

# 4位杭州名厨,4年内毕业于同一学校同一专业 从厨近30年,他们做的菜,或家常,或精致,或国际,都被吃货追捧 一所“技校”的杭帮菜江湖

本报记者 黄葆青

年初八,龙翔桥“好食堂”的老板马坤山,就忙着张罗一场聚会,他想邀请的是杭州酒家的总经理刘国铭,紫萱度假村的总经理俞斌,以及大华饭店行政总厨张勇。

这几位在杭州餐饮界,都有名气,各有风格,你可能不知道的是,他们都是同学。

餐饮行业从年头忙到岁尾,要凑齐难度实在太大。老马同届的同学,从毕业到现在,只完整聚过一次,那天他们恶狠狠地一天喝了两顿大酒。

他们的母校是杭州第一技师学院,始建于1958年,前身为杭州市劳动局技工学校,其中的烹饪专业,为社会输出了大批优秀厨师。马坤山、刘国铭、俞斌、张勇四人,当年都是从这里起步,开始了厨艺之路。



杭州吃货



小程序二维码



## ● 马坤山:沈宏非喜欢的“好食堂”

马坤山,1987届毕业生,“好食堂”餐厅主理人,从厨32年,大家都亲热地叫他“老马”。技校毕业后老马一脚踏进了厨房,踏实肯干,悟性又好,19岁就成了杭州延安饭店最年轻的厨师长。

杭州有名的“鑫隆鸡爪王”,马坤山就是创始人。据说,他独门秘制的鸡爪一天可以卖出七八千个。在开餐厅之前,他还在钱塘江的游轮上做过会所菜,那可是人均500元的生意。

做了二十几年厨师以后,他发现无论是

食材还是烧法,还是自己家做的菜最好吃。于是,就有了现在名气日盛的餐厅“好食堂”。

“好食堂”做的都是老杭州最亲切的实惠家常菜,没有复杂工艺,用最基本的家常调料,也不讲究摆盘,外型虽普通,可食材却很讲究,都有地道的产地,河虾、螺蛳,油豆腐,笋干,香芋都各有来头……

短短几年,“好食堂”渐渐有了名气,不但沈宏非、地主陆等美食大咖是这里的常客,很多外地游客也会赶来打卡,时髦的小红书APP上,经常有妹子晒出“好食堂”的家常菜。



## ● 刘国铭:给叫化鸡“穿上”金属衣

刘国铭,1990届毕业生,现任杭州酒家总经理。中国烹饪大师,全国劳动模范,从厨29年,几乎拿了厨师该获得的所有荣誉。

位于西湖边的杭州酒家每天都会出现食客排长队买包子的盛况。这只包子正是十几年前杭州延安路南方大酒店南方大包的改进版,也是刘国铭的作品。

叫化鸡是一道经典杭帮菜,很多厨师为了保留汤汁,先用高温玻璃纸包裹鸡肉,再用荷叶和酒坛泥封烤。可刘国铭认为这种做法不能使荷叶的清香和鸡的鲜香融合,于是他研制了一种专做叫化鸡的蛋形金属容

器。这种颠覆性的做法,既能让汤汁一滴不漏,金属良好的导热性又能让鸡受热均匀,肉质鲜嫩。

在《舌尖上的中国3》中,荷花酥代表杭州华丽出镜。这道高颜值的酥类点心就是刘国铭通过改良杭州传统点心——海棠酥而来。

刘国铭是土生土长的杭州人,熟悉也擅长驾驭老杭州的味道。他钻研学习全国各大菜系精华的特色,并巧妙地将这些特色融入杭帮菜中,还革新了很多工具,只为把传统杭帮菜改进得更加精致又味美。



## ● 俞斌:一道腐乳鹅肝彰显国际范

俞斌,1990届毕业生,现任紫萱度假村总经理,与刘国铭同班。俞斌是厨师圈里公认的新锐厨师,也算是餐饮界的标杆人物,各种美食论坛、餐界交流分享谈论创新话题,总少不了他。

俞斌曾在楼外楼干过十年。2003年,他被外省某餐厅高薪请去,他的创意杭帮菜让这家餐厅生意火爆,让他的月薪高达2万。

2006年,杭州紫萱度假村邀请俞斌担任总厨,薪水比原先低,他却一口答应,因

为紫萱答应他可以天马行空的发挥自己的想法,最终开创了属于他的“江南创意菜”。同行和顾客这样评价他的菜:传承而不守旧,创新又有国际范儿。

西餐、日料、东南亚的料理技术、调料、食材,都会被大胆运用,紫萱旗下的三嚙阁,有一道招牌菜腐乳鹅肝,就是把鹅肝打细以后,在零下200摄氏度的液氮中冷冻,再淋上红菜头和红酒调成的汁,让西式鹅肝有了腐乳的外形,既有细腻幼滑的口感,又不失江南菜的灵气。



## ● 张勇:把炸豆腐端上国宴

张勇,1991届毕业生,杭州大华饭店行政总厨。张勇从小就对做菜充满兴趣,想成为一名烹饪高手。

近三十年的厨师生涯让张勇成了知名烹饪大师,屡屡斩获各种殊荣:中式烹调高级技师,中国烹饪大师、浙江烹饪大师,浙菜专家名人院顶级大师……也时常担任各种烹饪比赛的评委。

作为新生代浙菜厨师代表,张勇赋予了浙派美食更多的文化内涵,他把西洋画中色彩的叠加、层次感、国画中的丹青、诗词、印章、留白灵活地运用到菜肴的造型中来,赋予

了杭帮菜更多的大气和文化韵味,让杭帮菜也能登上国宴。

2016年G20杭州峰会期间,杭州大华饭店负责接待某国元首。他独创的炸豆腐,拍上独创的粉末状调料,口感鲜美、微带咸辣,摆放在宣纸上,旁边立一枚“寻味江南”的古典印章,古朴大气,堪称色香味俱全,深得客人的赞赏。

即使是臭豆腐这种大俗的食材,张勇也会用自己的技巧将它重新演绎,他会给臭豆腐浇一个自己独创的牛肉洋葱浇头,吃起来有浓烈的香味,让臭豆腐也能登上大雅之堂。

## 采访手记:

马坤山、刘国铭、俞斌、张勇四位大厨起点一致,当年用同样的教材,练一样的基本功,用同一种京锅翻砂子练翻锅,刀功里的推拉刀技术,也是从肉丝,肉片,肉丁循序渐进的练习,脆性食材的跳刀刀法也是从切榨菜开始的。毕业后,四个人都是从烧传统的杭帮菜起步。因为他们性格、禀赋不一,所以后来努力的方向也自然不同,经过近30年的摸爬滚打,最终成为了杭州四位各具风格的“明星厨师”。

浙江旅游职业学院烹饪系教授金晓阳告诉记者,除了劳动局技校,杭州其他学校也出过很多厨界人才,比如:弄堂里的当家人汪俊杰毕业于杭州五四职高,新白鹿的周文源毕业于杭州莫干山路中学。金教授学校的烹饪系也培养了大批优秀厨师,比如近年来暂露头角的西湖国宾馆宴会厨师长施乾方,三嚙阁法餐厅90后主厨俞宁等。

这四位名厨,代表了目前杭帮菜发展的四种变化,而杭帮菜能够百花齐放,声誉日隆的原因,靠的就是杭州餐饮人的坚守和初心。