

编者按:“一眨眼,年又过完了。”这是最近从不少人口中听到的一句话,这是对时间飞逝的感慨,也是站在新起点的自我鼓励。春节,作为中国人最朴素的情感寄托,对孩子来说是平安长大的刻度,对成人来说是砥砺前行的希冀,对老人来说是家族繁荣的期盼。但对有一些人来说,春节也是一种匠心,一种传承,一种创新,是桌上的一味,是园中的一景。他们用自己的专业和努力,为这个厚重的“中国时间”增添节日氛围和独特记忆。



“瑞兔迎春喜气来”园艺小品。记者曾晨路 摄



汪平制作的蹴鞠藤球。钱怡如 摄



汪平。记者曾晨路 摄

记者曾晨路报道 登高阁之城隍,览“八百里湖山,十万家烟火”,是春节期间不少杭州人的“保留节目”。沿着粮道山的路往上走,坡道平缓上升,路过上八眼井继续前行,便来到城隍阁下,镌刻着“吴山大观”四个大字的照壁,雄伟恢弘,往上走则是另一番景象——一处200多方的园艺小品,姿态各异的瑞兔、红色的冬青、金黄色的洋水仙、鸡爪槭上的小灯笼,秀丽雅致,祥和喜庆。

“这里是城隍阁入口处,每个节庆日,我

们都会在此造园艺小品,凸显节日气氛。”杭州西湖风景名胜凤凰山管理处古树群落技能大师工作室领衔人汪平介绍,今年的小品以“瑞兔迎春喜气来”为主题,根据花卉形状、颜色的差异性与多样性,通过组合搭配,营造出色彩丰富、层次多样的环境氛围,为城隍阁增添一道亮丽风景,为前来登高的游客提供一处拍照、取景、留念的场所,更寓意着人们以昂扬姿态跳脱旧年奔赴新年,跟随着瑞兔的脚步,一路生花。

城隍阁下那一景:

他用巧思 焕发生机勃勃的希望

处处都有“小心思”

在世人眼中,兔子是软糯、可爱的动物,而此次造景之处有四根气势恢宏的大柱,如何将这一刚一柔搭配得相得益彰是比较考验功力的。“我们一共用了近40种植物来打造,错落有致、颜色相宜,既大气开放又有江南韵味。”汪平介绍,小品以瑞兔构架、中式景墙、贺岁灯笼结合各类新春花卉,打造福瑞吉祥的贺岁场景。场面虽大,东西虽多,但细看,处处都有“小心思”。

喜庆需要暖色调的烘托,“网红”植物北美冬青是不二之选。火红的果实,笔直的枝干,宛如红珊瑚制作而成,贵气、富足、喜悦。汪平说:“我们在左右两侧运用比较多,游客对它熟悉,一走上台阶就能看到。”而右侧大红色的“春”字花灯,则由鹿藿苔藓造形。“这是永生苔藓,虽经复杂工序加工而成,但保留了苔藓原有的形态、质感和触感,可以让花灯显得饱满丰盛。”汪平在

去年国庆节期间用它造景获得好评,便将其沿用至春节的造景中,“春节期间有雨水天气,使用鹿藿苔藓,不用担心褪色等问题,游客随时来看,都是鲜亮的红艳。”

金黄色的洋水仙也是主角,因为茎长,在众多花草衬托下,分外烂漫。有着金玉满堂,多子多福美好寓意的金橘盆景也运用其中,满树金黄点缀于绿叶之中,别有一番景象。

“在造景过程中植物选材非常重要,强调因地制宜、适地适种。”汪平说,冬季开花的花材少,在选择上更要特别注意,光照不足的区域要选择耐阴的麦冬、茶梅等植物,西洋杜鹃等开花植物要种植在光照强的地方。耐低温、好储藏的大白菜、生菜、胡萝卜也从菜地搬来造景,蔬菜的白色、红色在绿草坪的衬托下格外跳脱,也为人们带来“一步一财”的好寓意。

让枯木焕发新生

绿草间,白色鹅卵石造出潺潺而流的溪水,“水面”横跨一座小拱桥,“瑞兔迎春喜气来”还营造出了安宁和谐的小桥流水人家意境。“小拱桥其实是段枯木,经汪师傅的巧手,小品就多了一番韵味。”工程师钱怡如是汪平的徒弟,作为古树群落技能大师工作室成员,她佩服地说道,整个园艺小品里有不少汪师傅点石成金、妙笔生花之处,“别人眼里的破烂东西,到汪师傅手里,可以焕发新的生命。”

