

文 / 徐秀秀
 摄 / 胡梅铭

杭城有没有 正宗私房菜馆?

粗粗看来,杭城的私房菜馆经营得都不错,只要有自身的特色和气质在,就餐时间都是人满为患的。但是却有业内人士称,杭州根本不存在私房菜馆。

何为私房菜馆?业内是这样定义的:首先,设宴地点须在家中,带点私密性,并且不大张旗鼓地做生意,熟客会自己找上门去;其次,餐位很少,大约在10—50个之间,客人光顾前需要电话预订;第三,通常只有一两个掌厨人,他们会与食客沟通,大打感情牌;最后,掌厨人必须要有拿手好菜,而且这些菜在其他地方是绝对吃不到的。一般来说,私房菜馆总要带点神秘气息,让人有种私有的窃喜。暗想一道菜是限量供应,或者去晚了可就没了位子,再一个老板今天心情不好就不给你烧了,这种含蓄内敛、欲拒还迎的姿态,才令食客更心痒难耐,非要尝之而后快。更有说法称传说中的私房菜以施虐为出发点,食客们眼里的店家才是上帝,要吃还得求他三分,也正是店家的高姿态惹得食客们个个对之欲罢不能,尝到便是福气。

从上面的介绍可以看出,私房菜其实是一个蛮低调的东西。如果仅从这个角度来说,恐怕目前杭州很难找到符合这一条件的。私房菜在出道之初便已沾染了商业化的气息,虽然是开在不太找得到的僻静处,多数的店面只有很小的空间或者以房间为主,但它们更多是“打开门做生意”的。师傅们的烹法可以融汇百家,用的多是家常材料。食客们主要信奉的就是厨子们的手艺,以及就餐环境的不同寻常。大厨胡亮的店里还挂了不少与明星的合影,怎么看都是高调行事了。东鸿私房菜馆的罗老板则坦率地告诉记者,“私房菜馆也是要生存的,不打开门做生意怎么行?我们的卖点是菜,而不是私房菜馆的概念。”

有不少食客觉得皇冕楼可以称得上是真正的私房菜馆,那里的地理位置倒是够偏僻的,亭台阁榭的设计,面对着微波粼粼的湖面,环境确实不错。但是,它的经营模式却是酒店式的,所以根本谈不上是传统意义上的私房菜。龙井草堂的私密性倒是蛮接近私房菜馆,私家花园式的格局,限量供应的菜肴,多者拒之门外的高姿态,但深究却发现它走的只是高端路线罢了,菜式上精制而并非是私房。

北京曾盛行一句话:“曲界无腔不谭——谭鑫培,食界无口不夸谭——谭家菜。”当地许多头面人物都以能品尝到翰林谭宗浚家的菜为荣,而这被有些人称为最早的私房菜。之后谭家菜就作为私房菜的典范流传开来。据说现在杭州也是有谭家菜的。问了很多,终于打听到雷迪森的雨芭蕉私房菜馆可以吃到。但雷迪森的行政总厨告诉我,谭家菜只是夏宫餐厅推出的一个菜系,并不是独立的餐馆。这个流传已久的私房菜馆原来也已经被换了概念,流落到餐厅。

杭州为什么不太见到真正意义上的私房菜馆?杭菜研究会秘书长陈静忠对这一现象解释说:市场竞争异常激烈,杭州的私房菜馆才进入这个市场,要想盈利就难免要屈从商业化的模式。

杭州是一个休闲城市,但可能正因为它的休闲性质决定了在杭州经营餐饮业走大众化路线才比较容易站得住脚。而私房菜馆主要针对商务人群和文化层次较高的人,它的顾客不仅要比走大众路线的餐馆少得多,而且选址也要避开热闹场面,这就迫使它必须在追求“私”的同时又不得不兼顾商业化运作——不赚钱怎么生存?从这个意义上讲,杭州没有真正的私房菜也情有可原了。至少,它还是给我们带来了一些跟一般菜馆不同的感觉。

