

浙里绿

乡村旅游面对面



彭祖雉羹

苕溪醉虾、达夫虾饼
桃花林鸡、彭祖雉羹……

余杭·瓶窑古镇 窑山宴 请你入席



B 就地取材 用当地人 最熟悉的食材入菜

“可以说，整桌宴席40道菜肴，都取材于瓶窑。每一道菜品所用到的都是当地人最熟悉的食材。你看这道亭市野菜，用的就是瓶窑人春季菜谱中最常见的马兰头和笋干。”

在烹饪上，亭市野菜采用瓶窑人家最普遍的做法——将马兰头清洗干净，在沸水锅里过水，用冷水冲凉，切成末，再将笋干切成

C 人文之美 充分挖掘 丰富菜肴的文化内涵

“在四十几分钟内，游尽了瓶窑镇上磨子心、横街等最热闹的街市……”郁达夫曾将他在瓶窑的经历和对古镇的印象写在了游记《国道飞车记》里。

窑山宴中这道“达夫虾饼”就来自于此。传说，郁达夫一行游走瓶窑，爱上了由苕溪打捞上来的活虾制作的虾饼。后来，瓶窑人将这款美食命名为“达夫虾饼”。在这次宴席上，浙江旅游职业学院的大师们再现了这道美

本报记者 毛玮琦

苕溪汤汤，古镇悠悠。

在杭州瓶窑人心中，古镇老街上，那些市井喧闹、老店美食，总能勾出人心底最深处的缕缕乡愁。

4月24日，就在余杭区瓶窑老街之上，作为“浙里绿系列论坛”的活动之一，一席名为“窑山宴”的美食盛宴缓缓拉开了帷幕——

强盗婆茶、亭市野菜、石滢猪爪、救驾泥鳅、苕溪醉虾、达夫虾饼、桃花林鸡、彭祖雉羹、长命八股……随着一道道美食的上桌，那些关于瓶窑古镇悠悠岁月的美好记忆，渐渐在人们的舌尖上苏醒。

A 一宴两膳 近一年时间 研究、整理、试菜

“窑山宴”分为“窑王膳”和“窑后膳”两套菜单。每套菜单从茶开始，包含6道冷菜、10道热菜、一汤两点心。整套宴席一共设计了40道菜肴。

之所以取名为“窑山宴”，是因为瓶窑古称“亭市”，《太平寰宇记》载“亭市村人悉作大瓮”，宋代亭市山南麓建窑制陶，始称窑山，亭市村因此得名瓶窑。

作为良渚古城遗址的核心地，瓶窑有6000公顷山林面积、近3万亩良田、近万亩北湖草荡（实地）、100余座山塘水库……在瓶窑文旅办相关负责人眼里，瓶窑，不仅有5000年的文明，更有山水林湖里的美味。

为了给吃货们勾勒出一个“舌尖上”的瓶窑，来自浙江旅游职业学院厨艺学院的中国烹饪大师徐迅与世界中国烹饪联合会国际饮食文化研究会委员、国家非遗项目评审专家何宏教授，以及学院中餐教研室主任、中国烹饪名师程礼安等老师一起，组成了10多人的项目团队。他们从食材的源头开始挖掘，研究当地的历史传说、人文典故，实地走访瓶窑21个村社，经过近一年时间的研究、整理、试菜，最终出品了这份创意和美味兼备的“风味菜单”。

末，一起调味拌制装盘即可。“这种做法口味清淡，很好地保留了食材的清新香味。正所谓，人间至味是清欢。”

作为瓶窑的母亲河，苕溪盛产各种鱼虾。在瓶窑当地菜肴中，很多河鲜也是取材于此。这道苕溪醉虾是当地一道特色菜肴，用的就是外壳透明、肉质细嫩的本地河虾。“醉虾”少不了好酒，瓶窑自古以来就有酿酒的习俗。通常人们用黄酒制作醉虾，而瓶窑人用的则是酿酒后的香糟。这样制作出来的醉虾，色泽更红润，糟香味更浓。

桃之夭夭，灼灼其华。一到春天，瓶窑窑北村连绵的山坡上，十里桃花绽放，美不胜收。而放养在桃树林里的“桃花鸡”更是食材中的上品。这些鸡每每以桃林中的虫子和落在地上的桃花为食。由于比普通饲养的鸡多了许多运动量，肉质也更为结实。窑山宴上的这道“桃花林鸡”，采用瓶窑古法“汽锅鸡”的烹制工艺，将桃花鸡和菌菇一起蒸煮，鸡肉的香和菌菇的鲜完美融合，品尝后令人难忘其味。

味。刚出炉的虾饼表皮金黄，香气扑鼻，令人垂涎。

在这席窑山宴上，我们不难发现，很多菜肴都融入了瓶窑当地的民间传说和历史故事。作为宴席的主创之一，何宏教授在这方面下了不少功夫，“光是翻阅文献记载就花了两个多月的时间，最难的是有些故事记载并不全面，得多方考证。”

不过，要论印象最深的一道菜，何宏提到了在窑王膳和窑后膳上都用到的“彭祖雉羹”。“这道菜与瓶窑的彭公村有关。传说活了八百岁的彭祖曾到此游历。有专家研究，彭祖发明了雉羹，治好尧帝的厌食症。彭公村的人为纪念彭祖就‘复原’了这道雉羹”。“雉羹”用料其实并不复杂，将小麦仁在水里泡软，鸡肉、火腿丝炖出清汤，加入小麦烧软，用盐调味，再用面粉勾芡即可。这道菜鲜香醇厚、易消化，还具有养生功能。

从上古人物彭祖到唐代书法家柳公权，再到现代文人郁达夫……一位位与瓶窑有着千丝万缕联系的历史人物和他们的故事，被巧妙地植入到这桌宴席之中，让人们在品味美食的同时，对这座小镇的历史底蕴也有了更深的认识，回味无穷。

站在老街的窑坝头上，一边是店铺林立，一边是苕溪流水，向远处还能眺望悠悠的黛色窑山。如今，窑山宴已经上桌。接下来，瓶窑当地还将聘请守正创新的导师团队，对当地“农嫂”进行培训，教授她们窑山宴菜肴的地道做法，让这席地方风味菜肴进入更多瓶窑坊间食肆、普通人家。你要不要去尝尝？



达夫虾饼



强盗婆茶



南山寿桃



苕溪醉虾



窑山宴上还有什么经典菜肴，这些菜肴又有什么烹饪秘诀？更多相关资讯，请扫描二维码，进入小时新闻客户端查看。