

源远流长
凝结着历代
杭州厨师的智慧和心血
积淀了
杭州饮食文化的精髓
.....

杭州杭菜研究会 编

杭菜文化研究文集

王明

当代中国出版社
Contemporary China Publishing House

杭菜文化研究文集

杭州杭菜研究会 编



当代中国出版社
Contemporary China Publishing House

图书在版编目(CIP)数据

杭菜文化研究文集/杭菜研究会编. —北京:当代中国出版社, 2007.3

ISBN 978-7-80170-581-5

I. 杭… II. 杭… III. 饮食—文化—杭州市—文集
IV. TS971-53

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 025934 号

出 版 人 周五一

责任编辑 陈德仁

出版发行 当代中国出版社

地 址 北京市地安门西大街旌勇里 8 号

网 址 <http://www.ddzg.net> 邮箱: ddzgcs@sina.com

邮政编码 100009

编 辑 部 (010)66572152 66572154 66572155

市 场 部 (010)66572157 66572281 66111785

印 刷 浙江印刷集团有限公司

开 本 787×1092 毫米 1/16

印 张 13.5 印张 243 千字

版 次 2007 年 3 月第 1 版

印 次 2007 年 3 月第 1 次印刷

定 价 48.00 元

版权所有,翻版必究;如有印装质量问题,请与出版部联系(010)66572159



菜文化研究文集

杭
菜
文
化

研
究
文
集

编纂人员

吴德隆

胡忠英

陈静忠

陈二仪

许友根

吴乃彰

杭菜美譽甲天下

王國平 2003年
四月三十日





揚特色、樹品牌
適應市場、滿足消費

王國平



二〇〇五年二月十日

壯心整理出版

抗葉理論研究

文集為科學發

展中華烹飪文

化事業作貢獻

二〇〇六年七月
以文
書





2001年11月1日，浙江省委常委、杭州市委书记王国平在第二届中国美食节开幕式上为杭菜研究会揭牌，杭菜研究会常务副会长、中国烹饪大师胡忠英接牌。

序 言

杭州市商业总会会长 吴德隆
杭州杭菜研究会会长

作为历史悠久的文化名城和国际著名风景旅游城市的杭州,餐饮业处于十分重要的地位。尤其是层出不穷、精致大气的杭州菜,吸引着古今中外无数的南来北往客流连忘返。这几年,“游新西湖,品杭州菜,观西博会”已成为杭州的三大宣传品牌。

杭州菜(简称杭菜,又名杭帮菜),源远流长,约有二千七百多年历史,素以资源丰富,选料严谨,制作精细,清鲜爽嫩,注重原味,品种繁多,因地制宜,讲究色、香、味、盐、器,而久负盛名。据记载,吴越时期杭州菜已成气候,南宋建都,融“南料北烹”,成“京杭风味”,为“当时全国影响最大的菜帮”。杭菜在漫漫的发展长河中,凝聚着历代饮食文化的经典和精华,留下了无数美味佳肴名菜名点,积淀着丰富的餐饮烹饪科学内涵,流传下众多的名人佚事典籍图文,是杭州政治、经济、文化遗产中极其重要的宝贵财富。改革开放以来,杭菜更以其科学创新的发展理念,精湛独特的烹饪工艺,适应市场的大众风味,红遍大江南北,香飘海内外,享誉中华烹坛,为全国以至世界各地业内人士、美食家们所羡慕不已,叹为观止。“十五”期间,杭州餐饮业年消费零售额从 35.74 亿元增长到 100.87 亿元,增长了近三倍,大大高于其他行业的增长率。当今杭菜已成为杭州经济发展的重要产业,被全国同行称之为是“一种值得研究的经济现象”,而且由于杭菜的红火,促进了商贸旅游业、农副渔业、畜牧业、陶瓷业等其他行业的发展,扩大了劳动就业的门路,增进了各地、各国之间的人文交流,增加了国民经济的收入,受到各级领导的重视和社会各界的关注。杭菜已经作为一个品牌、一项经济、一种文化、一张杭州的金名片在向中国乃至世界各地传播。

杭州杭菜研究会是在中共杭州市委、市政府的领导下,致力于“巩固、研究、创新、发展”杭菜的社团组织。杭菜研究会抓住当前杭菜红火的大好时机,积极组织力量,着力开展对杭菜文化发展的研究。这是一件功在千秋的大事,对于发挥杭菜独特优势,弘扬杭菜品牌,填补中国餐饮领域和杭州文史研究的空白,推