因为熟悉各种木材、花卉特

性,一段山间的枯枝,一盆别人养废的花木,都被汪平一一捡来,当宝贝似的留着、养着。“这段弧形的枯木是六七年前修剪刺槐时带回来的,当时看它弧度漂亮,想着总有一天能用上。”汪平说,刺槐木质硬,经过处理之后不易腐烂,适合露天造景。而一段修剪下的废弃香樟木也被他连续两年用在园艺小品里——去年把它当作花盆使用,竖立在草坪上,上面种上鲜花,今年发现它一侧破裂了,就让它顺势倒下,种上山林里挖来的苔藓,结合时花以花溪的手法

呈现流水的景观效果,隐在洋水仙、茶梅之间,给细心的游客以惊喜。

在“瑞兔迎春喜气来”的一角,一从1.5米高的黄金菊和一株红花檵木老桩最受业内人注目。“黄金菊是别人扔了,我捡来的。”汪平说,当时看黄金菊还能“救”,便带回来用美植袋细心养着,没想到长势很好,长到了市场上少见的高度,达1.5米。红花檵木老桩还是他悉心养出的,“市场上很多,但老桩少,有造型的更少。”如今,汪平把它点缀于园林绿地中,既丰富

景观色彩,又活跃园林气氛。

“园林造景在选材上强调以植物材料为主,讲求环保生态,我们汪师傅也是尽量做到材料的反复使用。”钱怡如说道,去年10月,在杭州市第36届科普宣传周中,汪平将原本作为园林废弃物的油麻藤利用起来,制作成蹴鞠藤球,再结合环境小品运用古代蹴鞠门、“风流眼”框架、记分牌还原竞技场场景,不仅将古树修剪后的废弃物焕发新生命,更让市民游客切身感受宋代体育的辉煌繁华。

四季有景皆不同

作为杭州新西湖十景之一的吴山城隍阁,这里的园艺小品讲求“年年岁岁皆有景,岁岁年年景不同”。在汪平看来,混合花境是较好的选择,既充满自然和野趣的原生态风貌,又因结合球宿根花卉和一二年生花卉、观赏草,可以达到四季不同的观赏效果。左右两侧的鸡爪槭、小竹林,以及作为花境背景依托的大型灌木,栽

种位置固定不随意移动,一些小型常绿灌木,作为前景的草花则会根据季节进行更换。

精美且持久的园艺小品得益于一个稳定的项目规划、设计以及可持续性的管理、调整。汪平作为古树群落保护技能大师工作室领衔人,注重传帮带,每一个项目,他都带领工作室成员一同参与、一同完成。

“这次的园艺小品由我设计,汪师傅负责落地和后期的养护。”钱怡如说,后期管理很重要,春节7天假期,每天都有人养护,残花、枯枝都要及时修剪,确保游客每天看到的花草都是生机盎然的。以今年新种植的鬼针草为例,花朵像一个个小太阳,非常绚烂,但管理不当容易徒长,因此需要每天关注,经常打顶摘心,促进侧枝

发芽,确保开花时能开成整齐圆润的大花球。冬季过后,就需要随着季节的交替更换时令花卉,营造春意盎然、生机勃勃的景观效果。

“瑞兔迎春喜气来”园艺小品将一直持续到今年3月初,欢迎市民朋友前往观赏,汪平和他的团队也有个小小的提议,园艺小品适合远观,游客不要太过“亲密接触”。

年夜饭中那一味:

他用匠心 承载恒久绵长的情感

记者张浩呈报道 春节假期慢慢走远,但关于“年味”的记忆依旧留在人们心间。“年味”是什么?是挂着冰晶的窗花,是刚出锅的饺子,抑或是回家列车上的乡音。当然,也必不可少了一桌年夜饭。

一桌精心准备的年夜饭,承载了中国人太多丰盈而绵长的情感。年夜饭餐桌上烹制食物追求的不仅是色香味俱全,还有吉利和彩头。这个春节,杭州人的年夜饭有了哪些新选择?又有哪些食材和菜肴是他们永远忘不掉的“年夜饭专属记忆”?



吴传利。记者张浩呈 摄



创新改良的东坡牛肉和蟹黄鱼子酱。受访者 供图



网红面——永君妈妈的那碗面。受访者 供图

团聚是不变的主题

一桌标准的年夜饭,需要有荤有素,有卤有蒸,有炒有拌,还要讲究吉利和彩头。对于杭州新侨饭店行政总厨吴传利来说,一桌合格的年夜饭需要兼顾方方面面。“做年夜饭,整体菜单设计来说,有冷菜、炖汤、海鲜,再加上本地的一些特色美食和主食。”吴传利说,因为年夜饭都是一家人团

聚,有老人,有小孩,所以要考虑到老人能吃,小孩子也能吃,能够同时满足各年龄段的口味。

因此在菜单设计上,就需要颇费一番心思。吴传利说,菜单首先要体现地方特色,比如说,在杭州,春卷、东坡肉一定要有,冷盘桂花糯米藕也要有。压轴的必须是八宝饭,四平八稳地上桌,是一

