

最杭州味道·新老名菜

清淡中分出五味 四季都有专属食材

36道传统经典 48道新名菜

演绎杭帮菜之繁华胜景

东坡肉、叫化童子鸡、西湖醋鱼、龙井虾仁、油爆虾……这些耳熟能详的美食，就是1956年政府认定的36道杭州名菜。同时，还有17道杭州名点，包括虾仁小笼、片儿川面、虾爆鳝面、猫耳朵等。

2000年，笋干老鸭煲、蟹酿橙、芙蓉水晶虾、八宝鸭、莲藕炆腰花、钱江肉丝、金牌扣肉、脆皮鱼、珍宝蟹、沙锅鱼头王、双味鸡、蒜香蛭鳝、稻草鸭、蛋黄青蟹等48道新杭州名菜脱颖而出。

“随着物流飞速的发展，食材的获得更加迅速和便捷。”国家中式烹调师、高级技师胡忠英说，48道新杭州名菜，主要增加了海鲜和部分南宋菜。它们的原料也更为广泛，比如鲍鱼、龙虾、蟹、象拔蚌等。早年，他在象山吃到活的梭子蟹时，有种震惊的感觉，那肉质的口感与冰冻蟹完全不同。而如今，这样的鲜活梭子蟹，早已能在杭州直接吃到。

记者 何晨

清淡不是淡而无味 也要分出五味

地域的差异，造就各地美食文化的不同。比如，杭州四季分明、交通发达，食材丰富，有东海的本地带鱼、梭子蟹、黄鱼，还有肉多鲜美、壳薄的三门青蟹等；而到了大连，鲍鱼、海参比较好；在广东，进口深海鱼类较多，很多高档海鲜，如东星斑、老鼠斑、龙虾等，都从澳大利亚、挪威等地进口。

再比如，北方讲究“吃香喝辣”，香指的是大葱、桂皮、茴香等调料香味；辣，指的是高粱酒。而杭帮菜讲究口味清淡，原汁原味，“清淡不是淡而无味，五味还是要体现出来的。在保持食材原味的基础上，在细微中体现。轻口味中分出五味，难度更高。”胡忠英说。前段时间，他看了王小丫《回家吃饭》的节目，其中有一道南乳肉，加了茴香、桂皮。“一看就是北方做法，我觉得，这会把肉的本味冲掉。杭帮菜原汁原味，不加这些香料，保持肉独有的香味。再比如肉末粉丝，杭州最多放点葱花，北方也会放茴香、桂皮”。

他接着举例，清炖鸡也是杭帮菜保持食材原汁原味的经典菜肴；杭州传统名菜火踵神仙鸭，鸭子加上金华火腿，是增加鸭子的香味；新杭州名菜中的笋干老鸭煲，增加的是笋干，也是为了更突出老鸭的本味。



火踵神仙鸭



西湖蔬菜汤

杭州四季都有专属菜肴

24节令菜，是杭州最早提出的。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《廿四节令菜点》后，全国范围也开始出现各地的24节令菜。

在杭州，各种本地食材和时令到底有怎样的关系？什么季节该吃什么菜呢？听听胡忠英的说法。

鸡。
白切鸡、糟鸡、虾油鸡，都讲究肉质鲜嫩；而白切鸡，要求骨头里带些粉红色的血丝；糟鸡，则用绍兴特有的酒糟。杭州人不吃江北鸡，偏瘦偏老，适合做德州扒鸡，重香味而不太重鲜味。

栗子烧子鸡，鸡1斤多，刚出毛的时候；7月栗子是脆的，像水菱，到了9月就老了，口感粉糯，适合做桂花栗子羹。叫花鸡，要用当年的成年鸡；老鸡汤那就不用说了，要用老鸡。

鸭。
七八月间，吃卤鸭，下饭。早稻割起，嫩鸭下来，鸭子吃碎稻子。现在，萧山高档的宴席，都保持着这道菜的传统。

酱鸭儿，小寒时节，用的是当年的成年鸭子。神仙老鸭，那是隔年的老鸭子，甚至可能好几年的生蛋鸭，配上金华三年陈两头乌猪的火踵。

鱼。
西湖醋鱼，用的是草鱼；至于包头鱼，鱼头做鱼头豆腐，鱼肉做清汤鱼圆、芙蓉鱼片；而青鱼，可做糟鱼干。

肉菜。
东坡肉、一品南乳肉、荷叶粉蒸肉……品种最多。早期的金华两头乌，最大150斤，而东坡肉是一两半一块，现在二两半到三两一块，因为现在的猪身厚了，一两半的话，就切不出块，只能切成“条”。

