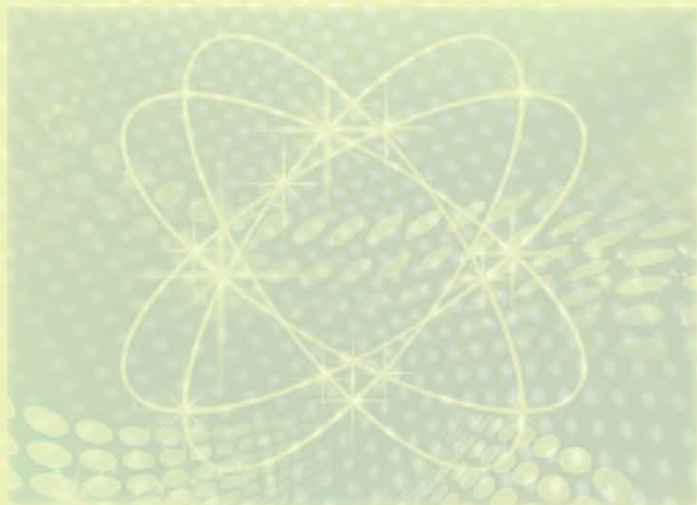


# 寻味江南 话说杭帮菜

刘庆龙 主编



杭州出版社



# 寻味江南

## 话说杭帮菜

◎主 编 刘庆龙    执行主编 胡蓉珍

杭州  
出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

寻味江南：话说杭帮菜 / 刘庆龙主编. — 杭州：  
杭州出版社，2010.7

ISBN 978-7-80758-365-3

I. ①寻… II. ①刘… III. ①饮食-文化-杭州市  
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第129861号

## 寻味江南——话说杭帮菜

主 编 刘庆龙      执行主编 胡蓉珍

责任编辑 孙旭明 张 磊

美术编辑 张 磊

装帧设计 张 磊

出版发行 杭州出版社

地址：杭州市曙光路133号 邮编：310007

电话：0571-87997719

制 版 杭州开源数码设备有限公司

印 刷 杭州星晨印务有限公司

经 销 新华书店

开 本 787×1092 1/16

印 张 15

字 数 250千字

版 次 2010年7月第1版 2010年7月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-80758-365-3

定 价 100.00元

版权所有 侵权必究

(如发现印装质量问题，请与本社发行部联系调换)

主 编

刘庆龙

执行主编

胡蓉珍

副主编

沈关忠

胡忠英

编 委

张 科

祝宝钧

徐吉军

周新华

许 新

赵东方

金顺发

叶 驰

书名题签

张卫民

摄 影

任 鲸

陈燕飞

王 毅

吴国方

郑承锋

张 望

天下酒宴之盛，未有如杭城也

——苏轼（宋）

天下酒宴之盛



# 序

有人用拟人的手法，将苏、浙菜比成是清秀素丽的江南美女。杭帮菜作为浙菜的重要组成部分，独特的历史传承，深沉的文化内涵，使她更显得清醇灵秀。人们喜爱杭帮菜的本色本味，她犹如西湖山水那般自然清秀。吃一口杭州菜，就像喝一口清爽的泉水，吸一口清新的空气，沁人心脾。

清新、本味，这就是杭帮菜的本质，她是在广泛吸纳南北菜肴精华的基础上兼容并蓄，博采众长发展起来的。近30年以来，杭菜面向市场，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城，辐射周边，红遍大江南北。“杭帮菜”赢得了业内人士的交口赞誉和南来北往宾客的青睐独钟。有“杭菜美誉甲天下”、“21世纪中国菜”之谓，为全国乃至世界各地美食家所叹为观止，打响了杭州“美食天堂”的品牌。

餐饮业是杭州商贸服务业的重点行业之一，“杭帮菜”更是独树一帜。楼外楼、知味观等传统餐饮名店与花中城、张生记、红泥、新开元等一大批新兴知名的餐饮品牌企业交相辉映，共同演绎了杭州餐饮业新的繁荣。事实表明，当今杭菜已经成为闻名全国、具有重大影响力的城市菜系和杭州经济发展的一个重要产业。已经作为一个品牌、一项经济、一种文化、一张名片在向国内外传播。