家人的期待。“人的口味在变,但还是离不开小时候的味道,像杭州人过年要吃笋干老鸭煲,一到冬天大街小巷晾晒的酱货,大家很喜欢吃,年夜饭里这些东西必须要有,我们尽量按照传统的做法来做,让人吃出儿时的味道。”

不过,无论口味和菜品如何变化,团聚是年夜饭永恒不变的

主题。日落西山时,一家人就整整齐齐地围坐一桌。而这桌上的每道菜,几乎都有其寓意。杭州新侨饭店有一道网红面——永君妈妈的那碗面,凭借“妈妈的味道”征服了无数游客老饕,“这次年夜饭有一个包厢,就是冲着我们这款网红面来的。”吴传利说。

说,这道菜不仅是在食材上进行替换,在做法上也进行了调整。

制作这道菜,要先将调好的酱汁没过牛排腌制,再用锡纸包起来,送进烤箱烤制90分钟。完成后对牛排进行改刀,改好刀的牛肉,再用大火收汁。“收汁的过程中要保证牛肉里面的汁水不会收干,做到外焦里嫩,保证牛肉入口即化。”

吴传利说,酱货的制作方法大同小异,但最后制成的品质和滋味却大异其趣。制作酱货每一个环节都需倾注心血,认真对待。酱货用的食材,是应季最为肥美丰腴的肉类,如酱鸭需选用一年以上的老鸭,酱肉需选用肥瘦相间的猪

用菜品与食客交流

五花肉。

晾、晒酱货也是一门大学问,日晒风吹会让酱货的肉质变得紧实,溢出酱香味,但是想要获得恰好的口感,晒的时候必须考虑到时长、湿度、日照、气温变化等。“阳光好,空气又好,又比较通透,靠近西湖,可以说我们的酱货是西湖的风吹干的。”吴传利说,坐在饭店的湖景餐厅,一览西湖美景的同时享用这样的美食,更添一种风味。

杭州人钟爱的老底子味道,还有笋干火腿老鸭煲。这道菜对于很多杭州人来说更是再熟悉不过,每年必要吃上几次老鸭煲,年夜饭餐桌上自然也少不了它。

这道菜做法很简单,老鸭配上火腿、笋干,一起用小火慢慢炖,用老鸭吊汤,用火腿提鲜味,再用笋干化油膩,各种风味炖到汤中,融合出浓郁醇香的

滋味。“关键是食材要地道,我们选用了金华的火腿、临安的笋、金华的麻鸭,这三个原材料吊出来的汤特别鲜美。”吴传利说,好的食材往往用最简单的方式,就能调出最平和贴心的味道。

对于吴传利来说,烹饪美食的过程,是“知味”,也关乎“知情”。从川菜开始学徒,到粤菜中转,再从中餐跳跃到西餐,最终落脚在江浙菜,20年间,吴传利与餐饮建立了深厚联系。作为一名厨师,吴传利希望通过菜肴与食客交流,一口菜吃下去,懂行的食客立刻能明白,厨师的功夫用在了哪里。“不管是做年夜饭也好,还是平时也好,烧制一桌的美食,就是希望让客人吃得开心,这是我们最愿意看到的。”吴传利说道。

创新征服味蕾

食不厌精,脍不厌细,中国人对美食历来讲究。例如《红楼梦》之中,刘姥姥吃到的那盘茄子,表面上只是一盘简单的茄子,里面却大有江湖:“把才下来的茄子,把皮刨了,只要净肉,切成碎丁子,用鸡油炸了。再用鸡肉铺子合香菌、新笋、蘑菇、五香豆腐干子、各色干果子都切成丁儿,拿鸡汤煨干了,拿香油一收,外加糟油一拌。

茄子早不是茄子,肉里隐藏了茄子,茄子里又隐藏了肉,不可谓不精妙。

在今年新侨饭店年夜饭菜单中,推出的一道蟹黄鱼子酱的创新菜就颇有这种味道。

制作过程中,把大闸蟹的蟹膏、蟹黄、蟹肉拆下来,汇集在一起,加入黄酒、高汤熬煮,让蟹肉充分入味。熬煮完成后,铺放在火腿片上面,再涂上蒜蓉、法香、

黄油,放入烤箱。完成后用鱼子酱点缀其上,作点睛之笔。

同样是慢工出细活,年夜饭餐桌上另一道创新菜东坡牛肉,也以讲究的食材和细腻的口感征服了不少食客的味蕾。

“原先东坡肉是猪肉做的,我们改用红标牛小排,取牛第二和第三根肋骨上面的牛排肉,这个地方的肉脂肪特别饱和、雪花特别厚、口感特别嫩。”吴传利