

昨天母亲节,你给妈妈送了什么礼物?

一群爱好烧菜的杭州人,昨天聚在一起,做了一桌最土、最家常的杭州菜:糖醋里脊、田螺嵌肉、家常小炒、辣子鸡、清汤鱼丸、西施豆腐、红烧素鸡、红烧肉、油爆虾、宫保鸡丁、开胃羹、杭三鲜、笋烧肉、红烧肉……用这种特殊的方式感谢妈妈的付出,传承杭州人一代代家传下来的手艺。

能让他们有机会凑到一起做菜的,是昨天下午在闸弄口街道举办的“寻找记忆中的杭州味道”民间厨王争霸赛。

经过前期预报名,比赛主办方选出了30个最有故事、最能代表杭州味道的菜肴,邀请30位报名参赛者到现场比拼。

负责打分的有专业评委——国家级评委及高级烹饪技师,也有美食达人,还有现场报名的大众评审。

经过对每道菜色、香、味、意、形5项成绩打分,最终的冠军菜,是新杭州人陶先生做的“清汤鱼丸”,获二等奖的是陈阿姨的“土家拼盘”(注:一道冷菜拼盘)和翟女士的“团队精神”(注:食材有鹌鹑蛋、香菇、肉饼),三等奖分别是红烧鲫鱼、油爆虾和田螺嵌肉。

为什么这六道杭州菜获得了评委们的青睐?

其实,这跟它们的品相、味道有关,也跟它们背后隐藏的故事有关。

记者 周丹红 通讯员 沈佳岚 吴能奇 摄影 严嘉俊



你猜冠军菜是一道什么菜? 喜迎G20 杭州味道 世界共享 “寻找杭州味道”民间厨王赛昨天挑战家常菜

“冠军菜”清汤鱼丸

民间厨师:陶尔诚

冠军菜得主是新杭州人陶先生,这难免有些让人意外。陶先生老家在绍兴,他说选择做这道菜有几方面考虑:

一是清汤鱼丸算得上典型的杭州菜,口味清淡、做工细致;另一个原因是因为做法复杂,现在很少有杭州人会在家里做鱼丸了,许多饭馆也吃不到正宗的鱼丸,像炒三鲜等都是用贡丸来代替;第三,这是一道老少皆宜的菜,不用挑鱼刺就可以让孩子、老人放心地吃,小时候看大人做,长大后又做给自己的孩子吃,很有传承的味道。

果然,陶先生一出手,就引来了大伯大妈的围观:“啧啧,这道菜做得好滴!”“刀工蛮要紧!”“会做的人不多滴!”“下水慢一点儿……”看的人似乎口水都要下来了。

卖相好、口味清淡又有杭州特色,这款清汤鱼丸拿到了最高分。

很多人来讨做鱼丸的要诀,陶先生无私分享:“很多人家会选鲢鱼,我用的是胖头鱼,鱼不能用现杀的,最好是上午杀、下午烧的,剥鱼肉要剥久一点,我刚刚剥了毛半个小时;清汤,加青菜、香菇就好,不要加火腿片什么的……”

最年轻选手的红烧鲫鱼

民间厨师:凌广泽

凌广泽,20岁,树人大学大一学生,应该是30位参赛选手中最嫩相的一位了,他做了一道红烧鲫鱼。

备料、开火、倒油、鲫鱼下锅……行家一出手就知有没有,看他娴熟的做菜动作,大家就明白这位“小鲜肉”平时在厨房待的时间绝对不会少。

“我8岁就开始做菜给爸爸妈妈吃了,这道菜是跟妈妈学的。”小凌说,小时候爸爸妈妈都比较忙,自己就在寒暑假学着做菜,这样爸爸妈妈下班就有热菜热饭吃,结果越做越熟练,今年春节家里的年夜饭就是他一个人搞定的。这么贴心的儿子,绝对是昨天送给老妈的一份好礼物。

最温情的红烧素鸡

民间厨师:张威峰

张威峰长得高高瘦瘦、白白净净,有点偶像派的味道,他是被朋友“串掇”着来参赛的。

朋友的理由很简单:“他是营养学方面的行家,又是美食达人,还还会烧菜,关键是他的红烧素鸡故事蛮感人的。”

怎么个感人法?

