

# “食神”胡亮： 每个菜 都有故事

文 / 见习记者 徐秀霁  
摄 / 胡梅铭

秋天的下午，刚刚获得法国美食蓝带的胡亮，正坐在沙发陪客人聊天，弥勒佛似的极具亲和力的面容，和香港艺人曾志伟颇有些神似。更叫人难忘的是他光亮的额前留了一小撮“黄毛”，像个吉祥门童。怎么都没想到如此年轻的他已经拥有7家不同风格的餐饮店。地处虎跑的香樟雅苑是他4年前开的，环境如同店名，幽雅别致，更吸引了众多明星来此用餐。

## 7岁就是小厨师

“我7岁就开始自己做饭吃了。”胡亮说很小的时候就会想着法子做个新菜尝试，父母看到他对做菜如此热爱，在他14岁的时候就把他送去跟着当时的美食泰斗俞林学厨。“我18岁就开始收徒弟了。”由于悟性高，胡亮很早就开始出来自己干，看来真是天生的厨师料。

看到他圆圆的光头上有一小撮黄毛，谁都不免觉得好奇。他诡秘一笑，“那可是经过高人指点的啊。我一直就是这样的发型，这还是我公司的注册商标呢！”不难发现，他公司下属的酒店用的都是这个招牌，就好比是肯德基的头像。

## 和明星是好兄弟

香樟雅苑的店堂里挂着很多明星照片，曾志伟、谭咏麟等明星和胡亮的亲密合影随处可见。听说曾志伟每次来杭州都要和他称兄道弟叙叙旧，有次谭咏麟在上海参加活动，忽然想起要吃他做的至尊鱼头皇，胡亮做完直接就送上海。

“明星之所以愿意来我这里吃饭，除了喜欢吃这里的菜之外，还因为我一直把他们当朋友看，不会让外界知道，保证他们的私人空间。”胡亮感叹，明星真的很累，工作压力之外还有外部压力，远不如老百姓活得自在。

## 祖山养鸡只为了一道菜

香樟雅苑的招牌菜“外婆神仙鸡”是开店四年来最受食客认可的一道菜。为了做好这道菜，胡亮专门在农村的山上租了几千亩地，放养本鸡，以保证原料的纯正。

胡亮透露，他现在筹备的虎跑会馆所用的菜品原料都将自己种，还要保证那里的鸡蛋都是早上5点生下的，连哪只鸡生的都要放上照片，他认为这样才是对食客的最安全最负责的保证。

## 做有文化的景区餐饮

胡亮在杭州开的餐厅大部分在景区，而马上就要完工收尾的虎跑会所也是如此。“景区餐饮并不是吃饭这么简单，必须要有故事！”胡亮很注重餐饮的文化气息，他说菜是有生命的，每个菜都有一个故事。“杭州是个文化底蕴深厚的城市，弘扬餐饮文化，就要充分发挥文人墨客的气息。”为此，胡亮还专门成立研究小组，专门研讨和开发杭州本土菜肴，深挖每个传统菜的历史和渊源，创造新菜。



胡亮，14岁开始厨艺生涯，18岁成为杭州最年轻的厨师长。2003年在凤凰卫视举办的“两岸三地食神争霸赛”中战胜香港、台湾、内地数百名大厨赢得金牌，在中央电视台《满汉全席厨艺争霸赛》中夺下擂主之位，“食神”名号因此而来。2005年在中央电视台主办的“状元360之厨师”比赛中他又拿了状元。最近，他拿下了法国美食蓝带，成为全世界最高贵的3000位厨师之一，至今还是杭州第一人。胡亮开创的杭州食神餐饮公司旗下有香樟雅苑、皇冕楼、粤煌阁、杭州人家义鸟店四大品牌餐馆。近日，虎跑公园内精心策划的虎跑会馆也正步入收尾阶段。



至尊鱼头皇



外婆神仙鸡

## ●美食观点

- 1、做菜就像做人，要感悟很多东西才能做好，解剖原料的精髓。
- 2、坚决反对放味精和鸡精。吃出营养、吃出文化才是真正的美食，对美食的讲究必须小到热量。
- 3、每个菜都是有故事的，领悟其中的神韵才会有吃意外的收获。