动中国烹饪技艺和杭州餐饮文化的发展,进一步扩大杭州整体宣传,将杭州打造成全国乃至世界闻名的“美食天堂”和“东方休闲之都”,有着十分重要的意义和深远的影响。

《杭菜文化研究文集》内容丰富、图文并茂。在此,我要特别感谢为本书撰写大作的各位同仁所付出的智慧和辛勤劳动。同时,我认为对于渴望了解杭州菜、从而进一步走进杭菜内涵深处的人们而言,这也是一本不可多得的好书。

目 录

浙江省委常委、杭州市委书记、名誉会长王国平题词
中国烹饪协会名誉会长姜习题词

序言	吴德隆(1)
略论杭菜的和谐创业	杭菜研究会(1)
纵论新杭菜的成因	杭菜研究会(5)
浅谈杭州菜	杭菜研究会(13)
创新求变,发展之魂,继承中创新是杭菜发展的灵魂	杭菜研究会(16)
略论杭菜的菜品开发	杭菜研究会(18)
记吴国良的厨房人生	香港天香楼(20)
继承创新,发展杭菜	吴德隆(23)
杭州菜的兴盛和前景	戴宁(25)
浅谈调味	沈关忠(30)
博采众长融一体,体现中菜新潮流	胡忠英(33)
准确定位,保持特色,品牌经营	张国伟(36)
打造品牌餐饮,营造美食文化	俞良(39)
努力开创餐饮新纪元	汤小兔(41)
继传统菜肴,探市场需求	梁智敏(45)
观西湖美景,尝杭州美味	王锡琪 鲍力军(46)
谈南宋菜遗风及杭菜的形成和发展	叶杭胜(47)
期待杭菜东山再起长盛不衰	伊建敏(49)
杭菜的形成和发展	舒志良(52)
话说杭菜	陈善昌(57)
杭菜的发展思考	朱聘(59)
论正宗菜与创新菜	徐步荣(63)
关于宴席改革的探讨	张渭林(65)



信息化与杭州餐饮	王圣果(69)
论高素质人才队伍和杭菜持续发展的关系	戴桂宝(76)
在沪杭菜的回顾与探讨	翁志荣(81)
“杭帮菜”崛起的原因及发展趋势	刘雪峰(92)
论烹饪是科学、是文化、是艺术	叶国光(98)
杭菜走出家门的点滴思考	张 坚(102)
开创老字号名店新局面	竺明霞(107)
构建企业文化力,提升餐饮品牌竞争力	方正荣(112)
以企业文化为基础,经营杭菜新品牌	郑 毅(123)
新杭菜、迷宗菜及其烹饪教育	束沛如(127)
建设好一支杭菜厨师队伍	相 良(129)
杭州菜(点)的发展趋势	吴东良(132)
杭州餐饮企业文化之探索	周世梅(136)
语言艺术在餐厅服务中的作用	凌美娟(142)
服务语言之效用	方丽玉(145)
餐厅服务员应具备的素质	龚顺英(148)
浅论素菜的特点	边志平(155)
发展杭州菜,适应旅游事业	周文涌(158)
关于杭菜理念、内涵、特点及品牌的研究	卢红华(161)
张生记品牌形成的五个要素	王 祺(167)
杭菜的色、香、味、形、器	冯洲斌(171)
论杭州宾馆业餐饮的发展	张国前(174)
杭菜发展中应注意的几个问题	吴顺初(180)
美食天堂有待打造	卢荫街(183)
杭菜发展之路:以创新面对新挑战	陶 煜(199)
杭菜发展的再思考	李玉威(206)
浅谈杭菜创新	裘顺泉(209)
编后语	(211)

略论杭菜的和谐创业

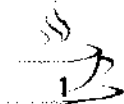
□杭菜研究会

最近,省委常委、市委书记王国平在浙大紫金港校区作报告时,从落实科学发展观和构建社会主义和谐社会的高度提出了杭州“和谐创业”的发展模式。这一模式完全符合十六届四中全会关于构建社会主义和谐社会的精神,符合杭州城市发展的实际,也为杭州餐饮行业进一步树立和落实科学发展观,更和谐的乘势而进增强了信心,指明了方向。