近几年，餐饮业内日益形成了一种共识：做餐饮，就是做文化！提高餐饮企业的饮食文化品位，增加餐饮的文化附加值已成为餐饮市场竞争的一个重要领域，一种重要趋势，餐饮文化日益成为企业竞争的核心竞争力。杭帮菜的文化内涵也需要不断挖掘，不断深化。因此将杭菜的历史文化作一梳理并直观全面地展示介绍给大家是很有必要的。我相信，本书的出版对进一步打响“美食天堂”城市品牌和“杭帮菜”菜系品牌必会产生良好的推动作用，亦一定会受到餐饮业同仁和关心杭州餐饮文化、钟情杭菜佳肴朋友们的欢迎。

衷心祝愿杭菜品牌得到进一步的弘扬，杭州餐饮业不断壮大和发展。

张 建 庭

2010年7月





# 【目录】

## 序

### 飘香的历史画卷

杭帮菜的发展历史 / 1

### 佳肴故事多

杭州名菜的传说典故 / 35

### 经典的滋味

杭城餐饮老字号 / 79

### 食都盛宴

新生代杭帮菜餐饮 / 125

### 食淡百味足

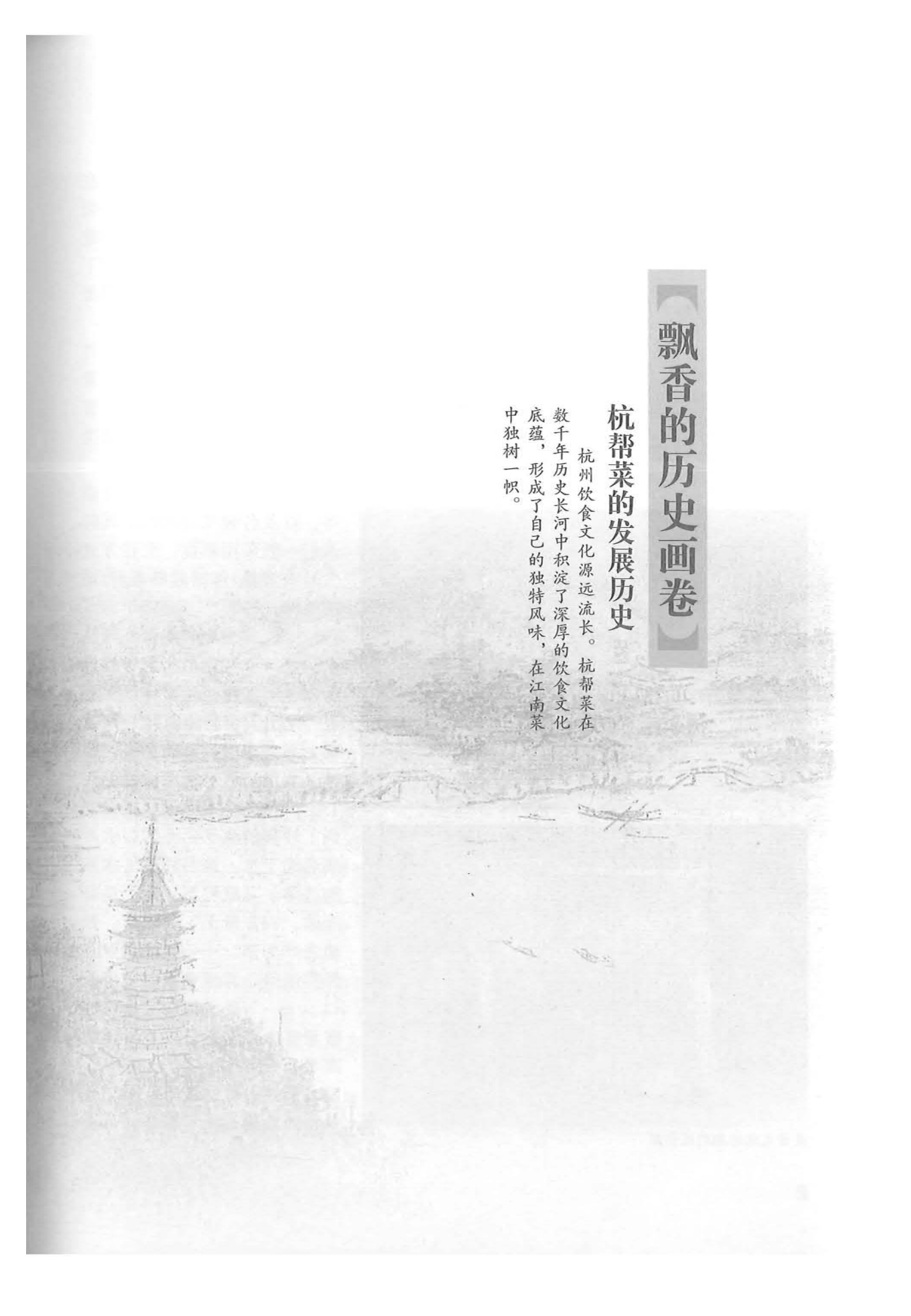
杭帮菜中的素食文化 / 195

### 钱塘风味

杭州名点小吃 / 209

## 附录

杭州名菜名点 / 225



# 飘香的历史画卷

## 杭帮菜的发展历史

杭州饮食文化源远流长。杭帮菜在数千年历史长河中积淀了深厚的饮食文化底蕴，形成了自己的独特风味，在江南菜中独树一帜。

