

2008 临安山珍美食节

12.1—12.31

资料汇编

临安市贸易局

二〇〇九年一月七日

目 录

※媒体报道集锦※	1
1、走进森林城市 2008 临安山珍美食节今日开幕	
.....	每日商报 2008-12-01 /1
2、临安山珍美食节昨天开吃	
.....	每日商报 12-02 /3
3、临安山珍美食节开幕	
.....	今日临安 2008-12-02 /5
4、临安山珍美食节“火”了自驾游 杭州客人占四分之三	
.....	每日商报 2008-12-07 /7
5、临安山珍美食节吸引众多杭州食客	
.....	浙江在线 2008-12-10 /9
6、临安山珍美食节征文活动启动 所有参与者都有奖品	
.....	杭州网 2008-12-26 /13
7、2008 临安山珍美食节谢幕 万人共享美食大餐	
.....	中国食品产业网 2009-01-02 /14
※图片资料※	17

走进森林城市 2008 临安山珍美食节今日开幕

(来源于 12 月 1 日《每日商报》)

“民以食为天”，中华民族的美食文化源远流长，每个地方都有自己的特色。临安作为一个美丽的森林城市，更是以独具一格的山珍美味，吸引着南来北往的游客。为了把临安的美食文化发扬光大，从 12 月 1 日起到 12 月 31 日，临安市委宣传部、临安市贸易局将联合每日商报社共同主办“2008 临安山珍美食节”。美食节期间，热情的临安人要把 12 万元消费券赠送给杭州市民。

森林城市大摆“山珍”宴

临安山清水秀，森林覆盖率达 74.9%，是名副其实的“森林城市”。临安市贸易局局长许兴旺说，临安的美食很有自己的特色，大都以山里土生土长的野生动植物为主，品种也丰富多彩，如昌化山核桃、天目青豆、笋干、马嘯牛肉干、严家山花生、横畈豆腐干等，另外有着浓郁地方特色的吴越香粽、青顶莲子汤、荞麦水饺、番薯饼等，都非常符合城市居民对绿色食品的要求。

此次活动的主办方临安市贸易局许局长说，本次“2008 临安山珍美食节”跟其他的美食节不同，它一改将来自各地的美食混杂于一条街的做法，重点突出“临安”特色，把本地各款特色山珍集中在不同的餐馆，这样可以让读者根据自己的喜好有选择地进行品尝。据了解，到目前为止，已经有 37 家临安市的餐饮企业参加本次山珍美食节，临安最具特色美味山珍大都出自这些知名企业之手。届时，整个临安市将大摆“山珍”宴，迎接八方食客。

12 万元消费券送商报读者

为了让更多的杭州市民能走进临安，品尝山珍，热情的临安人要把 12 万元消费券赠送给杭州市民。今天开始，商报热线 85051890、85052810、85052807 接受报名，每个报名者可获得一个报名序号，限 600 个名额。12 月 3 日（周三）上午 9 点 30 分之后，获得报名序号的读者到杭州日报新大楼一楼《每日商报》广告部，凭有效证件和报名序号，可领取两张抵价券，每张价值 100 元，在 12 月 6 日—12 月 16 日期间，到临安相应的餐饮店可抵用消费。

据临安市贸易局的工作人员说，这张抵价券非常的货真价实，临安的餐饮美食相对于杭州来说价格更加优惠，各店在美食节期间也将保持平时的价格，并保证菜肴的品质。为了让所有的客人吃得安心、开心，贸易局还专门开通了热线电话：63729979，读者遇到有关山珍品质、价格等方面的问题，均可打此电话进行投诉。读者也可以通过 12580 了解美食节的详细情况。

临安山珍美食节昨天开吃

(来源于12月2日《每日商报》)