一、“和谐创业”造就了杭菜、发展了杭菜

王国平书记在报告中多次提到杭帮菜,高度宣扬了杭菜在杭州“和谐创业”中取得的显著成效。的确,杭菜久负盛名于国内外,尤其是近几年能取得如此迅猛的发展,在很大程度上正是得益于杭州大气开放,精致和谐的优势。天然西湖的地理造化 and 古都杭州的名城特色、四千多年悠久丰厚的人文历史和文化积淀始终孕育、熏陶着杭州饮食文化。苏东坡的东坡肉、“山外山”、“楼外楼”、“知味观”等餐馆店名的出典……使杭菜充分融入了杭州的历史文化和地域自然优势、文化优势,形成了杭菜独树一帜的文化意韵和和谐适口的清淡菜品风格。文化与经济的和谐,为杭菜的和谐创业奠定了坚实的基础。

改革开放以来,市委、市政府较早地给杭州餐饮业以适应市场经济发展的宏观政策和经营机制,使杭州餐饮业和其他行业、其他城市同行相比,较早地依靠市场作用,实现了投资主体多地化、经济成分多样化的优势,成为本市各行业营业额增幅之首。2001年,市委王国平书记亲自批示“要保护好杭州菜这朵奇葩”,亲自授牌成立“杭州杭菜研究会”,并亲自担任杭菜研究会名誉会长;2002年,王国平书记又作了“要进一步打响杭帮菜”的重要批示。当杭菜企业纷纷在其他城市广开分店时,市政府为了维护杭菜馆的埠外声誉,又及时地主持制定了《杭州菜馆命名条件》的地方标准,王国平书记还亲自带领四套班子齐赴上海召开“杭菜推介会”,大张旗鼓地宣传杭菜,为第一批认定的在沪杭菜企业专门举行了授牌仪式。这在全国餐饮界尚属首次。自2000年至今,“政府搭台,企业运作”,连续举办了五届中国(杭州)美食节,接待中外宾客五百多万人次,在全国产生了空前的轰动效应。杭州市政府与杭菜企业的和谐,形成了有效的行业运行



平台,促进了企业市场要素、产业要素、文化要素的整合,为杭菜能有今日之恢弘起到了保驾护航作用,给新杭菜的开拓发展创造了和谐创业的良好氛围。和谐造就了杭菜,和谐推动着杭菜的发展。历史上的杭菜厨师,借鱼米之乡之优势,京都人文之氛围,以独特的包容理念,打破了地域的界限,将南北技艺交融,“南料北烹”,丰富了本土杭菜的内涵,铸就了适应南北口味、独树一帜的“京杭大菜”,而成为南宋时期全国影响最大的菜帮。改革开放初期,杭菜大师在全国烹饪界率先提出博采众长的“迷宗”创新理念,集各大菜系精华,纳天下烹饪技法,融会贯通地创制出了大批适应现代大众不同消费需求的各种杭州精品创新菜,受到全国同行的关注和消费者的欢迎,引发了各地菜肴创新的热潮。其实质也都是是一种和谐。几年来,杭菜各企业外树形象与内求创新和谐结合,创新菜、创特色、创规模,享誉中华烹坛,红遍大江南北,“中国名宴”、“中国名菜名点”、“中国餐饮名店”、“国际美食质量金奖”、“国际餐饮名店”等桂冠纷纷落入囊中。杭菜大型民营企业普遍注重企业文化建设,建立起党、团、工会组织,办起了企业报,重视对员工的关爱和培养。许多企业家不仅关心自己的企业,更多的是社会责任感,追求的是“让利大众,回报社会”,全身心地投入到“希望工程”、“春风行动”等社会公益活动中去。例如,“张生记”领导连续数年在除夕夜操办 100 多桌免费招待特困人员,已累计向社会捐赠 20 多万元人民币;又如“花中城”在去年自身最困难的“非典”时期,仍向“抗非”一线的医务人员捐赠 25 万现金和 5 万元青春宝,至今已捐助社会各项公益事业超过 100 多万元。杭菜的发展正是印证了市委倡导的“文化价值与经济运行的和谐、个人创业与整体发展的和谐”。

从杭州市餐饮业营业额发展数字看,1993 年为 3.77 亿;1998 年为 11.84 亿元;2000 年为 21.4 亿元;2001 年为 42.7 亿元;2002 年为 55.28 亿元;2003 年在“非典”影响下,仍达到 64.4 亿元;2004 年超过了 80 亿元,充分显示出杭州餐饮业在和谐创业中的雄厚实力和旺盛的生命力。

上海业内人士和媒体对杭菜曾作过这样的评价:杭菜“带给我们的不仅是餐饮上的巨大规模,用餐氛围的新奇和菜肴上的价廉物美,而且还带给我们一种全新的餐饮经营模式。”