从鲜肉到咸肉，那是老底子很有效的保存方法。南肉春笋、咸件儿、蜜汁火方，都是鲜肉蜕变后的经典。

蔬菜。
杭州以笋为特色，一年四季都有笋，春笋、鞭笋（夏秋）、冬笋。其实，春笋和鞭笋之间，还有雷笋，但口感略差，记得的人比较少。现在当季，毛笋烧咸肉是一绝。

火丁豆瓣，就在4月份的半个月间，先是有青豆（豌豆），再有豆瓣。青豆可做咸肉糯米饭；豌豆老一点了，老杭州的“寒豆儿糖粥”，老底子晚上挑担叫卖，也搭卖小馄饨，满足那时候的夜宵人群。

至于西湖莼菜，则是5月-10月的。

始于上世纪九十年代的创新繁荣

对于杭帮菜的快速发展，胡忠英认为，不仅是由于地理环境和经济优势，更是因为杭州的大气开放，杭帮菜能吸收别人的优点，善于创新。

上世纪九十年代初，胡忠英提出“迷踪菜”的理念，和各个菜系兼容并蓄。迷踪菜在那个时期空前繁荣，不断创新食材种类、烹调方式和口味。那时，全世界的食材、原料源源不断进入



桂花鲜栗羹



白切鸡

中国，法国生蚝、澳洲龙虾、波斯顿龙虾、帝王蟹、美国阿拉斯加长脚蟹等，替代了舟山当地龙虾；老底子数鳙鱼最高档，后来宴请吃东星斑、石斑鱼。

“至于鲍鱼，传统菜就有，如麻酱紫鲍，以前用的是干鲍，后来是日本网鲍、吉品鲍、禾麻鲍……档次不断提升。”

随着生活水平提高，懂吃的人越来越多。鲍鱼用什么鲍鱼；龙虾用什么龙虾，波龙不吃刺身，澳龙可以吃刺身……

同时，粤菜大举北上，不仅带来新的食材，还有厨房革命，杭帮菜也引进了许多先进的厨房设备。食材好，厨师做得好，就体现了杭帮菜综合实力高，杭州菜在八大菜系中很快脱颖而出。

“那时，许多面积1万多平方米的饭店，每天都要排队。在杭州举行的首届中国美食节，天天人山人海，最多一天的人流量30多万人次，全国都惊呆了。杭帮美食在全国餐饮圈，也是名声大振！”胡忠英感到很自豪。



蟹汁鳙鱼



微信扫一扫
关注“舌尖上的杭州”
了解更多
杭州本地食材的应季做法

36道杭州名菜

油焖春笋 西湖醋鱼 蜜汁火方 火腿蚕豆
干炸响铃 火踵神仙鸭 龙井虾仁 叫化童鸡
清汤鱼圆 西湖莼菜汤 生爆鳝片 栗子炒子鸡
杭州酱鸭 鱼头豆腐 荷叶粉蒸肉
红烧卷鸡 一品南乳肉 南肉春笋 清蒸鲥鱼
八宝童鸡 糟鸡 杭州卤鸭 百鸟朝凤
春笋步鱼 蛤蜊余鲫鱼 鱼头浓汤 咸件儿
虾子冬笋 油爆虾 糟烩鞭笋 火蒙鞭笋
栗子冬菇 糟青鱼干 东坡肉 番茄虾仁锅巴
排南(熟金华火腿切条块,加葡萄酒、冰糖蒸出)

17道杭州名点

虾仁小笼 幸福双 百果油包
松丝汤包 油余馒头 鲜肉蒸馄饨
虾爆鳝面 片儿川面 冬菇炒面
中面 猫耳朵 吴山酥油饼
荷叶八宝饭 猪油八宝饭 巧西施舌
宁波汤团 酒酿三元