昨日上午，满载着珍馐美味的临安山珍美食节在临安市中心的人民广场隆重登场。虽然没有明星助阵，也不搞文艺演出，但美食节现场还是吸引了周边的上万名食客前来捧场。

与此同时，临安山珍美食节12万元免费消费券抢票行动也异常火爆，早上八点左右，商报的三路热线电话就响个不停，下午一点不到，600个名额被预订一空。

美食节现场先上演视觉盛宴

咸肉春笋、龙潭甲鱼煲、昌西豆腐干、稻香腌猪脸……上午九点多，临安市人民广场上，美食节还没正式开始，现场已是一番热闹景象。新五洲大酒店、龙潭甲鱼山庄、阿里山大酒店等餐饮企业都纷纷在广场上摆出了自家的招牌菜，吸引众人眼球。

除了强调山珍美食节的口味鲜美外，各家参展企业还在视觉上动足了脑筋。钱王大酒店的“临安三宝”，以竹笋做背景，用萝卜雕出两只腾飞的仙鹤，前面一个黄澄澄的宝塔，俨然一幅世外桃源的山水盆雕。该酒店的工作人员说，“临安三宝”是用当地土特产白果、山核桃、石笋干，精心烹饪而成的。“玉兔农家”的野兔特色菜前，厨师用一个黄瓜精心雕出一只展翅的凤凰，伴着菜肴发出的阵阵香味，让人馋涎欲滴。

记者在美食节现场的免费品尝区见到，昌西豆腐干、斑竹寿星鸡、龙潭甲鱼煲等名小吃前排起了长长的队伍，不到半小时就被派送一空。家住附近的徐大妈说，自己做了十来年的“咸肉春笋”，但口味一直不如

酒店里的，这回她在免费品尝的同时，跟厨师还交流起了厨艺，回去一定要把这个临安特色菜发扬光大。

12 万元代金券 5 小时不到预订一空

跟美食节现场一样火爆的还有商报的三路抢票热线。昨天上午八点左右，商报开通的三路美食节抢票热线电话铃声不断，不到五个小时，600 个名额被预订一空。杭州拱墅区市民王女士昨天第一个打进电话，获得了价值 100 元的美食代金券。她说：“正好一家人计划下周末出去游玩，领到这张美食券就决定去临安吃山珍了。”王女士说，之前他们一家也去过临安，对当地的山珍野味记忆深刻。而且那里的价格非常实在，一张 100 元的代金券，足够一个人消费了。

临安贸易局局长许兴旺说，本次美食节历时一个月，分为筹备、启动、实施、征文四个阶段。为了打响临安山珍的餐饮品牌、吸引更多杭州客人走进来，品尝临安的山珍美食，主办方不讲排场，不搞形式，而是把价值 12 万元的山珍美食优惠券赠送给商报读者，让他们感觉到真真切切的实惠。据了解，在不到两个小时内，有近万名市民光顾了昨天的美食节。

临安山珍美食节开幕

（来源于 2008 年 12 月 2 日《今日临安》）

“一直想买些质量好的甲鱼，市场上一时难以找到，今天特意赶上美食节来逛逛、品尝品尝。还可直接去养殖场挑选。”今年 66 岁的马玲大妈乐呵呵地说道。

昨日上午，由市委宣传部、市贸易局、杭州日报报业集团每日商报社联合举办的山珍美食节在人民广场拉开帷幕。

“以前想吃临安各地的美食，不知道去什么地方，现在都集中在一起了，不但使我们饱了口福，还节约了好多时间，以后买也更有针对性了。”在展示区现场，各种造型别致、琳琅满目的美食吸引了群众驻足观看。

市贸易局局长许兴旺介绍道，此次“2008 临安山珍美食节”一改以往各地的美食混杂于一条街的做法，以山珍野味品种繁多、口感独特为特色，把本地各款特色山珍集中展出，可以让更多的人根据自己的喜好选择品尝。据了解，此次美食节以“走进森林城市，品尝山珍美食”为主题，分为 9 个展区和 6 个品尝区，汇聚了后海假日酒店、阿瓦山寨和临安大酒店等我市 37 家知名餐饮企业，带来了古法笋尖、山寨鱼头王等近 80 个品种佳肴。

此外，记者了解到，该美食节为期一个月，分为筹备、启动、实施和征文四个阶段。即日起到 12 月 5 日为活动启动阶段，我市各家餐饮企业准备 5000 元免费餐饮（住宿）券，向杭州市民发放，同时还向我市市民推出一系列优惠品尝活动。12 月 6 日至 16 日，参与活动餐饮企业将