杭州饮食文化源远流长，最早可以追溯到距今七八千年左右的跨湖桥文化。据考古资料，跨湖桥遗址的先民们，已经饲养猪、狗两种家畜。遗址内发现大量哺乳动物和爬行动物的遗骸，此外还有不少鱼类和鸟类等。采集到的经济生活中遗留下来的遗存也不少，还发现了豆科、葫芦科、山茶科和蓼科等植物的种子和果实。

到良渚文化时期，人们种植或采集蕨菜、龙须菜、竹笋、灰菜等蔬菜和瓜果。至于水产食物，更是丰富，其日常食用的水产主要为淡水品，如鲤鱼、龟鳖、鲫鱼、黑鱼、青鱼、蟹、蚬、螺蛳、河蚌、蛤蜊以及海产的鲨鱼等。禽肉类食物，除良渚文化先民圈养的家猪、狗、鸡、鸭、牛等外，

还有狩猎来的野鹿、梅花鹿等，以及各种鸟类动物。其时人们一般采用熟食，烹饪方式主要有煮熟(包括蒸熟等)和烤熟两种。

五代吴越国时期，杭州是全国经济和文化最为繁华的地区之一。如陶穀《清异录》卷上《地上天宫》曾说：“轻清秀丽，东南为甲。富兼华夷，余杭又为甲。百事繁庶，地上天宫也。”其时，杭州菜已经发展到了较高的水平，尤其以水产菜名闻于世。该书同卷《水族加恩簿》又载杭州“地产鱼虾海物，四方所无”，“水族，浙地之产为多。……须鳞壳甲，种类差殊，荐醴登盘，皆可于口。……”孙承祐在家中曾经宴请客人，他指着桌上丰盛的菜肴自傲地说：“今日坐中，南之蝓蟬，北之红羊，东之虾鱼，西之粟，无不毕备，可谓