私房菜是个招人喜欢的课题,独冲着个“私”字,就引起了不少人的极大兴趣。两年前,一部贺岁大片《魔幻厨房》,让人们对私房菜有了初步的概念。此后,似乎就在一夜之间,大大小小的打着“私房”招牌的餐馆遍地开花。

私房菜, 也要敞开大门做生意

私房菜,听上去很美

不知何时开始,人们对酒楼食肆的喧嚣变得有些厌倦了,热爱美食的人于是钻进横街窄巷,寻找美味佳肴,还有那份流失已久的恬淡心情。私房菜馆好象就是在这个时候开始了它的红火生意。

2004年,香樟雅苑就是打着私房菜的概念开张的。老板胡亮,曾在央视夺得“满汉全席”的擂主。这家地处虎跑附近、地段偏远的餐厅自开张后生意一直都很好,很多明星以及商务人士冲着这里幽深的环境和私房的招牌都会颠颠地赶来。直到现在,这家餐厅仍然很火爆。

不知道香樟雅苑算不算得是杭城私房菜的鼻祖,反正此后城里的私房菜馆逐渐繁荣,只要留点心就能随便在西湖一带抓到几家,比如南山路上的雨芭蕉、三台山的皇冕楼等等。

除了这些颇有名头的私房菜馆,民间的一些高手也在自家做起了所谓的私房菜。门口摆几张小桌,烧几碗家常小菜,连店名都没有,就称是私房菜了。据好食者说,寻着去吃也不一定能找着,想吃什么菜有时还得看老板心情的!

最近食客帮的食客们向我推荐一家叫东鸿私房菜的饭馆,说那里做的是粤式的私房菜,生意很是火爆。记者于是决定去探探。饭馆的位置挺不起眼的,进门发现店很小,座位也不多,最多也就50个,而且挺挤,不像想象中的私房菜馆那么淡雅舒适,看上去和一般的特色饭馆也没多大的区别,但是这里的生意好到翻桌要达到三四次。

反过来,像香樟雅苑这样面向高层次消费群的餐厅生意也好得很。以奢侈出名的龙井草堂,人均消费在300元左右生意照样好,那里尽管地处偏远,一天只供应12桌饭菜,据说周末订位子都困难。看来,但凡沾了私房菜的名头,生意还真不错,难怪有那么多的店要往这两个字上靠了。



换种做法就是私房菜?

记者注意到,目前私房菜馆的卖点几乎都是他们自己宣称的独门秘籍或者个性化菜单。另外一个共同点就是把地方选得偏远一点,私密一些。

朋友小李对延安路某条小巷子里的一家私房菜馆的红烧肉念念不忘,虽然不知道现在还是否存在,她仍然会时常提起,说起来的时候总是能令众人在一旁大吞口水。其实,这只是店家换了一种做法做红烧肉罢了。如果这就算是私房菜,相信很多餐馆的厨师肯定不乐意,因为他们也经常要变着花样来做菜。

有的饭馆则是拿出自家独到的菜肴,以在别人吃不到为卖点,比如皇冕楼的神仙鸡,香樟雅苑的招牌鱼头皇,都是顾客前来光顾的魅力点所在。香樟雅苑在介绍他家的招牌鱼头皇这个菜时是这么说的:这是老板自己独创的烧法,所以称得上是私房菜。东鸿私房菜馆的老板则是这样诠释他家菜馆的“私”:菜的原料很讲究,比如豆腐是自家磨的,蔬菜也是挑最好的,如果挑不到好的就干脆不做;另外,菜式都是地道的广东菜,还有几个独创的招牌菜。这



样说来,其实私房菜和一般的特色餐厅、精致餐厅并没有太大区别。

对吃讲究的食客选择餐厅无外乎两种:一种是寻找从来没去过的有特色的地方,一种则是常去的老地方,又老又破但是却是有很多故事。私房菜馆本身具有的特点就应了这些吃客的要求。但是仅仅有私房菜的名头,只要有点特色是否都可以算是私房菜呢?不少业内人士对此很不以为然。他们的看法是私房菜只是个概念,其实和特色餐馆没有太大的区别。只是如果家家都可以叫私房菜的话,他们担心总有一天私房菜会沦落到和大众排档相同的地位。

