

老中青三代名厨推出新菜单

# 莲子里有鸡肉味 杭州糟味做成佛跳墙



从左至右分别为:傅月良、胡忠英、董顺翔

本报记者 黄葆青/文 图片由受访者提供

说起“杭帮菜”，可能很多人第一反应是网上争议极大的“西湖醋鱼”。在大厨眼中，真正体现创新和发展的杭帮菜是什么？8月29日，杭帮菜泰斗胡忠英、中国十大烹饪大师董顺翔、如院主厨兼创始人傅月良三位大厨围坐在一张大圆桌旁，给大家设计了一份以“和而不同”为主题的创新杭帮菜单。

设计这份菜单的大厨，是老中青三代。胡忠英大师，师从杭州名厨童水林先生，从业超过50年，是杭帮菜的领军人物，在《舌尖上的中国》第二季中“出境”的西湖醋鱼，便是由他掌勺。董顺翔大师，1982年入行，师承胡忠英，是中国十大名厨之一、世界厨艺大师、中国烹饪大师，还曾领衔主理2016年杭州G20峰会夫人宴。傅月良大师是如院餐厅的主厨兼创始人，从业35年，师承董顺翔，他创立的如院餐厅仅用七个月就成功摘得米其林一星餐厅，成为业内的传奇。“祖孙三代”设计的这份菜单，没有一道是原版再现，都在做法、选料和呈现方式等方面做了各种创新和融合。

胡忠英大师设计的“六月黄蟹汁桂花鱼”，是在他1992年研发的南方桂花鱼基础上做了优化升级。“我师太公这次做的一个迷你版的松鼠桂鱼，起松鼠花刀，让它看上去有松鼠桂鱼的造型，配上六月黄蟹汁，但是蟹汁采用蟹粉和新加坡经典的辣酱、星洲酱。”在现场，傅月良特别介绍了这道菜。

荷叶莲子新风鸡由董顺翔大师所设计。叫“新风”，指的是新的做法，新鲜的口味、新鲜的食材。“夏末初秋的莲子最为鲜甜，所以这次将鸡、荷叶做了一次结合，然后用鸡汤来泡莲子，莲子里有鸡肉的味道，又有莲子的鲜甜

味。”傅月良告诉记者。

糟香杭八鲜是傅月良的设计，灵感来自杭州的老菜扒八珍，用了花胶、鲍鱼、海参等海鲜珍品，和酒糟汤一起经过长时间的炖煮，酒糟的糟香与海鲜的鲜美相互交织，汤色泽鲜亮诱人。关键是入口清爽，一点也不油腻。在业内，它被称为“杭版佛跳墙”。

家常菜饭焗茭白，傅月良大师将茭白掏空后把米饭酿入，同时搭配火腿和鱼子酱、杭椒。茭白吸收了米的清香，变得更加甜脆可口，鱼子酱的咸鲜、火腿的咸香、杭椒的微辣的加入，以咸化香，让这道家常菜华丽变身。



六月黄蟹汁桂花鱼

记者发现，西湖醋鱼并没有出现在这张菜单中。傅月良解释，西湖醋鱼是经典杭帮菜，但对技术水平要求很高，更多体现厨师对传统的坚守。“这张菜单更多体现的是创新和发展，所以西湖醋鱼没有上。”

对于网上盛传“杭州是美食荒漠”，胡忠英大师说，目前为广大消费者所熟知的杭帮菜一般都是杭帮菜里的家常菜，但是杭帮菜里也不乏高端菜品，比如杭帮宫廷菜。

“杭帮菜的推广和发展依然任重而道远，需要所有杭州厨师的共同努力。”胡忠英说

扫一扫  
看菜单

糟香杭八鲜

## 从十五奎巷到近江，“兰边碗”回来了

本报讯 “14号在不在？两个人的位置。”

9月1日下午5点40分左右，走进上城区钱江路555号日信国际一楼，本报记者一抬头，看到了三个蓝色大字“兰边碗”。店不大，跑堂的伙计在喊号子，店内七张桌子都已坐满。

2012年开在十五奎巷里的“兰边碗”，因口味做得地道，渐渐成为远近闻名的宝藏小店。2019年，它从小巷子里搬出，在上城区中山南路402号开了一家两层楼的饭馆。受疫情影响，该店2023年关停。9月1日，“兰边碗”在上城区钱江路555号重新开业。

美食达人都来打卡  
辉煌时期店里有30余名店员

9月1日“兰边碗”开业当天，记者在后厨见到了正在忙碌的老板俞翔。他今年56岁，1985年学厨，1990年就在杭州的六一大酒店、阳光大酒店、今日世界等十几家餐饮店做过厨师。用他的话说：“真是走遍了浙江，走过了半个中国。”

2012年，老俞在十五奎巷开了“兰边碗”。取名“兰边碗”，是因为杭州人小时候吃饭用的碗，就是碗边有圈蓝色花纹的碗。当时的铺面，小到一眼就能望到底，只有5张桌子，1个小包厢。门口放着层层叠叠的蒸笼，里面是一盘盘老式蓝边碗盛着的蒸菜，琳琅满目。

俞翔告诉记者，小店出名后，美食纪录片导演陈晓卿及四季酒店金沙厅主厨王勇，都是店里的常客。《舌尖上的中国》第一、二季总顾问沈宏非，还曾在店里打包过好几次酱丁。

2019年5月，“兰边碗”从小巷子里搬出，在上城区中山南路402号开了一家两层楼的饭馆。当时的“兰边碗”面积有六百多平方米，可以容纳170人同时就餐。

2020年2月，“兰边碗”遇上了疫情，不得已关了4个月。俞翔说，当时店里有30多名员工，每个月光给店员发工资就要支出二十多万元，房租平均一个月要花费六七万元。

2023年9月，扛不住压力的老俞，不得不把“兰边碗”关了。

白卤大肠是“门面”  
老板未来想开分店

回归后的“兰边碗”，店门头上除了店名外还写着“十五奎巷 竹笼蒸菜”八个小字。目前店里菜单上只有35道老底子杭帮菜。

“兰边碗”的门面菜，是一道白卤大肠。2012年，该店就靠这道菜在一众杭帮菜馆中脱颖而出。记者在朋友圈只要刷到这道菜的照片，就知道他/她是在“兰边碗”吃饭了。

“现在开回小店，就想把店开好，等烧不动菜了我就退休。”老俞还有个梦想，“要是弄得好好，再开个分店。”

本报记者 潘骏 文/摄



白卤大肠