

华东周刊

EAST CHINA WEEKLY

A1 人物 Profile

总第 035 期 2020 年 6 月 1 日 星期一 主编:马晓才 执行主编:李 洁 董国荣 美编:楼燕红 新闻热线:0571-85068763 战略合作:杭商传媒®



● 跨湖楼酒店集团董事长章金顺 徐青青 / 摄

■ 李 洁 / 文

湘湖的精致,湘湖的故事,湘湖的灵气,关于故乡湘湖,那些难以言说的情感,章金顺都化入了人间风味中。

从千年情怀到舌尖之悦,从心灵小憩到品茗论道,从古韵到新意,从感官到味觉,从美景到美食,品味湘湖,跨湖楼总是不得不提。

32 年来,作为杭州跨湖楼酒店集团有限公司董事长,章金顺将美味融入湘湖情,打造出一道道珍馐美饌,让世界品尝到湘湖的味道。

以匠心守初心。去年,在全国首个“926 工匠日”,章金顺被评为“杭州工匠”。不久前,杭州市五一劳动奖章又颁给了他。不止于食物本身,“将餐饮行业做到极致”,是他对事业的追求。章金顺说,“要让湘湖味道更有滋味,打造湘湖畔的百年老店。”

▲ 味蕾·慰藉

煎、炸、烹、炒、焖、炖、煮,要将任何一种烹饪手法做到极致,都非易事。

悸动味蕾的美食,需要道地的食材,恰当的火候,以及恰如其分的搭配,加上炉火纯青的手法,才得以由口入心,演化成历久弥新的慰藉。

在章金顺的记忆中,醋溜鱼头便是这道人间至味。他给这道菜贴了个标签,“接地气”。

那是属于家乡的味道。生长在湘湖畔,湖鲜美味串联起章金顺童年的美好记忆。在他印象中,遇上生日、节日,或者家里的喜事,每一个团圆的时刻,餐桌上都有这道平凡却温暖的醋溜鱼头。取材自湘湖普通的包头鱼,做法也不过是简单的煎炸、勾芡、小火慢炖,寻常的菜肴,在一代代人的流传之下,成为暖意的符号。

如今,章金顺把这份地道带到跨湖楼,从最熟悉的食材中寻得安详静谧,创造出阔别已久的纯朴滋味。在跨湖楼,醋溜鱼头告别餐饮业惯用的快烧,回到原汁原味:先把鱼头煎至两面金黄,再用其自己研发的烹饪手法,醋的比例,火的大小,都有讲究。“土菜的魅力在,它有家的味道,让人暖心。”更多的湘湖韵味,以美食为媒,在跨湖楼呈现。坐落于湘湖对岸,沿着风情大道一路向前,在湘湖路上,那座颇具古韵、面湖临

桥的楼宇便是跨湖楼。

跨湖楼主打吴越文化,这并不是为吸引眼球的附加之意。坐落于有着八千年跨湖桥历史文化的湘湖湖畔,与“世界第一舟——跨湖桥遗址博物馆”及八千年跨湖桥毗邻,在这里,佳肴与湘湖的情谊早就浓得化不开来。

苏东坡有诗云:“菱蒿满地芦芽短,正是河豚欲上时。”而与西湖有姐妹之谊的湘湖,在远离喧嚣的同时,也孕育了美味。与湘湖有关的菜肴中,最有名的当属越王东坡鸡。它源自一则春秋末期的传说,“这其实是一道带有历史和创新的菜,萧山本是越地,加上湘湖的跨湖桥文化以及勾践在此卧薪尝胆的渊源,我首先想到的就是越王两字。”章金顺说。经过反复的烹饪调试,他发现杭州名菜东坡肉和萧山大种鸡结合,鸡肉吸取五花肉中的油脂后更加醇香,五花肉的油脂被吸收后香而不腻。如今这道菜已成为中国名菜。

一直以来,为更好地传承、传播湘湖文化,将美食与美景完美结合,章金顺查县志翻资料,拜访当地老人,结合自身多年掌厨经验,改良时下大众口味,组建了名厨专委会,研发出了不少“湘湖名菜”。三鲜暖锅,没有了原本猪骨汤的油腻,将健康、清口的饮食理念传递开来;农家腌笃鲜,用自制腌肉板鸭结合时令笋,可以说鲜得眉毛都掉下