良渚文化时期的炊食器



北宋·青瓷碗

富有小四海矣。”其中，杭城中最为名贵的当推“玲珑牡丹鲊”，“以鱼叶斗成牡丹状，既熟，出盎中，微红如初开牡丹”。（《清异录》卷下《小四海》、《玲珑牡丹鲊》）

### 宋代杭城饮食文化

北宋时，杭州经济文化发达，已经进入国内一流城市的行列。在这一时期，杭州的饮食文化仍然沿袭前代之风，以精致、奢侈著称于世。欧阳修在《送慧勤归余杭》诗中赞美说：

南方精饮食，菌笋鄙羔羊。  
饭以玉粒粳，调之甘露浆。  
一饷费千金，百品罗成行。

其时，杭州以水产菜为特色的菜肴体系已经趋于成熟。如李之仪说：“（杭）人喜食鲜，多细碎水类，日不下千万。”（《姑溪居士文集·后集》卷一九《胡公行状》）特别是蛙肉，为杭人最为喜爱的野味之一。范镇《东斋记事》卷五便云：“杭人好食虾蟆。”

当然，杭州兽禽类菜肴的制作也达到了一定的水平。以鹅类菜肴制作为例，据朱弁《曲洧旧闻》卷八记载，“赵霆在余杭，每鹅掌鲊入国门，不下千

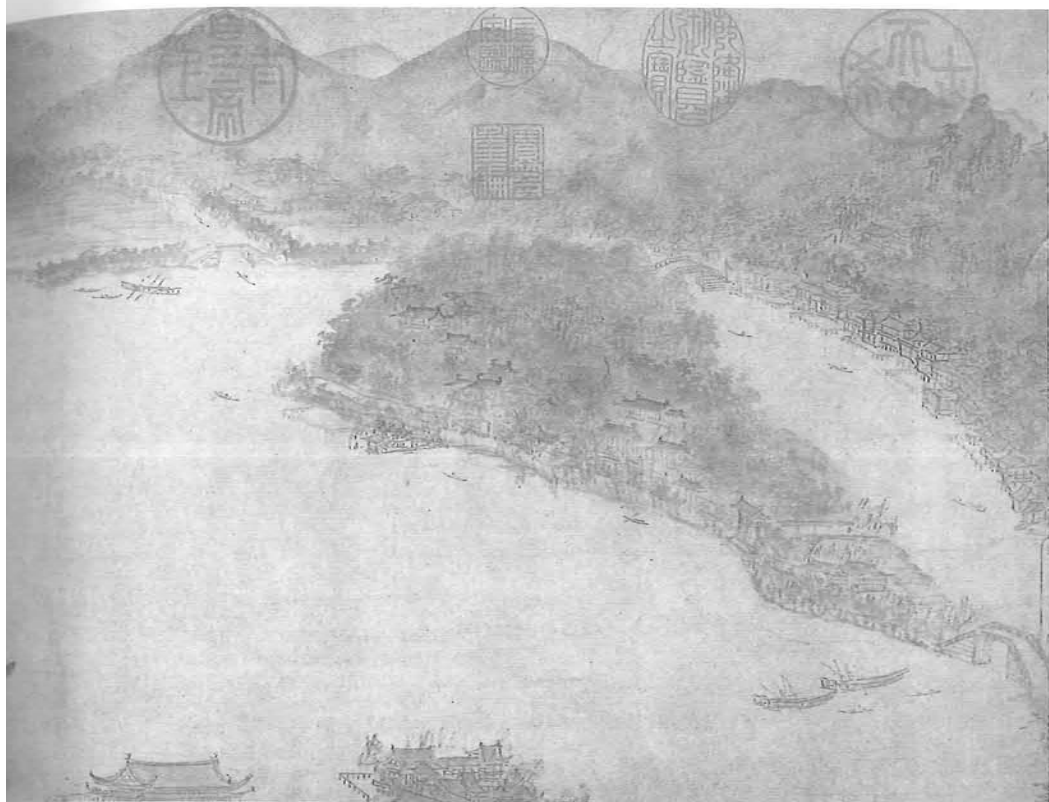


南宋·李嵩《西湖图》

余罐子”。苏轼《仇池笔记》、《东坡志林》也说“杭人喜食鹅”，“日屠百鹅而鬻之市”。

南宋时，都城临安（今杭州）的饮食文化更是达到了当时的高峰，在中国饮食发展史上占有举足轻重的地位，毫无疑义，这是杭州都市文明进步的结果。其时，居民的饮食风尚，同样可用两个字来概括，这就是“侈甚”。人们开始追求食品的丰盛，讲究精美可口，“食不肯蔬食、菜羹、粗粝、豆麦、黍稷、菲薄、清淡，必欲精凿稻粱、三蒸九折、鲜白软媚，肉必要珍馐嘉旨、脍炙蒸炮、爽口快意，水陆之品，人为之巧，缕簋雕盘，方丈罗列”（阳枋《字溪集》卷九《杂著·辨惑》）。

