

吃不厌的年菜 是家的味道(上)



杭州·春卷 皇饭儿酒店

“一卷不成春，万卷春如醉”，这句话是古人关于春卷的描写。在杭州人的过年饭桌上，春卷的地位不可撼动，宴席上收尾时若没有春卷，感觉这顿饭都不完整。

杭州人对春卷的热情从元旦期间的菜市场体现出来，春卷皮的价格从平时5元一斤飞涨至15元一斤，而春节前夕，更是飙升到35元一斤。

2023年杭州年度食谱评选中，杭州皇饭儿酒店的春卷以独特的口味和精致的工艺成功入选。点心总管张建做的春卷深受食客们喜爱。他透露，每天他亲自包的春卷就有500个。

皇饭儿的春卷有甜咸两款。甜款以炒制好的红豆沙为馅料，色泽红艳、口感细腻；咸款的馅料则选用香干丝、香菇、肉末和雪菜炒制而成，为了让春卷的口感更加滋润顺滑，张建在炒制馅料时会特别加入适量的水淀粉勾芡。

张建告诉记者，他发现有不少00后竟然没吃过春卷，这么好的美食必须要让年轻人尝尝。如今皇饭儿已经准备材料，在为店里的春卷申请上城区非遗了。

温州地区对青蟹的习惯称呼，请客吃饭，没有蛏蚌总觉得不够意思。

蛏蚌炒黄年糕看似简单，其实很考验厨师对火候的掌握，多一分蛏蚌的肉会萎缩变老，失去了鲜甜，少一分则太生，蛏蚌与年糕的味道还没有完全融合。

蛏蚌炒黄年糕八年以来一直是朝夕堂的热卖菜之一，因为这两样食材都很温州，温州老乡们特别喜欢。

嘉兴·红烧蹄膀 桐乡环北蹄膀店

红烧蹄膀，是嘉兴过年和各种宴席上绝对不能少的超级硬菜，通常作为压轴菜最后上。蹄膀上桌，酒席才算圆满，老老少少都等着蹄膀掀起一个小高潮。

嘉兴一直有“逢席必蹄”习俗。人们的生活水平大大提高，可蹄膀在嘉兴人民心目中的地位依然无法替代。

嘉兴桐乡中山路上的环北蹄膀店已经开了33年，老板吴汉江年轻时是乡下专烧流水席的厨师，流水席厨师有两道菜必须烧得好，一道是羊肉，一道就是蹄膀。

环北蹄膀店每天上午9点开卖，天天卖光，平时一天要卖出一百多个，甚至有杭州、上海、绍兴等地的客人赶来打包，过年一天要卖两百多个。

84岁的吴汉江已经退休，现在接班掌勺的是他儿子，但是蹄膀一直是以前的老味道。

湖州·酱香羊肉 東大方

地处天目、太湖之间的湖州是最钟情于羊肉的江南城市。湖州人到了冬天喜欢吃羊肉，练市“柴火羊肉”、新市“酱羊肉”、双林“板羊肉”各有各的风味。

湖羊是湖州的风物特产，源自秦朝，距今有1800多年历史，湖羊的肉质鲜嫩而不膻，酥而不烂，享誉江浙沪。几百年来，红烧羊肉一直是湖州人宴请、逢年过节待客的主要大菜，也寓意着喜气洋洋过新年的美好愿望。

東大方·传统苏杭味餐厅是2004年始创于德清的知名浙江连锁餐饮企业，拥有八十多家门店，遍布杭嘉湖平原。東大方的研发总监陈荣方师傅，15岁学厨，做了一辈子厨师，凭着精湛的厨艺收获了“中国烹饪名师”、“浙江餐饮业金鼎杯浙菜金牌大师”、“湖州工匠”等诸多殊荣。

陈荣方制作的酱香羊肉是他的拿手菜，将苏派的清雅甜口与杭派的浓油赤酱风格巧妙地糅合，也是東大方热卖招牌菜之一，每到春节就会销量猛增。

宁波·雪菜大汤黄鱼 寻味江南

宁波过年，各种海鱼是少不了的，凭借“年年有余”的吉祥寓意，黄鱼总是能占据C位。

在宁波十大名菜中，光是跟黄鱼有关的菜就有四道：腐皮包黄鱼、苔菜拖黄鱼、雪菜大汤黄鱼、醋溜黄鱼。

雪菜大汤黄鱼体现了宁波菜的“鲜咸合一”的配菜之道，将鲜黄鱼和腌制的雪菜配在一起烹制，会产生鲜美至极的复合味。这道菜的精华在汤不在鱼，是老一辈宁波人最认可的过年宴席压轴菜。

2023年5月，杭州首版米其林指南发布，寻味江南榜上有名。主理人朱先生是地道的宁波人，他店里可以吃到各种烧法的黄鱼。

温州·蛏蚌炒黄年糕 朝夕堂海鲜餐厅

年糕，谐音“年高”。捣年糕是温州过春节的传统习俗，也是温州的非物质文化遗产。一大盘喷香的炒年糕代表着温州人对过年最好的祝愿：“年年高”。

朝夕堂是杭州有名的温州小网海鲜餐厅，已经在杭州城西开了八年。主理人金姐把各种美味从温州搬到杭州，其中就有三百多年历史的顺溪黄年糕。这种年糕天然的黄色来自梔子木烧出的草木灰，做出的年糕柔韧嫩滑。

蛏蚌[yóu móu]，这两个字很多人都不会读，但是温州人肯定会读。蛏蚌是



家人围坐，灯火可亲，桌上美味佳肴，耳边欢声笑语，这就是中国人生活中最向往的春节场景。

浙江濒临东海，山清水秀，湖河密布，物产丰富，为厨房提供了海量的鲜活食材。所谓“三里不同风，十里不同俗”，浙江各地老百姓过年时在吃上也各有讲究。

我们邀请了11位资深大厨，教你做浙江各地的招牌年菜，让你足不出户尝遍各种经典年味儿！



扫码看
春节期间学做菜



本报记者

黄葆青

潘骏

雪菜大汤黄鱼



新年愿望

晒美食是对生活的热爱，没有了美食，生活就少了很多乐趣。新年吃到了什么美味，赶紧和大家分享吧！