组织开展一系列活动，向杭州和我市市民推出消费打折、特价菜等优惠措施，并组织持有消费券的杭州市民到临吃、住、游。12月17日至31日为征文阶段，将围绕“走进森林城市，品尝山珍美食”这一主题，面向杭州市民开展征文活动。

省人大常委会农业与农村委员会主任委员王良仟，市委副书记钟文静，市委常委、宣传部长章燕，市人大常委会副主任朱霞生，副市长陈伟民，市政协副主席张亚联等参加开幕式。

临安山珍美食节“火”了自驾游 杭州客人占四分之三

(来源于 12 月 7 日《每日商报》)

昨天是临安山珍美食节开节以来的第一个双休日，大批来自周边市区的客人蜂拥而至，临安高速公路出口处的工作人员说，杭州牌照的车辆比平时增加了近三成。

龙潭甲鱼山庄 同一时间来了十多拨自驾游客人

上午十一点左右，位于杭徽高速玲珑出口不远处的“龙潭甲鱼山庄”停车场被各类私家车占得满满的。老板娘何女士说，这些车子差不多是在同一时间过来的，杭州自驾游的客人占了四分之三。自从临安山珍美食节启动后，不断有杭州市民打电话到甲鱼山庄询问相关情况，有些怕订不到位置，早在两天前就开始预定了。这些自驾游客人多数都是朋友间的聚会，也有的是带着家人过来的。

临安龙潭甲鱼山庄主要以经营生态甲鱼为特色，在当地小有名气。这次参加山珍美食节，也是想让更多的杭州市民能品味到真正土生土长的甲鱼。老板娘说，这些甲鱼都是养在临安太阳镇山上的一个小湖里，靠吃螺蛳长大。从一只纽扣大的甲鱼苗养到 1 斤多的商品甲鱼大约需要四年，再加老板娘密制的烹饪方法，如今，这个当初名不见经传的小山庄成了如今临安餐饮行业的龙头企业，年销售额上千万元。为了配合本次临安山珍美食节，老板娘亲自下厨，招待杭州客人。

杭州游客 从城西一脚油门就到临安了

韩女士两天前幸运地领到了商报赠出的美食节代金券，于是昨天一大早，她就约了三个小姐妹一起开车到临安来品尝山珍。韩女士说，她

家住在城西南都德迦，从家里出门到留下上高速，二十多分钟就到临安了。这里的山珍很实惠，四个人点了一桌菜，也就花了两百多块钱。

李先生是和三位朋友一起过来的，从市中心到这里他们只花了四十多分钟。“一脚油门的工夫，很方便。”

临安市贸易局的工作人员说，由于这次参加美食节的餐饮企业都以经营山珍为特色，所以大部分都分布在高速公路沿线的农庄里。这些农庄的最大特点是房子大多是竹木结构的，依山而建，前面有一个湖，风景十分优美。有些山庄还设置了垂钓项目，很适合有车一族带一家老小休闲度假。

品尝山珍也要提倡节约

好客的临安人为了吸引众多杭州市民走进临安，品尝他们的山珍美味，在美食节期间共发放了 12 万代金券给商报的读者。昨天是代金券使用的第一天，慕名而去的人很多。但是记者在采访中发现，由于有了代金券，浪费现象也十分严重。

临安某山味馆老板顾建强告诉记者，早上九点多，有 7 位杭州市民结伴前去他们山庄，他们每个人手上都有代金券。由于临安的菜比较便宜，可是他们为了凑足 700 元的菜，点了满满一大桌野味，结果很多菜都浪费掉了。另外有 2 位顾客，也带着代金券过去，两个人点了六七道菜，吃不下的最后只能倒掉，这让顾老板很心疼。

同样浪费的现象也出现在其它农庄，因此临安山珍美食节的主办方想提醒使用代金券的客人，临安人很欢迎你们过去，虽然代金券是不找零的，但也请大家点菜时量力而行，不要太浪费。