封建统治者和富商大贾在饮食上更是穷奢极欲，片面追求世俗物质享受。绍兴二十一年（1151）十月，宋高宗赵构亲临清河郡王张俊府第，张俊设宴招待高宗一行。宴席的丰盛到了无以复加的程度。据周密《武林旧事》卷九《高宗巡幸张府节次略》所载，仅皇帝席上的菜肴就达200多道，其中有数十道是



名菜，如花炊鹌子、荔枝白腰子、奶房签、三脆羹、羊舌签、萌芽肚肫、肫掌签、鹌子羹、肚肫脍、鸳鸯煤肚、沙鱼脍、炒沙鱼衬汤、鳝鱼炒蚶、鹅肫掌汤齏、螃蟹酿枵、奶房玉蕊羹、鲜虾蹄子脍、南炒鳝、洗手蟹、鲚鱼假蛤蜊、五珍脍、螃蟹清羹、鹌子水晶脍、猪肚假江瑶、虾枵脍、虾鱼汤齏、水母脍、二色蜆儿羹、蛤蜊生血粉羹等。此外，还包括数十道果品和蜜饯、糕饼之类的食品，令人眼花缭乱，垂涎不已。

较之官府，南宋宫廷的饮食制作更为精致繁杂，浪费消耗的食料也更加惊人。如陈世崇《随隐漫录》卷二云：

偶败篋中得上每日赐太子玉食批数纸，司膳内人所书也。如酒醋白腰子、三鲜笋、炒鹌子、烙润鸽子、燂石首鱼、土步辣羹、海盐蛇蚶、煎三色蚶、煎卧乌、煨湖鱼糊、炒田鸡、鸡人字、焙腰子、糊煨鲑鱼、螭蚌签、鹿膊及浮助酒蟹、江蚶、青虾辣羹、燕鱼干、燂鳊鱼、酒



仿宋菜·莲房鱼包

醋蹄酥片、生豆腐、百宜羹、燥子、煤白腰子、酒煎羊、二牲醋脑子、清汁杂烩、胡鱼肚儿辣羹、酒炊淮白鱼之类。呜呼！受天下之奉，必先天下之忧，不然素餐有愧，不特是贵家之暴殄。略举一二：如羊头签止取两翼。土步鱼止取两腮。以蝓蚌为签、为馄饨、为枵瓮，止取两螯，余悉弃之地，谓非贵人食。有取之，则曰：“若辈真狗子也！”噫，其可一日不知菜味哉！

在宫廷御厨中，厨师为了追求菜肴的鲜美无比，对于羊头签、土步鱼、蝓蚌等名贵材料，只取它们的两翼、两腮、两螯，余皆废弃不用。

“富者炫耀，贫者效尤。”在他们的带动之下，临安市民们的饮食消费亦毫不逊色，凡缔姻、赛社、会亲、送葬、经会、献神、仕宦、恩赏等活动，都要操办丰盛的宴会，极尽铺张之能事，故杭谚有“销金锅儿”之号。王迈对临安市民的这种好尚虚荣的陋习记载说：“今天下之风俗侈矣。……士夫一饮之费，

