

“花痴”伊建敏： 我想开一家“花胶博物馆”

本报记者 祝瑶

即便已过去了11年，一提起这块“上了年纪”的红鸡赤嘴，伊建敏脑中又不时浮现当时的画面：三次飞汕头、花了18万，还送出一把名家紫砂壶……

作为杭城曾经的大厨，如今伊家鲜、湖上春、伊先生的掌门人，伊建敏常常挂在嘴边的一句话是——我是一个“花痴”。



伊建敏向我们展示花胶藏品。

三赴汕头 还送出一只名贵紫砂壶

“花痴”的“花”，是“海八珍”之一的花胶。花胶又名鱼胶，流行于港台、粤闽沿海，当地人认为其能美容养颜。好的花胶，甚至被拿来当作嫁妆，可见其分量。

“一听说要去汕头，就知道师傅又犯‘花痴’了。”时常陪伊建敏到处采风收藏的徒弟小程，最怕听到两个地名：一是盛产紫砂壶的宜兴，另一个就是常食花胶的汕头。

“20多年前吧，那时候，汕头家家户户都吊着一大袋花胶。”这是伊建敏对汕头、对花胶的第一印象。

11年前，听说有一块“上了年纪”的红鸡赤嘴鱼胶，伊建敏立刻揣着10万元现金飞去汕头。一见到心头好，伊建敏形容那一刻的自己“两眼放光”。但卖家开出了28万元售价，高出心理价一大截。第一次洽谈，没谈拢。

空手回了杭州，伊建敏心里却一直惦记着这块花胶。日思夜想好几天，他再一次去了汕头。坐下聊天，伊建敏从做菜聊到喝茶，再聊到花胶……聊着聊着居然让卖家起了惺惺相惜之感——这位远道而来的杭州人，真的懂吃，也真爱花胶。

卖家松了口气，愿意讲价。幸福来得太突然，伊建敏心头一热，一拍大腿道：“你考虑下，我再送你一只清代名家王东石的朱泥小品……”第三次再去汕头，伊建敏用18万元现金和一只估价超十万元的紫砂壶，带回了

心心念念的“红鸡赤嘴”。

白送一只名贵紫砂壶，这笔买卖到底合不合算？伊建敏的心情还真有点复杂，“有些东西没法儿用钱来算”，因为对自己的收藏而言，这算是一个里程碑吧。

学工笔画的大厨 常去外文书店

见过不少厨师出身的餐饮老板，伊建敏给人不太一样的感觉——他大眼浓眉，着装儒雅，办公室挂着字画，聊天喜欢讲历史和传统文化。

“差一点就当了机修工。”伊建敏出生于钱塘江畔，标准的“60后”。1980年的冬天，17岁的伊建敏，迎来了人生中的一个重大选择：去中药二厂当机修工，还是在老牌国营餐饮店的厨房当一名炒菜师傅？

在这一方后厨间，杭帮菜大师傅的技艺震撼了他。“要学的东西太多了。”从学徒到“国家特一级中式烹调师”、“餐饮行政总厨”，伊建敏先后在岳湖楼菜馆、杭州酒家、杭州之江饭店等知名餐厅，书写了自己的餐饮人生涯。

在国家级烹饪大师胡忠英眼里，四弟子伊建敏“有点轴，爱琢磨，乐于接受新事物”。在杭州餐饮圈大佬董顺翔、王政宏等同门师兄眼中，伊建敏是个“完美主义者”。

一道传统冷菜蝴蝶盘，因为摆盘“缺意境”，伊建敏专门报了个美术班，学工笔画。上世纪80年代，伊建敏还做了件同行看来挺费解的事——攒上几个月的工资，常常跑去

六公园附近的外文书店，买回一两本上百元的港版菜谱。

龙虾、鲍鱼、花胶、鲑鱼，书上介绍的新奇食材，打开了伊建敏的眼界。就这样，80年代末，他成了杭城最早的一批“追鲜”大厨。

想办一家 “花胶博物馆”

昨天，一间满是新会陈皮香气的房子内，伊建敏戴着手套，从陈列柜中取出一只只小臂长的蜘蛛胶，向我娓娓道来。灯光下，老花胶岁月经年的纹路清晰可见，泛着琥珀般的光泽，他看着花胶的眼睛也闪着光。

因为环保的关系，现在的野生花胶要么是几十年前的旧物，要么来自国外海域，国内几乎只有养殖的花胶。

20多年来，伊建敏收藏了40多个品种，1000多件花胶。现在，他最大的心愿是开一个“花胶博物馆”。他愿意拿出他珍藏的蜘蛛胶、野生赤嘴鱼胶、白花胶等经典花胶，包括一对国内比较罕见、名气较高的公母房胶，“这可以作为镇馆之宝”。

“据我所知，在杭州，还没有人做过这件事。”伊建敏说，“但开一家博物馆似乎牵扯较多，我还没想好，所以只能暂时将花胶放在伊先生”。

问他：“那，有音像资料吗？有讲解员吗？不吃饭也能看花胶吗？”

“当然，我都在准备了……”伊建敏的回答很坚定。

看来，这个“花痴”，是认真的。

面馆老板、资深“面霸”都来了

杭州吃货“天天见面”群，寻找你身边的面食爱好者

本报讯 在杭城大街小巷的餐饮店中，最常见的就是面馆了。

不论是小面馆扎堆的河东路、被称作“面面一条街”的莲花街，还是“面霸”们喜爱的城南复兴南街，杭州人对一碗面，有着超乎寻常的热爱。说到面条爱好者，不得不提杭州吃货的“天天见面”群。

自今年3月组建以来，“天天见面”群已经吸引了将近500名面食爱好者。

小狗面馆的“女少东”孙来艳、抚宁巷“方老大”的小老板方榕汉、英英面馆的老板董晓余，本塘知名的面馆老板也竞相加入。想知道怎样才能烧好一碗杭州面，不如在群里问

问这些“面当家”。

除了面馆老板，群里还藏着像“钻石王老五”、“世乐”、“绮梦”、“屠小呆”等一批立志吃遍杭城面馆的资深“面霸”。

单凭一碗面的照片，眼尖的“面霸”们就能秒猜出面馆的大名。更夸张的是，不单单是面馆的地址、营业时间、环境、价格，连店老板不为人知的趣事，“面霸”们都了然于胸。

既是老底子美食爱好者，又是杭州面的狂热粉丝，像“钻石王老五”这样的“面霸”，即便平时工作再忙，一周也至少也要打卡2~3家杭城面馆，一年下来光顾的面馆少说也有

上百家。“杭州有哪些好吃的隐藏面馆”、“哪一家的拌川口味更地道”，对于吃货们的求助，“面霸”们总能给出宝贵的建议。

大家每天聚在一起，讨论这个城市“面界”的最新动态，搜罗身边新开的面馆，分享各自的吃面经验。怎么样，想加入吗？

还有一个好消息是，接下来，我们会通过这个群，第一时间送上面群专属福利，你准备好了吗？

扫版面上的二维码，加杭州吃货小觅(ID:hzch717)为好友，与我们一起发掘身边的好面吧。

本报记者 潘骏



扫一扫，加小觅微信。