临安山珍美食节吸引众多杭州食客

（来源于 12 月 10 日浙江在线）

记者昨天从临安山珍美食节主办方了解到，美食节期间，临安 30 多家餐饮企业每天都有来自杭州地区的食客，龙潭甲鱼、寿仙鸡等临安特色菜受到了众多消费者的喜爱，美食节的举办也带旺了当地的休闲旅游。

临安餐饮业瞄准杭州市场 2008 临安美食节从本月初开始挂旗开锣，将一直持续到本月底结束。记者昨天从参加美食节的各大企业了解到，这几天每天都有杭州及周边的市民前来品尝山珍，他们中大部分是朋友结伴前来，也有的是一家三口休闲游。

在山珍美食节期间，几乎临安耳熟能详的大小传统餐饮企业都参加了此次活动。它们抱团出击，以“临安山珍”的统一形象出现在杭州市民面前。其中包括早已名声在外的龙潭甲鱼山庄、山里山、玉兔农家、世纪竹海等，这些单位都分布在临安不同的区域，但是它们共同要把一个“临安山珍”的品牌打响。

鲜老庄临安食府的方永飞总经理说，临安菜很有自己的特色，现在他已经把临安菜做到杭州来了，先后在绍兴路和文二西路开起了以临安菜为特色的酒店。这次美食节，为了配合当地的品牌，他也参加了免费送代金券活动，目的就是要将临安的的山珍美食推荐给更多的杭州食客。龙潭甲鱼山庄的何女说，他们的第二家分店也将要在余杭塘栖开业了，到时更多的杭州市民可以品味到来自山里的生态甲鱼。

每家山庄都有自己的招牌菜

尽管临安的的山珍美食节是以统一形象出现，但每个餐饮企业还是各有自己的“特色”。有的是以溪鱼为招牌，有的以高山蔬菜为特色，有的以野味为重点。

临安岗阳山庄的葛文明说起自己的山庄特色一脸自豪。他告诉记者，岗阳山庄的交通很方便，从杭州一脚油门到杭徽高速青山出口下，往前三公里就到了。山庄主要以休闲垂钓为特色，客人们可以在这里一边钓鱼一边品尝山珍，这里准备了各种纯天然的野菜，一家三口普通消费大约在 200 元就够了。

天目大酒店的特色是高山蔬菜，负责人潘元说，他们的菜有很多是厨师自己“发明”的，很具临安特色。就拿“十面埋伏”来说吧，外面用薄薄的面粉皮子裹上经过精心炒制的高山蔬菜，味香可口，美食节期间受到了很多食客的喜爱。

小塘湾甲鱼山庄一听名字就知道是以做“甲鱼”为特色的，跟其它地方的甲鱼不同的是，它的取材完全是来自于当地的生态甲鱼，以红烧为主，在当地小有名气。山庄里的包间建造也非常有特色，如同乌镇的水阁，临湖而建，景色宜人。

临安要借“山珍”打造餐饮品牌

从临安山珍美食节的策划到筹办，临安贸易局工作人员一直为此事而忙碌。为了确保美食节的质量，贸易局还专门开通了一路投诉热线，派专人接热线，及时解决在此期间可能发生的消费投诉。

贸易局的许兴旺局长说，第一次举办山珍美食节，难免会出现或多或少的瑕疵，但是美食节整体来说是很成功的，得到的社会反馈也挺不错。

临安举办美食节最主要是想借“山珍”打响当地美食的品牌，挖掘临安传统饮食文化特色，整合当地的饮食文化资源。“临安的餐饮行业其实是有自己的风格的，随着临安美食品牌效应的进一步加强，临安餐饮业的前景也将更广，美食节外地食客的增多就是一个极好的体现。”许兴旺说。

※ 链接:

临安山里山酒家

位于临安北郊的青山绿水间, 山色清幽, 碧水环抱, 建筑风格独特, 餐饮、会务、休闲、娱乐、垂钓尽在其中。可品尝到绿色、健康、美味的各种野味、野菜、高山绿色菜、农家菜。地址: 临安锦城街道竹林村湖塘下(浙皖农贸城以北 300 米), 订座电话: 13376833177

