



蟹宴

来袭名厨助力

本报记者专访了郭金伟烹饪技能创新工作室领衔人郭金伟，2020第三届普陀东海蟹宴将至，今年有哪些创新和特色，

□记者 庄佳维

美食是文化中最容易被理解和沟通的一个内容,知味赏味也是一种对文化的理解和接受。蟹宴作为一种传播形式,在宣传舟山本地美食的同时,也让各地朋友更了解舟山文化。2020 第三届普陀东海蟹宴就要如期而至了。今年的千人千蟹宴作为全场最为重要的环节,将由舟山名厨、郭金伟烹饪技能创新工作室领衔人郭金伟带队,把控全场蟹宴品质。近日,本报记者采访了郭金伟,请他来分享他与舟山菜的故事,提前探秘今年蟹宴都有哪些创新和特色。

问：2020 第三届普陀东海蟹宴将至，作为蟹宴的主厨团队，能否介绍一下工作内容？

郭金伟：今年的蟹宴将由我的工作室和酒店联手完成。工作室主要负责蟹宴菜肴的展示、展台制作、VIP接待菜肴的制作，以及整个自助餐菜肴品质的把控。

问：以舟山梭子蟹作为媒介，以蟹会友，今年蟹宴有哪些特色？

郭金伟：今年蟹宴的主题是“千人千蟹”，计划做只大蒸笼，清蒸 1000 只蟹，让所有来参加活动的人都能吃到舟山梭子蟹。另外，我们将结合自助餐，制作各类蟹肴，包括传统的倒立蟹、呛蟹，还有一些创新的，如用蟹粉制作菜肴等等。烹调方法包括蒸、煮、炸等。

问：今年蟹宴的创新菜单中，有没有您工作室研发的菜肴？

郭金伟：有的。这道菜的名字叫“蟹粉煨冬瓜”。它的制作原材料非常简单，就是冬瓜和蟹。

问：能否介绍一下您的工作室？

郭金伟：我的工作室是 2016 年由市总工会批准成立的，2017 年市人力资源社会保障局批复成立。2018 年年底，工作室成为省级工作室。工作室的主要职能包括做好舟山菜肴研发，引领培养厨师人才，致力于推广舟山美食和文化等。

问：目前工作室有多少成员？

郭金伟：工作室现有 80 多名成员，由各大酒店主厨以及烹饪学校的专业教师组成，其中核心技术力量有 16 名，有 3 位国家级资深烹饪大师作为工作室高级顾问。

问：据了解，您不是舟山人，却一直致力于推广舟山美食和文化。能否分享一下您是如何与舟山结缘的？

郭金伟：我老家是山东济宁嘉祥县。1995 年，我应征入伍来到舟山。舟山非常美丽，无论是自然风光还是海岛文化、人文文化，都深深吸引着我。退伍后，我选择留在舟山，并选择了餐饮这一行业。

问：舟山菜给您印象最深的特点是什么？

郭金伟：舟山菜的最大特色就是“鲜”，无论是鱼、虾、蟹、贝壳，还是鱼鳃类的，它们的鲜味是不需要用调料的，就是原汁原味的鲜。

问：您从事餐饮行业已有 20 余年。这 20 多年来，舟山菜都发生哪些变化？

郭金伟：特别是舟山跨海大桥开通后，舟山菜的影响力和发展步伐，包括海鲜的推广逐步扩大，得到了大量外地游客以及客商的青睐，进而也带来了不同的饮食文化，如商务餐饮、川菜、湘菜、西餐等等，不断丰富着舟山菜肴品种。

问：作为舟山市饭店餐饮行业协会名厨委员会执行主任，您认为在推广舟山菜方面有哪些工作还需要创新？

郭金伟：舟山跨海大桥未开通前，舟山菜处于比较保守的状态，包括与外部的交流、推广，力度比较小，仅满足于本地人的口味，烹饪方式也比较单一，就清蒸、红烧、抱盐。近年来，我们协会积极参加全省、全国各类餐饮比赛，加强与各地同行的交流，增长了见识，并取长补短、积极创新研发与推广舟山菜。这几年舟山菜不管是烹饪手法、还是菜品方面，越来越丰富，在全省乃至全国也有了一席之地，被越来越多的食客所认可。舟山菜的原材料比较好，不过短板也比较明显，就是它的辅料不够丰富。受地理环境等因素影响，本地产的蔬菜比较少，动物性的原料也比较少。为此我们要“走出去、请进来”，不断地外出考察，引进好的食材，在最大限度保留舟山菜“鲜”的特色的基础上，增强舟山菜的多元化。同时我们要进一步挖掘舟山美食背后的历史和文化，并结合省“诗画浙江·百县千碗”工程，进一步打响舟山菜知名度。