张威峰还没上小学的时候,看到电视上说卤牛排特别好吃,就跟爸爸吵着要吃牛排。那时牛排多贵啊,但奶奶拗不过他,就答应给他做一盘。

吃晚饭时,奶奶端出了一盘红烧素鸡,也真的像牛排一样一块一块的,骗他说这就是牛排。他张口一咬的确有肉的口感,就信以为真,还觉得特别好吃,把剩下的酱汁都用来拌饭了。直到再大一点吃到真正的牛排了,他才知道那是奶奶善意的谎言。

“奶奶是爸爸的妈妈,今天是母亲节,我选这道菜就是想寻找一下当年的回忆,也表达对奶奶的感谢。”张威峰说,自己学的是营养学,所以改良了红烧素鸡的做法,多加了点水,以便于红烧时能把油都“吸”出来又保住素鸡原有的营养成分,有兴趣的可以试试这种做法。

创意菜“团队精神”

民间厨师:翟晓蓉

鹌鹑蛋、香菇、肉饼,这三样组合起来是什么菜?24号选手翟晓蓉给它取名叫“团队精神”。

“团队精神”名副其实,它是由一团团小菜组成的一盘菜,每团小菜都是独立的个体,自上而下分别是立起来的鹌鹑蛋、肉饼以及垫底的香菇,看起来就像一个个鹌鹑蛋精神抖擞地站在一起。

翟女士说,G20要在杭州举办了,杭州人的团队精神在这个时候很重要,这道菜是她的创意菜,本来叫五彩缤纷,现在觉得改名叫“团队精神”更合适。

“团队精神”很受欢迎,昨天刚端上评委桌就被抢光了,翟女士只好又蒸了一盘补上。



最认真的围观者 滨江王大伯赶来“偷拳头”

王大伯,家住滨江,现已退休,爱好炒菜,上周在快报上看到闸弄口街道要搞一场民间厨王赛,很感兴趣。昨天中午坐地铁、倒公交,赶到现场围观。

“我是来偷‘拳头’的,说说都是杭州人的家常菜,每家都各有自家的做法,我打算把别人家的做法带回自己家做一遍。

“报纸上写一个姑娘儿做红烧带鱼,说是跟家里大人学的,我特地过来看看。到现在,我没动过地方,看选手做了5个菜。”王大伯说,听起来一样的菜名,果然是一家人有一家人的做法。

王大伯真当是既投入又认真的,选手忙不过来会凑上去帮忙,看到不理解的地方直接跟选手探讨烹饪手法,好几次被误以为是参赛选手的家属。

最洋气的大众评委 来杭州6周的外教Tane

Snail meat(田螺嵌肉),Fish soup(清汤鱼丸),Braised ribs(红烧排骨)……昨天的评委席上有一张评分表很特别,每个菜名旁边都用黑笔标注了英文。

这张评分表的主人是新西兰人Tane,评委中唯一的老外评委。Tane是一家外国语学校的老师,刚到杭州6周,不会说中文。

老外眼中的杭州菜怎么样?Tane说,中国的菜有太多讲究,光是菜名就够他研究半天,最后不得不借助翻译软件,比赛的每一道菜他都认真品尝了,觉得杭州菜都挺好吃,听选手讲杭州菜背后的故事更有意思。

这次民间厨王争霸赛的主办方是江干区委宣传部、闸弄口街道、华润万家超市和杭州乐居。

“杭州味道,世界共享!”工作人员说,举办这场活动,主要是出于两方面考虑,一方面杭州要办G20国际峰会了,希望通过这一活动能向更多的国际友人展示杭州的美食文化;另一方面,家常菜文化属于杭州味的文化,也希望更多的年轻人能学一学妈妈的手艺,把“杭州味道”传承下去。