龙潭甲鱼山庄

特色菜有龙潭甲鱼煲、高山野菜以及各类无公害农家菜。30 余个包厢可同时容纳 500 余人就餐。山庄拥有自营的龙潭生态养鳖场。这里的甲鱼吃小鱼和螺蛳长大, 养殖时间在四年以上, 营养价值可与野生甲鱼相比。地址: 临安市玲珑街道杨家头水库(杭徽高速公路玲珑出口处)订座电话: 63764719

临安乡土楼酒店

乡土楼是一家位于临安市中心的农家餐馆, 以高山蔬菜、野味、土菜、地方特色菜为主。有滋补野猪肚、石斑鱼、草猪肉、蕨子果、野猪肉、野山鸡、野兔煲、手推石磨豆腐等各式山珍野味。地址: 临安锦城苕溪南路 8 号订座电话: 63921377

鲜老庄临安食府

本着“乡厨土料, 鲜行天下”的宗旨, 推出全系列地道的临安特色美食。特色临安老厨, 地道农家土料, 绿色高山野菜。特色招牌菜: 特色甲鱼煲、临安三石(大明山石鸡锅仔、九龙石耳、石斑鱼)、吴越豆腐、天目土鸡、昌化豆腐干、农家腌白菜冬笋锅仔、农家菜干系列、药膳滋补鸭等临安农家独特风味美食。地址: 杭州市文二路 206 号金地大厦一

用野
膳
菜
干
笋

楼订座电话：88808577

小塘湾甲鱼山庄

风景迷人，空气清新。山庄在传承地方餐饮文化、挖掘民间菜肴基础上，采用本地产新鲜原料，以家常烧法推出了原汁原味的农家菜，甲鱼山庄的招牌菜是甲鱼煲、寿星鸡、鲜竹笋、甘甜小青菜。地址：临安市吴越大街功臣山隧道东侧(加油站旁)电话：63816977

森竹园农庄

位于浙江省示范林场——临安玲珑山林场内。依山傍水，翠竹满园，是集休闲、娱乐、观光于一体的生态特色农庄。农家醋炒鸡、咸肉瓦罐笋是这里最受欢迎的招牌菜。炭火烤玉米、烤地瓜和自制的老豆腐，营养健康的菜肴适合都市人。地址：临安夏禹桥玲珑山林场订座电话：63763917

临安市满园春野鱼馆

主营各种野生鱼类、野味、野菜以及特色农家菜。地址：临安市苕溪南路 58 号(滨江公寓)订座电话：63815168

一帆风顺酒楼

主营昌化烧法的土菜、野味。地址：临安市昌化镇文昌路(昌化大道头)，订座电话：63669779

临安八千里大酒店

酒店富丽堂皇，装潢设计独具匠心、豪华典雅，配套设施完善，并特聘杭州菜大师主厨，无论商务、宴会、休闲、娱乐，都是理想之选。地址：临安市石境街 98 号，订座电话：61087777

临安山珍美食节征文活动启动 所有参与者都有奖品

(来源于 2008 年 12 月 26 日杭州网)

“2008 年临安山珍美食节”将于本月底结束，在此期间，众多杭州市民到临安品尝山珍。为挖掘临安深厚的餐饮文化内涵，弘扬中华美食文化，彰显临安山珍美食独具魅力的餐饮人文气质，也为下一届“临安山珍美食节”积累经验，从即日起主办方将举办“走进临安、品味山珍”征文活动。

请将您到临安品尝美食的故事告诉我们，既可以是讲述临安餐饮老字号源远流长的历史；也可以是临安美食典故中那美丽的传说；文中既可以阐述您眼中临安山珍的特色、优势；也可以是您对临安山珍美食的期望、评价；当然我们也欢迎您对临安山珍的不足、创新，以及临安餐饮如何做大做强提出自己的思考、建议。具体如下：

一、本次征文面向全社会，文体不限，字数在 600 字以上，严禁抄袭。来稿请注明作者真实姓名和详细通讯地址，自留底稿，恕不退稿。文字投稿如条件允许，请附带电子版或使用电子邮件发送。

