VaBene 煎三文鱼

翡翠咕噜肉

古杭碳烤生蚝

最刁钻的嘴巴爱吃啥?

本报记者告诉你杭城13家知名酒店当家人的美食最爱

河坊街上的狗肉煲

文/摄 见习记者 徐晓岚

如今,城中涌动的美食分子已经很多。大家勤快地交换着美食信息,计划着各色厨艺 Party。然而,最特别的美食家,会以什么姿态存在于这个个性凸显的时代?他们也许外表并不标新立异,却绝对有自己的品位风格。他们以各种大隐于市的方式存在。他们说不上是正而八经的美食家,但是有自己钟情的风格,并且能在乱七八糟鱼龙混杂的菜肴中一眼选出自己的美食,用绝对是好吃的来犒劳唇齿。以至于每次他们无限憧憬地想着描述着什么吃的东西的时候,我也会跟着憧憬一番。过完年,嘴巴自然更刁钻了。不过,再刁钻的嘴巴也比不过这些天天与美食打交道的大嘴。让我们跟着这些大嘴去细细品尝杭州城里的绝色美食吧!

是总有那么一两道菜吸引我们前去。

并非鲍翅才能赢得声誉

谢伟:文华大酒店明得酒业掌门人

推荐地:西湖翡翠花园酒家、港丽酒家

我认为"西湖翡翠"可以算是杭州最好的粤菜餐厅。像它的名字一样,玻璃将阳光和绿色让了进来,使厅堂成了每时每刻光线皆不同的地方。我和朋友一般下午一两点来,点上一份下午茶,可以享受阳光从白色慢慢泛黄,再慢慢黯淡的过程。不知不觉天黑了,阳光不见了,便提醒你晚饭的时间到了。这里的菜肴和甜品都很精致,口味也不错。周到的服务,让人觉得非常舒适。小吃不像鲍翅,是大众的吃食,做得好并不容易。翡翠酒家在食客中享有声誉,并非在鲍翅,也就在极度精美的小吃和茶点。我爱酒,在这个环境下,再点上一杯上好的红酒,就是完美的一个下午了。

看"港丽"这个餐厅的名称,就知道与香港是有渊源的。香港菜本来就讲究材料新鲜,原汁原味,讲究少油、少盐、无味精。港丽的"融合菜",装盆色彩鲜艳,很多菜式,西式材料,中式做法。这里的燕窝很特别,份量足,而且有桂花汁、木瓜汁、燕麦奶、鲜牛奶、灵芝汁、姜汁、冰糖水、红枣汁、杏仁汁9种调味汁,你可以分成9小碗都尝一下,别有一番情趣。最近又推出了"鲨鱼宴",我打算去尝试一下。

不知名的小铺子"花头"多

刘伟:刘家香辣馆掌门人

推荐:哪里人多哪里就一定好吃

过完年我又要带着我的厨师们去上海、北京、广州等地去转一转了,看到什么好的就让他们学,学不到的我们就问。现在的餐饮越来越难做了,服务员比老板都还要大了。在杭州,我们都喜欢找一些小店吃。有一次很搞笑,我去一家小铺子,结果发现"名人名家"的罗总也在,"外婆家"的吴总也在,就是因为那里的糖醋小排很好吃,呵呵。

不是我自卖自夸,我在西溪路上的"土灶馆"真的是人气鼎沸,方圆几公里都趴满了来吃饭的车。哪里人多哪里就一定好吃。

家里的饭菜最香

祝明华:外婆家掌门人

推荐:凯悦和雷迪森的中西餐

很难说究竟哪里的菜好吃,一般我都是留在家里吃饭,家里的饭菜最香!哈哈。再说我现在觉得还是该坚持减肥,外面的菜都很油腻。我们都有凯悦等大酒店的美食卡,他们举行活动时都会通知,比如有外国大厨和异域美食节的时候我一定会尝尝的。个人觉得凯悦和雷迪森的中西餐都是不错的。另外我们也拉帮结伙地去找一些很草根的小饭馆甚至是街边摊去吃。有时候开车去了好几次都还说不清楚路线,但

好吃的首要标准是正宗

许伟基:西湖翡翠花园酒家经理

推荐:VABENE 西餐厅

如果你吃的地方多了,判断一家饭店是否 GOOD 的首要标准就是是否正宗,正宗了一切就会到位。VABENE 是我觉得杭州最棒的西餐厅。我想懂的人一定明白的。VABENE 的意大利文意思其实就是 GO WELL,越来越好,一切都好。每次从 VABENE 用餐后,我心情都不错,感觉真的是很好,应该是值得一去的餐厅。VABENE 的厨房就在一楼入口处,曾在世界各地多家餐厅任过高职的意籍大厨率领着十多位厨师,在那儿直面挑剔的食客。他们的一举一动完全在顾客的眼皮底下进行。