## ●对话

城市假日：收了不少徒弟吧？对徒弟有什么基本要求？

胡亮：喜欢挑帅哥，我的徒弟都是帅小伙。（一阵笑）

城市假日：对时下的创新菜怎么看？

胡亮：万变不离其宗，不能改变菜

肴的本质，要多往营养靠，坚持原汁原味。

城市假日：除了老总，你觉得自己最适合做什么？

胡亮：明星，天生有明星气质（开玩笑）。

城市假日：很多厨师有自己做菜的风格，你有什么特点？

胡亮：干净利落，出手快。CCTV的擂台赛15分钟做10道菜，我只用了7分钟。

城市假日：吃过印象最深刻的菜？

胡亮：前段时间香港食神戴龙的菜让我很难忘，从来没吃到过这么好吃的菜，他是我的偶像。

城市假日：平常去哪吃饭？

胡亮：寻找街边的小店，发现新的好吃的小店就很欣喜。

城市假日：目前最大愿望是？

胡亮：培养一支优秀的团队。



## 金秋，澳门街蟹与蟹的PK

文 / 豆豆

眼下正值吃蟹的黄金季节，当人们都冲着只只饱满的大闸蟹直奔而去的时候，其实其他的螃蟹也正是肉厚味美的时候。三门青蟹、梭子蟹，再名贵点的雪蟹，这样的好时候怎能错过？满脑子里想着找一只肥美的蟹，掰开蟹壳，蘸着料细细吸吮，那嫩白如白瓷般的蟹肉，细腻光滑，鲜美异常……于是口水已经不听使唤。

去哪里找蟹吃？闻风寻到了澳门街餐厅，门口贴着三门青蟹PK阳澄湖大闸蟹的宣传。怎么个PK法？一探究竟原来餐厅正在搞活动，据说凡在澳门街消费满150元，即可享受一元钱一份的葡国咖喱皇炒蟹。有这么好的事情？那青蟹怎么说也得上百了啊。于是，像发现宝贝那样兴匆匆地进了餐厅坐下便开点。这家开张一年多的澳门街风味餐厅，以前也来过，港点很好吃，咖喱做得地道，是一家立足于澳门，经广州传承至杭州的品牌企业。餐厅位置很好，就座落在充满文化气息的吴山脚下，餐厅很大，有餐位320多个，包厢7间。更重要的是带着浓郁的东南亚风情。

三门青蟹早已“横行世界”，就因为坚硬的蟹壳里

头藏的是厚美而嫩滑的蟹肉。而且青蟹的肉质香甜细嫩，营养丰富，超过了大闸蟹和梭子蟹。你真的无法想象，雪白的嫩肉和大钳脚趾上那结实得呈粉状的肉会存在同一只青蟹中。澳门街肉厚味甜的三门蟹结合了杭城堪称一绝的葡国咖喱，实在是种享受。吃的时候，浓郁的咖喱味配合异常鲜美的蟹肉，拿着大脚用力一吸，“噗”地一声，整条蟹肉跳入口中。尾钳的蟹肉赭红色的、细腻柔柔的，口感是整个青蟹肉中最滑最嫩的。当然，吃青蟹还有清热、滋补、消肿的功效。

吃完，又要了大碗的饭拌着咖喱吃。澳门街餐厅的粤式风格显得很随意，给人感觉不拘束、不压抑，就餐气氛放得开。据餐厅老总介绍，近期餐厅推出许多时令新菜以及极具特色的闽台菜，诸如闽南香酥五香卷、银城封肉等，精美的港式点心只有澳门街如此丰富，包罗万象，值得喜欢“葡”食澳门菜的食客前往一试。另外午时在店内消费品种丰富的港式点心，一律6.8折特价优惠酬宾。活动时间截止到10月25日，想尝大青蟹的要赶快了。

澳门街地址：延安路90号

订座电话：87033100

## ●资讯

### 速食馄饨开水一泡就能吃

文 / 乐乐

这年头，速食食品已经成为生活中不可或缺的一部分了，速食米饭、速食面、速食汉堡……可速食馄饨，你听说过吗？

在今年的吴山庙会上，爱赶热闹的杭州人就来了个先睹为快：顺手拿出一碗“馄饨担子”，熟练地撕开包装把肉料包和调料撒在面块上，小心翼翼地在碗注入开水，不到十分钟，一丁点儿虾皮、紫菜、葱花，浇上滚烫的水，熟透的小馄饨就像小鱼似地在碗里打滚。一碗速食馄饨就大功告成啦！

可仔细一看，作为牛肉干行业中的龙头企业，“溢

佳香”怎么做起了速食馄饨？

“馄饨、面条、饺子是三大食品之一，方便面的牌子在货架上可已经数不胜数了，杭州人尤其爱吃的小馄饨却没有。其实馄饨才是大有讲究啊，江浙称馄饨，广东叫云吞，湖北称包面，江西称清汤，四川叫抄手，新疆称曲曲等等。我们先开发的这款富有江南风味，可花了一年多时间呢。”溢佳香总经理吴元迪告诉记者，不久后，超市里就能见到这种类似碗装方便面的小馄饨了，要是没赶上庙会尝鲜的人们可得多留意喽，“以后还会开发牛肉口味的。”