二、杭菜要在“和谐创业”模式下乘胜前进

当前杭菜发展正处于关键时期,企业已经具有了一定规模与实力,但是,要进一步发展必须突破市场、经营、管理、技术、资金、人才等竞争力核心要素的瓶颈制约。因此,就杭菜企业来讲,必须更加坚定“和谐创业”的理念,充分发扬“和谐创业”的特色,全面实践“和谐创业”的模式,求真务实提升杭菜品牌,推进杭菜持续稳定的发展。

(一)要坚定不移地将和谐创业理念始终贯穿于杭菜发展之中

“和谐创业”模式是全面贯彻党的十六届四中全会精神,构建和谐社会的重要途径,是在科学发展观指导下提出的一种新理念、新思路、新举措,是更高层次的创新模式。目前,杭菜企业虽然有了较高的声誉,但是不管是内部的发展,还是对外品牌的提升,都离不开和谐创业的主题。如果没有一个良好、和谐、大气的创业氛围,企业这么庞大、复杂,需要多方配合、齐心协力才能正常运转的机器,很难高速、稳定前进。在这方面,杭菜企业还有大量的工作要做。而首要问题是应进一步强化广大杭菜工作者的和谐理念。理念,就是指导思想。从经济学角度看,新的经济形式与市场格局,必然要求有新的理论思想来指导实践。唯有先进的理念,才有领先的思路,超前的行动。先进的理念,引导着开拓和发展。和谐是发展的需要,没有和谐就没有生气和活力。没有和谐,谈何发展。唯有坚定不移地将和谐创业理念始终贯穿于杭菜之中,杭菜企业的放大效应才会越来越明显,才能谋求更快的发展。各杭菜企业要全面贯彻落实市委、市政府“和谐创业”的指示精神,认真组织全体员工深入开展“和谐创业”的学习和讨论,采取各种形式大张旗鼓地广泛宣传“和谐创业”,重视“和谐创业”的理论研究和实践探索,切实理解“和谐创业”的内涵和要点,深刻领会“和谐创业”的现实作用和深远意义,使“和谐创业”扎扎实实深入人心,付诸行动,不至于流于空变。

(二)要与时俱进实践“和谐创业”,求真务实构建现代企业

省委常委、市委书记王国平提出的“和谐创业是立足生活、以人为本的创业”,点出了企业如何进行和谐创业的精髓。《现代汉语词典》对“和谐”的释义是:配合得适当和匀称,和衷共济,协调顺和。“和谐创业”是在和谐中进行创业,在创业中实现和谐,将生活融入创业,将创业作为生活的一部分。企业无论是对外经营,还是内部管理都得以人为本。人是企业经营管理的核心。所谓人性化管理、人性化服务其实质都是以人为本。由此,构建现代企业,创造最佳效益,必须实施以人为本的和谐创业。就企业内部来讲,企业引进人才,要有这种氛围;留住和用好人才,需要这样的氛围;充分发挥员工的积极性,也需要这种氛围。营造和谐、大气、良性的发展环境,是杭菜企业必须孜孜以求的信念。无论是企业之间、部门之间、同事之间、上下级之间都需要营造和谐、大气的氛围。对外而言,杭州餐饮业作为杭州大都市的一个重要窗口,更需要营造一种良好、和谐的客商关系、同行关系。企业要将休闲生活、文化艺术和经营管理融为一体,强调和谐的经营管理机制,重视“依法经营”、“以德管理”,互相之间体现一种关爱,把别人的利益放在重要的位置上,有矛盾也要通过平和的心态来解决。这样,企业经营才会更加协调有序。作为企业经营者,尤其不能只见菜不见人,要找到



最能体现企业和员工、企业和消费者、企业和政府、企业和社会利益的和谐结合点。这种互相寻找的和谐结合点,不是几个人的事情,而是全体员工、整个社会都要参与。这样大家就不会只站在个人的立场上看问题,从而进一步形成互相支持,互相配合,长处互补,多方共赢的现代企业和谐创业良好局面。