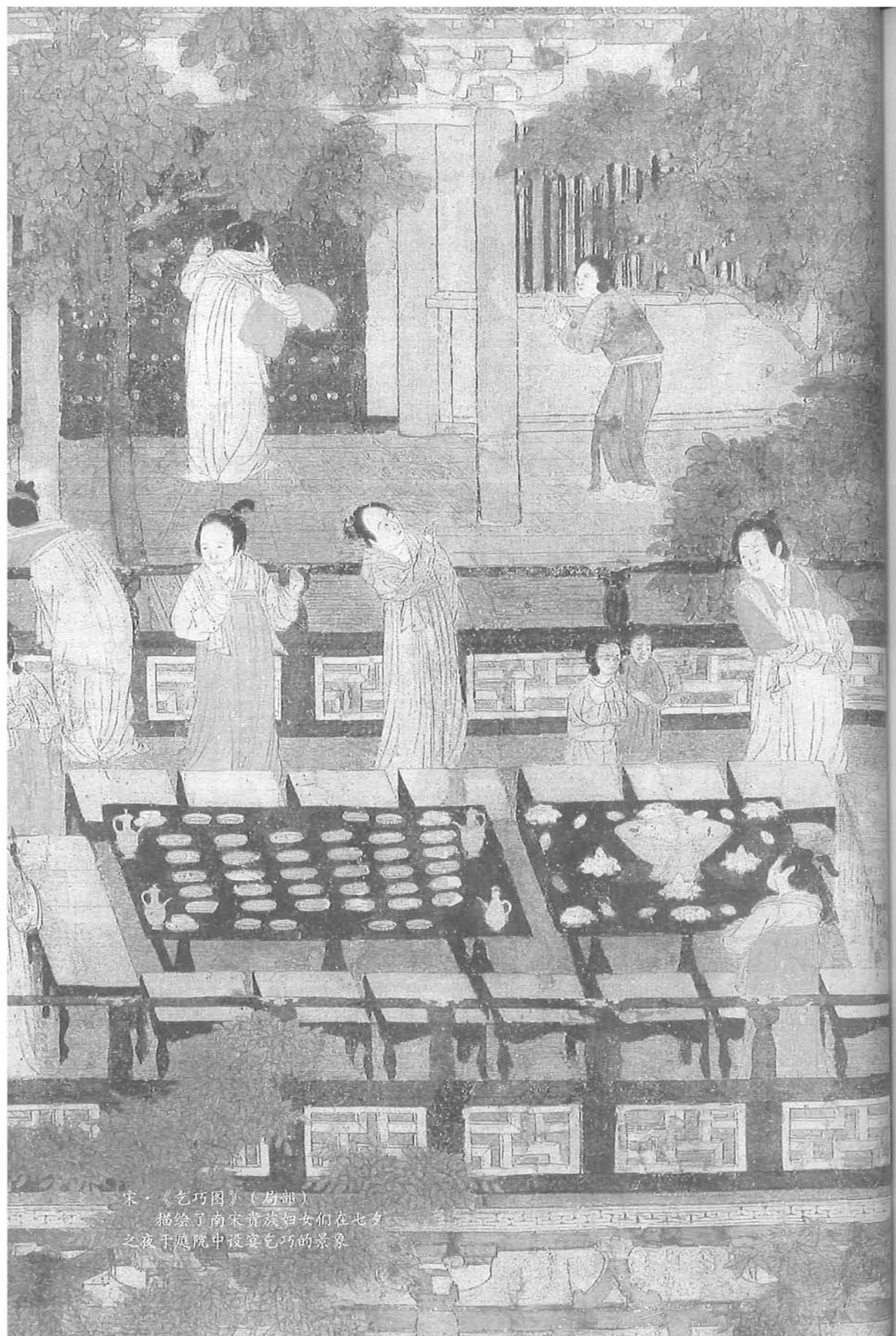




宋·赵佶《文会图》（局部）

作者宋徽宗赵佶描绘了自己与一群文人士子于御花园赋诗宴饮的情景，画中巨大的桌案上，酒肴果品琳琅满目，丰盛之极。





宋·《乞巧图》(局部)

描绘了南宋贵族妇女们在七夕之夜于庭院中设宴乞巧的景象