

最杭州味道

选料讲究 24节气都有时令菜
制作精细 1毫米粗细是切丝基本要求
你觉得哪道菜最能代表杭州?
杭帮菜烹饪大赛 要为G20决出20道峰菜

苏东坡说:天下酒宴之盛,未有如杭城也。再过四个多月,全球瞩目的G20峰会将在杭州举办,届时,杭帮菜将是展现杭州生活的最好方式。

也因此,一场特别的“迎G20峰会杭帮菜烹饪大赛”于3月-4月举行,以提升杭州“推荐50家迎G20接待饭店”的菜品制作水平和国际化接待水平。

同时,大赛产生的20道峰菜,将进行特别宣传和供应,进一步推广提升杭帮菜在国内外的知名度和美誉度。

作为承办媒体,都市快报本周的舌尖周刊,将和大家一起分享杭帮菜里的奥秘。

记者 何晨

良渚时期就有最早的杭帮菜

据大赛工作组副组长、大赛裁判长胡忠英(中国十大中华名厨、高级技师、国家一级评委)介绍,本次大赛,每家参赛饭店都要制作16道具有杭州特色的菜点,包括6道冷菜、6道热菜和4道点心;要求是既能做自助餐,又能当宴请菜。

“毋庸置疑,杭帮菜是很有历史和文化底蕴的。”胡忠英说,从杭州良渚文化遗址发现,数千年前的这片土地,就有当时的美食文化存在。那时,杭州人已懂得“饭稻羹鱼”,就是用稻米做饭,用鱼做羹,可以说这是最早的杭帮菜。

“我住浙江西,君去浙江东。勿言一水隔,便与千里同。富贵无人劝君酒,今宵为我尽杯中!”公元823年,杭州刺史白居易夜宴元稹,西湖船宴食的是情怀;北宋苏东坡在杭州任知州,自此杭州出了一道名菜东坡肉。南宋都城临安(杭州)是当时全世界最繁华的城市之一,相传叫卖之声通夜不息;西湖上有专门供客人宴游的船,最大的可容百余人,小的可容五十余人,厨师烹制各种菜肴,游客可品尝美味。另据史料记载,当时杭州城内外有17处著名的食料交易市场;皇宫里还专门设了“四司六局”,来管理膳食,这说明当时杭帮菜的制作管理已相当系统专业。

到了清朝,杭帮菜已达到相当高的水平。根据保存下来的乾隆西湖行宫御膳食谱,乾隆在西湖行宫里吃过红白鸭子攒丝、炒鸡肉片炖豆腐、蜂糕等,虽称不上地道的杭帮菜,但也是融合了精致清淡的杭帮口味。清代食圣袁枚的《随园食单》中,对杭帮菜的文化、精髓和制作原理,也有很详尽的阐述。

到了现代,2008年10月20日-31日,“联合国中国(杭州)美食节”在纽约联合国总部成功举办,这是中国美食在联合国第一次亮相。美食节期间,杭帮美食征服了联合国外交官们,吸引来自世界各地的客人。

杭帮菜切丝 1毫米粗细是基本要求

“烩不厌细,食不厌精”是杭帮菜的精髓。

杭州食材丰富,不仅有杭嘉湖平原传统的鸡鸭鱼肉和稻米,而且还有东海的海产,临安的浙西山货……四季分明,因时而异,不时不食。中国杭帮菜博物馆馆长、杭州饮食服务集团总经理戴宁撰写的《廿四节令菜点》,系统地阐述了杭州各个季节的时令食材,什么季节吃什么杭帮菜。

杭帮菜基本的切丝切片都有具体尺寸的要求。同样叫丝,虽然每个菜系都讲究粗细均匀,但要求不同。“有些地方菜,筷子粗细就叫‘丝’了。在杭帮菜,这样的‘丝’只能叫‘条’。杭帮菜的丝,一般粗细1毫米是最基本要求,也有要求0.5毫米或更细的。”胡忠英说,“油焖春笋则要劈柴块,炒制时才更入味,不能太精细”。

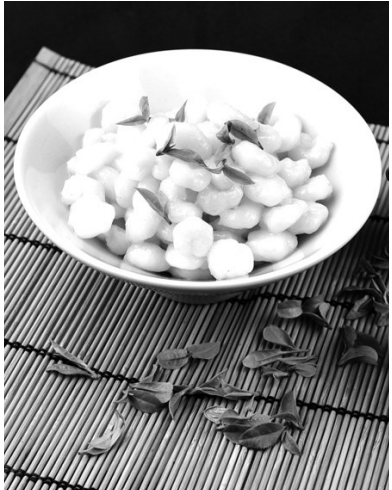
最近,胡忠英正在与中原文化的开封,进行南北宋美食交流,为杭帮菜的“南料北烹”寻找根源,也为了解两地当下餐饮美食的不同。



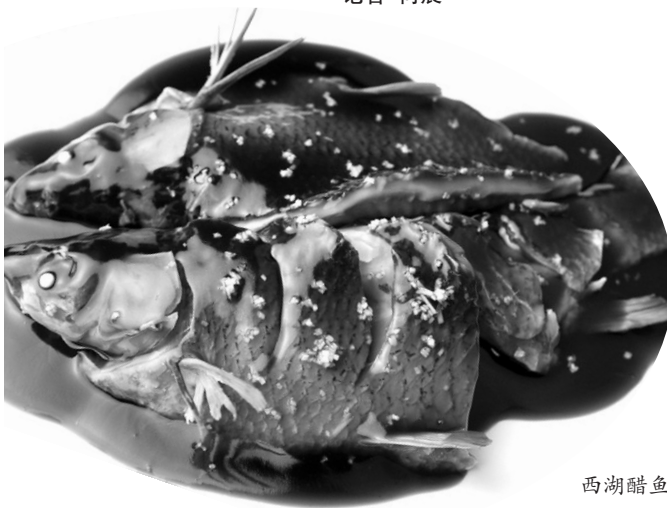
猪油八宝饭



金牌扣肉



龙井虾仁



西湖醋鱼



杭州卤鸭



片儿川