来,叫人回味无穷……依照时下大众口味,老醋凤爪、红汤甲鱼、干菜鳊粽、湘湖人家炖辽参等湘湖名菜,以及豆板糕、茶壶蒸糕等湘湖小吃相继在湖畔诞生。

章金顺曾经感叹:“有人说:‘游西湖,没有到过楼外楼用餐,就不算真正见识西湖的餐饮文化。’作为湘湖人,我们没有这样的骄傲,实属遗憾。我要打造湘湖边的‘楼外楼’。”

在此番情怀指引下,多年来,跨湖楼将最纯的“湘”味融入了款款菜肴中,既保留了原始的“土”、又不乏灵光闪烁的“新”,在这里,湘湖的美学与腹中的美味融会贯通,食色之外更有浓浓人文情怀。

▲ 处世·情怀

在湘湖边开办大型餐饮,章金顺是第一个吃螃蟹的人。

早在 1987 年,出于对故乡的依恋和美食的追求,在八千年历史的跨湖桥边,他的第一家小饭店开张,取名“跨湖桥酒店”。

2005 年,伴随着湘湖开发建设,章金顺看准时机,把重心落在了湘湖。当时,没有人敢轻易在湘湖边做饭店,章金顺却很看好景区的市场。至于更深层次的原因,他说:“心态比较好,湘湖情结比较深吧。”

“如何用美食传递湘湖文化?”笔者问他。

“景区要留住客人,餐饮是先头部队,景区需要优质的餐饮。餐饮也是一种文化符号。千年文明跨湖桥,百年美食跨湖楼,这是我们的目标。”

事实上,在成立跨湖楼之初,章金顺就坚定了打造百年老店的想法,于是,菜品与服务并重,创新与传承并举,如今,跨湖楼已成为杭州最具规模和影响力的餐饮企业之一。

荣誉与责任随之而来,在章金顺身上的头衔越来越多,中国烹饪大师、中国国际烹饪艺术大师、浙江省餐饮协会常务副会长、浙菜研究会的会长、萧山经济促进会会长、杭州市政协委员、萧山区政协常委、萧山区工商联副主席……曾有好友问章金顺,最看重哪个身份。他回答,“最看重的身份是店小二。因为做餐饮就是做服务。顾客来了,菜肴出品要好,收费价格要公道,服务质量也要好。”

2019 年,中国饭店协会授牌成立了“章金顺中国烹饪大师工作室”。在获评杭州工匠之后,跨湖楼又成立了工匠工作室,在其中,章金顺会亲自传授两方面的课程,一是酒店管理,二是菜品研发。地址位置、菜品品质、服务质量,在他看来,这些都是打造百年老店不可或缺的要素。

为此,跨湖楼成立了服务专门会,对服务提升做出系统的要求和管理。例如,制定

了“5、3、1”服务标准,“5”指 5 米微笑,“3”指 3 米问候,“1”指 1 米服务。又比如 VIP 的定制服务,通过提前预约,为顾客准备精致的茶点,记下客人的口味,带给顾客宾至如归的用餐体验。

他和笔者分享了自己的座右铭:“多换思想,少换人;先换思想,后换人;不换思想,就换人。只为成功想办法,不为失败找理由。”看似直白的表达,恰恰是最好的企业管理之道。在跨湖楼,管理层大多从基层员工培养而来,在为员工创造发展空间的同时,也提升了团队活力。此外,在员工间流传着一条不成文的准则:不赌博、不抽烟、不喝酒。“作为餐饮人,时刻保持清醒的最佳状态很重要。”章金顺说。

同时他知道,打造百年老店不能靠单打独斗,需要依靠团队的力量。在 16 年前,股权激励的方式,在中国还未流行之时,章金顺便早已开始采用。如今的跨湖楼酒店集团,可以说每一个管理者都是公司的合伙人,员工与企业共同成长。“达到一定工龄、一定职务,就可以成为合伙人。”

这些年,杭州跨湖楼酒店集团有限公司先后取得了国家五钻级酒家示范店、中华餐饮名店、浙江省五星级餐馆等多项重量级荣誉,成为了湘湖餐饮文化的最佳代表,旗下酒店各具特色,或临湖而居,或深处闹市,到今年,酒店数将达到 10 家。 ▶▶▶ [下转 A2]

章金顺： 让湘湖味道更有滋味

32 年来,作为杭州跨湖楼酒店集团有限公司董事长,章金顺将美味融入湘湖情,打造出一道道珍馐美饌,让世界品尝到湘湖的味道。