

16位杭帮菜大师变身客座教授,在浙旅院开班讲课 东坡肉切得方不方正 都值得厨师好好下工夫

杭帮菜传承人要定向培养了。近日,杭帮菜传承人定向班开班仪式在浙江旅游职业学院举行。

该班由烹饪工艺与营养专业遴选出的58位优秀学生组成。学校聘请了业内知名的16位客座教授、17位客座讲师对学生进行全方位培养。



东坡笋肉



胡忠英

泰斗级人物当导师 做好杭帮菜功夫深

“杭帮菜泰斗”胡忠英正是16位客座教授之一。十大中华名厨、国际烹饪艺术大师、中国十佳烹饪大师、首批杭州烹饪大师……现年77岁的他是杭帮菜领军人物。从1967年进入杭州望海楼酒家学厨算起,胡忠英从业已经超过50年。

在这位大师的眼中,杭帮菜有着轻、鲜、爽、脆的特点。“只有一个轻字,就有很多讲究。在烹饪的过程中,一要轻油,二要轻糖,三要轻炭,四要轻盐。”胡忠英说,因为制作要求十分精细,杭帮菜厨师的工夫一定要下得深。

比如一道东坡肉,胡忠英不仅要尝味道如何,还要看看肉切得是否方正、颜色是否鲜亮。他说:“食不厌精,脍不厌细。我们做这

一行,就要把每一道工序都研究透。”除了制作精细外,胡忠英认为杭帮菜十分讲究时令,一定要根据时令来选择食材或对食材进行不同的处理。“现在吃龙井虾仁就正当其时,因为新鲜的茶叶刚上市,而河虾也正是最肥美的时候。”

胡忠英表示,杭州传统名菜有36道,但如今食材更加丰富,所以需要结合杭帮菜的烧制工艺,打造更多“新杭帮菜”。同时,不断改进原本的工艺、口味、烹饪技巧,让传统名菜焕发新生。

在他看来,杭帮菜有着丰富的文化内涵,凝结着杭州人对于吃的感悟和独有的生活习惯。像西湖醋鱼、东坡肉、龙井虾仁等,更是引得众多文人墨客留下文字的“文人菜”。

与大师零距离接触 学员感叹“太幸运”

“欢迎加入杭帮菜制作的队伍。”面对58名定向班的培训学员,胡忠英提醒一分耕耘一分收获,“做菜像读书,顿悟方可融会贯通。”

“杭帮菜有着1000多年的历史,文化底蕴丰富,每一道菜的背后都有着美丽的传说故事。”师从胡忠英的浙江省人民大会堂副总经理张勇也是定向班客座教授之一。“年轻的厨师要真正了解杭帮菜的文化内涵。”张勇希望学生不仅要会做菜,也要对杭州的历史文化感兴趣。

热菜专业的王世粤正是58位可以接受大师指点的幸运儿之一,东坡肉是他的拿手菜。去年9月,首届杭帮菜传承人定向班面向浙江旅游职业学院厨艺学院23级新生招生,他毫不犹豫报了名。

经过层层选拔,王世粤顺利地拿到了定

向班的入场券。胡忠英、叶杭胜、王孝仁……定向班邀请的16位客座教授和17位客座讲师,各个都是杭帮菜的行家里手。王世粤兴奋地说:“能抓住这个机会,向大师们学习,感觉很幸运。”

现在,定向班已正式开课,每周都有相应课程开设。在课堂上,大师们都会先给同学们示范一遍做法,并叮嘱大家需要特别注重的地方。“定向班的授课内容更加精细化,尤其是对于菜品的细节非常讲究。”王世粤参加过课程后感触颇深,大师们对于作品的完美追求让他印象深刻。

虽然要求高,但授课的大师们都很耐心。“他们不仅会提供更多时间让我们自己动手钻研,还会细致地为我们答疑解惑,一针见血地指出问题所在。”王世粤说。

杭州国际风筝节来了 2000岁纸鸢有新玩法 20多支风筝队来自世界各地

本报讯 草长莺飞,春意融融,又到了适宜放风筝的季节。

4月底,杭州拟举办国际风筝节。距今已有2000多年历史的风筝,如今不再只是孩子手中的纸鸢,更是属于杭州新的风景线。

“风筝季到了,忙个不停!”最近,杭州市风筝协会秘书长张云高正忙着各项风筝赛事和活动。

“将现代科技融合在传统的风筝上,是现在一大新趋势。”张云高说,自己进入风筝行业已有20多年,这些年来,他深深感受到风筝的款式、技艺、品质都在不断更新迭代。

张云高说,拟于4月底开幕的杭州国际风筝节亮点很多,比如开幕式上,软体风筝将和传统风筝一起放飞,场面壮观;夜间,还有“夜光龙”的放飞表演。“预计当天现场有1万多人,有来自世界各地的20多支风筝队参加。”

作为杭州代表队,杭州风筝协会将在风筝节上带来独具杭州特色的风筝。张云高拿出十来种小型风筝,向记者介绍说:“这些风筝都是用杭州丝绸制作的,有传统的蝴蝶、花卉,以及卡通形象等造型,今年还专门做了亚运吉祥物的造型,特别有杭州特色。”

在杭州,放风筝的风俗流传已久。《武林旧事》记载,南宋白堤“桥上少年即竞纵纸鸢”,俨然一幅春意盎然的景象。

本报记者 金檬

新闻+

趁着春光正好 一起去放风筝吧

杭州市风筝协会秘书长张云高推荐了几处场地:西湖锦带桥、火车东站长草坪、良渚文化村、钱塘江边。

另外,他也提醒大家:放风筝是一件快乐的事,但是尤其要注意安全!看似纤细的风筝线其实杀伤力可不小,未成年人一定要在家长的监护下放风筝,避免被风筝线伤到以及伤到他人。



本报记者 董旭明 摄

本
报
采
访