌，甲鱼面、甲鱼包子、甲鱼饺子、甲鱼烧卖、甲鱼粽子等创新美食接连问世，打破了甲鱼仅作钵子菜的传统认知，让甲鱼的吃法更丰富、更贴合大众口味。

“要让非遗技艺不仅能传下去，更能走

进千家万户。”王国顺表示，一方面要为合作伙伴赋能，持续为餐饮老板提供优质健康的甲鱼食材，同时将创新的非遗烹饪手艺倾囊相授，让餐饮商户凭借正宗技艺形成市场竞争力，实现合作双赢；另一方面要为普通消费者提供便捷体验，针对消费者不会宰杀、不懂烹饪甲鱼的痛点，创新提供18种口味产品任消费者选择，全国范围内可配送，也可通过礼品券、礼品卡的方式，让消费者得到更方便快捷的体验。

始终坚守高端品质，是王国顺对市场、对合作商、对消费者的不变承诺。他表示，河洲甲鱼始终以高端、营养为定位，与合作商携手为市场提供好品质、好口味、好营养的甲鱼产品。未来，他和团队将始终坚守初心，把河洲甲鱼的品质与口味做到极致，让河洲甲鱼十八吃这一承载常德饮食文化的非遗美食，香飘全国、香飘世界。