二、投稿时间：2008 年 12 月 26 日至 2009 年 1 月 6 日。

三、投稿方式：1、邮寄稿件：书面稿件，请在信封左上角注明“征文”字样，邮寄的作品投递到：杭州市体育场路 218 号《每日商报》社 1006 室丁淑萍收

2、网络投稿：电子文稿请通过电子邮箱投递，电子邮箱：
dingshuping2005@163.com

四、奖品设置：本次征文设一等奖一名(奖金 3000 元)、二等奖两名(奖金 1000 元)、三等奖三名(奖金 500 元)，其他所有参与者均可得到纪念奖奖品一份。

2008 临安山珍美食节谢幕 万人共享美食大餐

(来源于 2009 年 1 月 2 日中国食品产业网)

由临安市委宣传部、临安市贸易局和每日商报共同举办的为期一个月的“2008 临安山珍美食节”，到 12 月 31 日为止完美谢幕。据不完全统计，美食节期间临安共接待游客 3 万人次，其中 40%以上来自杭州市区。美食节对宣传临安的餐饮业，提升并树立临安的餐饮品牌，刺激当地的餐饮消费经济，都产生了巨大的影响。

山珍荟萃游客大饱口福

“2008 临安山珍美食节”由临安本土的星级宾馆、知名餐馆、传统名店及新派风味食府等 30 多家餐饮企业组成，美食围绕“山珍”特色，突出“原汁原味原生态、纯色纯香纯天然”的风格，汇集了当地各种特色美食，很多餐馆为了配合美食节，还每天进行花样翻新，不断推出新品。

据杭徽公路临安出口处的工作人员介绍，美食节期间，特别是双休日进入临安的私家车明显增多，询问特色餐饮企业的游客也比平时多了一倍。

通过本报免费发放给杭州市民的美食节 12 万元餐饮券在一个上午就被抢订一空。据主办方不完全统计，临安美食节期间，各餐饮企业总共发放的餐饮券达 18.5 万元，先后有 3 万人参加美食节，其中 40%以上为杭州市民，双休日部分餐馆甚至排起了长队。

临安餐饮业要打造自己的特色

临安山珍美食节让临安餐饮业迈出了打造“山珍美食”特色的关键性一步。小塘湾甲鱼山庄的赵老板告诉记者，随着临安山珍美食节的成功举办，临安菜的知名度越来越高，很多吃过临安山珍的客人表示，这里的菜非常有特色。以前他们这些餐饮企业只知道埋头做生意，通过这次活动，他们发现临安菜还是很有市场的，但是“酒香也怕巷子深”，以后要多多宣传临安山珍，让特色美味能够离杭州市民更近些。

“说起淳安，我们会想到千岛湖的鱼头；说起建德，我们会想到‘严州府’。临安菜虽然挺有自己的特色，但还没有形成体系。”已经在杭州打出名气的“临安食府”总经理郑佳仪认为，临安是个森林城市，举办以山珍为特色的美食节，是临安迈出具有方向性的一步。也就是说，在不久的将来，通过大家的努力，使得人们一说起临安菜，就会想到这里土生土长、原生态的山珍野味。我相信只要做好了，就会有很大的市场。像衢州的鸭头、兔头都能做得那么有名，临安餐饮凭着自己无可替代的自然特色，经过名厨烹饪，总有一天也会成为一张“金名片”。

美食节触动了餐饮业的理念

“我觉得这次美食节不仅让杭州人更多地了解了临安美食，而对于临安餐饮业来说，经营者的理念也得到了触动。”临安贸易局局长许兴旺说，这次临安美食“抱团”闯市场，取得了较大的成功。但是我们也看到了，与杭州一些大型餐饮企业相比，存在着一定的差距。杭州客人很热情，有些在品味完山珍美食后，还会给当地的餐饮企业负责人提一些菜肴的评价。其中有些建设性的意见和建议，对临安餐饮业向着健康、更贴近市场的方向发展意义重大。“无论是菜肴品质，还是服务理念都将