

本报记者 黄葆青

今年,在钱塘江畔,中国向世界呈现了一场无与伦比的亚运盛会,让来自五湖四海的各国宾朋都记住了“梦想天堂”杭州。在“最忆是杭州”的话题里,人们不仅记住了亚运的每个精彩瞬间,浓妆淡抹总相宜的西湖,更难忘的还有舌尖上的杭州味道。上周,2023年杭州年度食谱评选百菜展示活动开启。



桂花米粉糕·紫金港艺尚酒店禧園中餐厅



葫芦鱼丸·湖畔居茶楼城市阳台店

“2023杭州年度食谱评选”216道菜现场PK 更突出菜品背后的人 让厨师也有机会出圈

百花齐放

既有高端精致,也有人间烟火

11月16日早上,杭帮菜研发实训基地。

200多道精致的菜肴在大厅展呈。红色的“桃花泛”、绿色的“龙井酥”,让人充满美味的遐想;传统的龙井虾仁被精致地码放成宝塔形状,看着就透着清鲜;飘着奇香的喀摩尔瓦罐牛肉,透着满满的土耳其风情……

由杭州市商务局举办,杭州市餐饮旅店行业协会承办,钱江晚报协办的“2023杭州年度食谱评选”百菜展示活动正式拉开帷幕。

杭州市商务局副局长王振霄、商贸运行处处长丁敏、杭州市餐饮旅店行业协会会长陈玮等领导出席活动。活动由杭州市餐饮旅店行业协会秘书长尹丽华主持。杭州市商务局相关部门领导、餐饮企业代表、专家评委、美食评论家等共计近两百人参加了活动,共同见证这场年度美食盛会和大厨们的精湛技艺。

活动现场,近百家企业提供了200多道精美菜肴,参评单位有来自知味观、楼外楼、杭州酒家、奎元馆等百年老字号,也有外婆家、新白鹿、老头儿油爆虾、必胜客等大型连锁企业,更有西湖柳莺里酒店、望湖宾馆、友好饭店、西溪宾馆、和达希尔顿逸林酒店、洲际酒店等星级酒店,还有方老大大面、好灶头妈妈菜这样充满烟火气的小餐馆。

参评菜肴更是百花齐放,新白鹿参评的杭椒爆炒牛肉火候控制精准,10秒爆炒,多1秒都不行;杭儿风的醉鸡不但细致地去骨处理,还用半透明的啫喱冻来呈现醉鸡的汁水;味庄带来了杭州传统定胜糕结合杨枝甘露的创意亚运菜式“亚运定胜”;方老大大面除了携自家的爆款茄汁拌川参评,还带来了特地研发的鱼香拌川。



评委团队,从左到右分别为:王晓东、厉志光、眉毛、胡忠英、王仁孝

年年有不同

注重味道,更关注做菜的人

年度食谱活动已经举办三届,今年以“烟火杭州 臻享至味”为主题,全方位、深层次在大杭州范围内挖掘特色菜肴。据主办方负责人介绍,“杭州食谱评选”从注重经典的“杭帮本味”,到主打创新的“杭帮新味”,再到本届围绕主题力推的“杭帮至味”榜,都体现了杭州餐饮企业的用心与品质。今年又设置了“异域风情”榜单,就是为了在亚运会之后,让消费者感受杭州餐饮的国际范儿。

主办方负责人说,今年评选最大的不同是更加以人为本,往年上榜的是餐厅和菜品,今年为上榜菜肴的制作者设置了奖项,同时颁发荣誉证书,这样大大地激发了大厨们的创作热情。

胡忠英大师是杭帮菜的领军人物。对此他深有感触:“这次评选突出了人,体现了对厨师的重视。现在的厨师赶上了新媒体时代的好时机,有相关部门的支持和媒体的助推,就能‘出圈’。说到底餐饮就是一个服务性行业,只有人的全情投入才能让菜有温度,食客也能获得更美好的享受。”

本次展示菜肴前期还经过了网络票选,获得了超过60万网友的关注。经过专家评审,甄选入围菜肴和餐饮企业,再结合网络投票,最终综合评定选出“杭帮至味”“最IN种草”“轻奢优选”“异域风情”和“风味小吃”五大榜单。



花菇鹅掌扣牛排·宴江南



波龙海鲜毛血旺·西湖玉

专家点评

进步很大,也有不足之处

今年的评审团除了胡忠英、王仁孝等中国烹饪大师,还特别邀请了国内著名美食评论家眉毛作为评审团成员。他们从口味、质地、色泽、造型以及营养卫生等五个方面综合考评这次展示的菜肴。

胡忠英大师在现场点评中表示,今年的食谱评选规模超过前几届,参评的菜品越来越丰富,多达216道,品质相比去年有很大进步。很多参评企业在充分体现“食不厌精”的同时,创新的菜品也很多。

“慢著火,少著水,火候足时,它自美。”胡忠英说,苏东坡对东坡肉的描写只有这短短两句话,却道出了东坡肉的精髓。这次很多参评企业都以“东坡”为题制作了猪肉、牛肉,甚至还用上了“两头乌”。但做菜不能只追求食材的高档,更要追求菜传承的本味。胡大师还指出了一些厨师存在的问题,有的厨师在烹饪过程中喜欢用鸡油,鸡油黄黄的颜色虽然漂亮,但是会影响味道,不能一味追求颜值。

胡忠英说:“杭州不是美食荒漠,这里不仅有千年传承的杭帮菜,还能吃到全国乃至全球的特色菜肴。亚运会的成功举办,更是证实了杭州是美食天堂。”

美食评论家眉毛表示,这次评选和往年比有明显不同,雕刻凤装饰精美的花哨“走秀款”菜品少了,让消费者一看就很好吃的菜多了。以前参加评比,厨师太注重摆盘,但是却不适合在餐厅销售,顾客更不敢点。

眉毛说,台州新荣记给行业带了很多好的方向,好食材就应该简单处理,用很朴实的摆盘。这次评选干干净净、大大方方的菜品反而得分高,拗造型用力过猛的菜,反而适得其反。

眉毛非常欣赏现场江南渔哥的黄鱼鲞冬瓜狮子头,它的成功之处在于味型配得特别好,相比之下摆盘就不是很重要了。另一道花菇鹅掌扣牛排,眉毛认为这道菜大方得体,各种关系处理得当,色彩也处理得很好,一看就很有食欲,作为画家出身的他也很喜欢。

主办方负责人说,以后将以此为契机,鼓励餐饮企业努力经营创新菜品,提升服务,让更多优秀的餐饮企业精品特色的菜肴广为人知,深入人心。