(三)要乘势而进,持续创新,推动杭菜更好地和谐发展

当前市委、市政府已经为我们吹响了和谐创业的号角,已经为我们构筑了和谐创业的平台,营造了和谐创业的氛围,为我们绘就了和谐社会的蓝图。杭菜企业要围绕杭州市“和谐创业”的模式,认真结合本单位的实际情况,紧密联系市场经济发展进程,将王国平书记提出的“要进一步打响杭帮菜”的指示和“和谐创业”有机统一起来,细化本企业构建和谐创业模式的阶段性近期目标和长远性战略规划,调动一切积极因素,充分融合自然资源、人力资源、科技资源、文化资源,把历史积淀、品牌优势与现代产业的凝聚力转化为活力和财富。在推进和谐创业过程中,企业领导和员工的素质起着举足轻重的作用。队伍素质的好坏直接关系到企业的核心竞争力,关系到和谐创业的质量和效益。因此,必须加强科学合理的队伍建设和训练,重视企业员工的和谐管理和全面培训,通过行之有效的培训制度建立和教学目标设置,切实提高企业人员整体素质,把和谐创业的理念转化为推动企业发展的强大动力。

和谐,是在矛盾中求平衡,在包容中现特色,在扬弃中谋发展。我们在“和谐创业”中,要以“只争朝夕”的精神,继续认真处理好继承传统和开拓创新的关系,在创新中谋发展;继续融会汲取各帮菜系的精华,追求“适口者珍、人菜合一”的境界;继续倡导安全、卫生、文明的超一流和谐工作环境和就餐环境,切实提高员工和宾客的物质质量 and 精神质量;继续重视对企业文化层面的塑造,着力营造与世界接轨的现代先进企业;继续加强全方位的实践探索和理论研究,将知识、科技、文化融和到杭菜中去,在经营创新、管理创新、技术创新、服务创新、设备创新上做好文章,进一步提升企业核心竞争力,乘势而进,将“和谐创业”作为杭菜企业的创业模式,推动杭菜更好地和谐发展。

“如乐之和,无所不谐”。在市委、市政府“和谐创业”精神指引下,让我们携手共进,扬和谐特色,创杭菜品牌,以优异业绩迎接 2006 年世界休博会的召开,实现“杭菜美誉甲天下”的目标!

纵论新杭菜的成因

□杭菜研究会

杭州菜(简称杭菜)源远流长,历史悠久,素以“选料严谨、制作精细、清新爽嫩、注重原味、品种繁多、因地制宜而享誉国内外”(摘自1976年出版《中国菜谱》)。改革开放以来,杭菜更是面向市场,适应大众,博采众长,弘扬特色,开拓创新,提升品牌,以其科学的经营理念、精湛的烹饪技艺、丰富的文化内涵、独特的菜肴风味、合理的价格定位而立足杭州,辐射周边,红遍大江南北,赢得了业内人士的交口赞誉和南来北往宾客的青睐独钟,引发了全国烹饪界的创新热潮,为全国以至世界各地美食家所叹为观止。有“杭菜美誉甲天下”、“21世纪中国菜”之谓。

尤其近几年,杭菜以不俗的业绩,为杭州“建经济强市,创文化名城”和旅游商贸的发展作出了不可磨灭的贡献,并日益显示出她特有的魅力。“游新西湖,品杭帮菜,观西博会”已成为杭州一道靓丽的风景线。据有关部门统计,杭州市区餐馆1993年只有665家;2000年为5200家;到2003年发展为9718家,大杭州范围已达15489家,杭菜馆在全国30多个城市均设有分店。与此同时,店堂规模不断扩大,内部装潢日趋高档。90年代初,五、六百平方米的餐饮店家已称老大;90年代中期有了二、三千平方米的酒家;90年代末七、八千平方米的餐馆拔地而起;而目前,超过一万平方米营业面积的杭菜企业历历在目。例如“花中城”,创建于1994年,十年后的今天,拥有六家连锁店,营业面积在3万平方米,包括250个不同风格的包厢,可同时容纳8500余人就餐;又如“张生记”,创办于1988年,当时只有50多个平方,1996年在庆春路中河大厦的餐馆为2000平方米,而目前杭州店是10000多平方米的五层高楼,连上海、南京、北京、长春等地开设的九家分店总营业面积超过60000平方米;“新开元”、“红泥”等连锁餐饮公司总营业面积都在60000平方米以上。再从杭州市餐饮业营业额看,逐年大幅度递增,1993年为3.77亿;1998年为11.84亿元;2000年为21.4亿元;2001年为42.7亿元;2002年为55.28亿元;2003年在“非典”影响下,仍达到64.4亿元,保持持续而强劲的增长势头;2004年1~11月已有72.7亿元,同时比增长39.4%(资料来自市贸易局),增幅居各行业之首,充分显示出杭州餐饮业的雄厚

