



亚运特别推荐杭帮特色美食评选暨2022杭州“年度食谱”评选火热报名中

舌尖上的杭州味道,等你来推荐

本报记者 黄葆青

在北宋文学家晁补之的笔下,杭州的美食文化是“盖东南美味之所聚焉”;在欧阳修的眼中,杭州的美食是“一饷费千金,百品罗成行”;如今,西湖醋鱼、蟹酿橙、老鸭煲、片儿川、清汤鱼圆……也早已成为这座城市的独家记忆和人文韵味。

兼容并蓄的杭帮菜传承了杭州博大精深的历史文脉,也融汇着其他菜系之所长。金秋十月,由杭州市商务局、杭州市文化广电旅游局主办,杭州市餐饮旅店行业协会承办,钱江晚报协办的主题为“食美杭州·激情亚运”的亚运特别推荐杭帮特色美食评选暨2022杭州“年度食谱”评选活动如约而至,通过报名海选、条件审核、专家评审、结合网友票选,全方位、深层次挖掘受消费者喜欢、点击率高、有特色的创新菜肴,综合评出年度食谱榜单。

五大榜单 传承创新

这些年,杭帮菜努力发展,名声在外,其中最关键的就是在传承的基础上不断创新。有厨师感慨:现在杭帮菜的特色不是几道菜,而是一种新的理念,是不断创新的精神。

纵观今年设置的“杭帮新味”、“最IN种草”、“轻奢优选”、“风味小吃”和“亚洲味道”五大榜单,以评选创新菜为核心,挖掘餐饮新亮点。“杭帮新味”榜单注重在传承杭帮菜老味道的同时,也必须有足够的创新与创意。杭州餐饮圈从来不乏创新之举——北山路的集艺楼结合淮扬菜的拆烩鱼头、杭帮菜的鱼羊鲜,做出了宋嫂鱼羹的升级版;木守西溪溪隐餐厅推出了柿子宴;江南渔哥用墨鱼赋予红烧肉新注解的墨香肉。

美食无国界,这几年杭州把越来越多的异国餐饮“请”了进来,不断增长的日本料理、韩国料理、泰国料理、新加坡菜、马来西亚餐厅、越南菜餐厅的数量就是最好的体现,甚至连小众的印度餐厅也能占据一席之地。在“亚洲味道”榜单,“吃货”们将感受来自亚洲各国不同的美食文化。

小吃是一个城市的烟火气,从都市到乡村,每个地方都有一条属于自己的小吃街。街头的葱包桢已经是游杭州的必吃美食之一,知味观的荷花酥通过《舌尖上的中国》惊艳全国,奎元馆的虾爆鳝面享誉海内外,为了将更多味道各异的小吃推荐给大家,不同于往年食谱评选,今年的榜单新增了“风味小吃”榜,店无大小,有料则名,只要是你喜欢的小吃店,都可以来投票推荐。

食美杭州 激情亚运

对于因为第19届亚运会聚集在杭州的宾客而言,美食显然是感受城市文明、感知城市魅力最直接的方式之一。如何留住各代表团的胃?今年活动将特别甄选出100道“亚运特别推荐杭帮特色美食”。

什么样的美食能上榜?“不仅仅是展现杭帮菜新品质、新风貌,更要向全球传递杭州亚运会‘绿色、智能、节俭、文明’的办会理念,彰显杭州城市文化底蕴。”在杭州市餐饮旅店行业协会相关负责人看来,这并不简单只是为了“推优”,更期待通过活动推动杭帮菜创新发展,推动全市餐饮行业提档升级、创新发展,优化行业生态服务体系,加快释放新兴消费潜力,加大提升消费力度。

又何止是这100道推荐美食。“吃、住、行、游、购、娱”,在旅游六要素中,美食早已被赋予目的地独有的魅力。从龙井虾仁、西湖醋鱼、叫花鸡等脍炙人口的杭州传统名菜到如今文火小牛肉、蛋黄鸡翅等新晋网红,作为一座旅游城市,美食正为杭州增添了诸多向往之情。该负责人说,我们不但要把美食推荐给市民游客,还要用美食讲好杭州故事,希望更多人在杭州感受以杭帮菜为代表的源远流长的饮食文化,亲身体验城市之美与美食之美。

“天下酒宴之盛,未有如杭城也!”



集艺楼·新派西湖醋鱼



木守西溪溪隐餐厅·好柿花生



里园·绣球干贝龙井虾仁



奎元馆·虾爆鳝面

如何打造“无废亚运”? 杭州萧山加快44个 无废城市细胞项目建设

最近到杭州萧山宝盛宾馆的客人会发现,原本客房提供的一次性洗漱用品变为可续充的洗漱包;会议室倡导自带水杯,减少小瓶装矿泉水、饮料的使用,从源头减少资源浪费。

宝盛宾馆是杭州2022年第19届亚运会和第4届亚残运会官方接待饭店,也是浙江省第一批16个“无废亚运细胞”示范点,宾馆的这些细微变化,正是杭州萧山区打造“无废亚运”的一个缩影。

杭州国际博览中心既是亚运会壁球项目比赛场馆及训练场馆所在地,也是集会议、展览、餐饮、旅游、酒店、商业、写字楼等多元业态于一体的会展综合体,每年产生各类固体废弃物高达5000吨以上。为推进各类固废源头减量和资源化利用,国际博览中心将绿色理念融入会议、展览、餐饮、办公等各领域、全过程。

在杭州国际博览中心大酒店负一层,设置了5个安装有智能空气净化系统和喷雾消毒系统的垃圾集置点。除了先进的硬件设备,垃圾集置点还搭建了垃圾分类行为的可追溯智能分析系统,可实时采集和显示当日垃圾收集总量、空气质量等数据,并对所有数据进行实时统计分析,为垃圾分类的减量化、数据化提供数据支持。

数据显示,在“无废行动”推动下,酒店易腐垃圾产生量从7月的8449千克下降至目前的8000千克,其他垃圾量从1577千克下降到1180千克。

“‘无废城市’创建是通过推动形成绿色发展方式和生活方式,持续推进固体废物源头减量和资源化利用,将固体废物环境影响降至最低的城市发展模式。”萧山以“无废亚运细胞”创建为契机,将“无废城市”建设理念融入亚运会筹备、举办和赛后利用的各领域和全过程,推进各类固废能减尽减、各类物资可用尽用,安全处置百分百。目前,萧山正在推进建设44个无废城市细胞项目。

陈颖静 萧分类

【企业自荐】

本次活动现已开始报名,报名截止时间:11月7日。企业报名请扫描右侧二维码。



【网友推荐】

通过小时新闻社群“吃货圈”推荐你喜欢的餐厅和美食

(1)你可以下载并打开小时新闻App,点击屏幕右下方浮标“发帖报料”,进入“社群发帖”;

(2)找到“吃货圈”社群以后,只需点击“我要发帖”按钮,就可以发布你心目中的好菜;

(3)发帖内容务必包含但不限于“菜名+餐厅名字+推荐理由+打卡图片”,并打上#年度食谱#标签。

(4)我们将于活动结束后,邀请年度食谱获奖餐厅,直播送福利,敬请期待。