吃东西当然要吃最好的

陈志军:陈府蟹宴掌门人

推荐:天地一家

吃东西当然要是最好最新鲜最享受的!我一般都挑口碑最好的餐厅,要么开车去远一点的地方吃。就像我们餐馆的蟹在阳澄湖都有专门的养殖基地,有时候兴致来了,一群朋友就开车专门过去那里吃,一年四季都可以。

在杭州,"天地一家"非常有品位,餐厅里大量运用了新紫檀的四出头官帽椅等等明式家具,蕴含着中国文化,非常高贵。老板任小勇和我一样喜欢古董,花了大量时间在这里设计装修。在这里用餐,听着流水的声音完全就像身处世外桃源般。很简单的菜也很好吃,芥末墩、肉丝炒饼,素的汤,北京菜用南方做法做,很细致。清酒浸鹅肝是这里自创的世界级美食,清酒来自日本,鹅肝是法国经典,吃起来却有江浙冷菜中特有的糟香味,口感很好。清炒蟹粉、京葱烧刺身、古法红烧大鲍翅也是招牌。"天地一家"的蟹宴也做得很有名。一般商务应酬和官员宴会在这举办不错。

喜欢特别用心的餐厅

王容卿:米家香菜馆掌门人

推荐:东珏色

最近都和太太孩子去"东珏色"吃饭,我们都很喜欢那里。

餐厅的灯光很特别,每个餐位只有一束灯光照在餐桌上,可以让你的注意力更加集中于美食之上。这里的菜肴比较注重色香味的综合,吃得出厨师的用心。

餐厅的红酒虽没有老板说得那么好,但的确是很全,说明老板很注重美食的综合搭配,不会让你在任何环节上因食物的缺乏而遗憾,建议点一些口感淡甜的红酒为好。

好吃就是硬道理

程志江:花中城大酒店行政总厨

推荐:名人名家、西湖春天

"名人名家"让人耳目一新的是,日本料理、烧烤、铁板烧以及燕翅鲍的制作全部以敞开式厨房的形式呈现在客人面前。包厢很气派,闹中取静,还有巨大的液晶电视。"片皮鸭两吃"很棒,厨师在你面前现场片,不但香脆,且不油腻,用片下的鸭皮配以甜面酱、葱条、黄瓜丝,用面饼卷好,一口咬下去,甜中带咸,绵中夹脆,黄瓜的清爽中和了肉味的油和腻,只余甘香。"碳烤拼盘"非常好吃,满满一盘子鳕鱼、秋刀鱼、青鱼、多春鱼才108元,很多日本料理店也未必吃得到这么正宗的碳烤。

好咖啡馆是可以让你一个人在里面坐一下午的

张淑美:茶酒年代、百胜厨掌门人

推荐:蓝山咖啡馆

一个好的咖啡馆或者茶馆,是可以让你一个人在里面坐一个下午耐得住寂寞的。"蓝山"就可以。一个人坐在最角落的位置,记录当天的心情。

去"蓝山"久了,发现里面的服务生比别的地方懂得微笑。即便在洗手间撞见顾客,都会对你微笑点头。店门口都登着这里顾客的生日,有顾客专用的储物柜。

咖啡很香,杂志很新很全,钢琴曲很安静,冰淇淋很纯正,杯具很漂亮……于是人的心情也变得细腻和愉快了。 (下转 C8 版)

Galanz 格兰仕

遥远的乡思

"叮。"微波炉清脆的铃声已成为我生活中不可缺少的旋律。

一日三餐,除了平时和同事朋友到外面吃吃饭、喝喝酒,我都喜欢用微波炉来"搞定"。一个人自由自在,也好。有时周末看书看得心满意足,对着宿舍里那台格兰仕微波炉,我也会会心而开朗地笑。

"一个人挺好。"即使对着陌生人,我也会说出同样的话。然而在今天远在他乡,近乎落魄而又自恋式开朗的背后,我的自信和狂莽连我自己也难以置信。

还记得儿时家门前的小溪悠转;毕业后寻找另一片热土,以求异乡能萌发新的芽……还有家乡的剁椒鱼头、麻辣子鸡、腊味合蒸……往事如风。

如今,在酒楼食肆都能吃到各地的菜了,但我总觉得少了一点什么,或者就跟用微波炉做出来的差不多吧。曾经沧海难为水?也不一定说家里做的特别好吃,我觉得关键是在酸辣的丝丝入扣中,少了一点乡土血脉相容的情谊。

家乡很远,不远。正如冬天刚来临,似寒,未寒。

那里有我父母,朋友,和很多我挂念和挂念我的亲人,那里有念念不忘、保持联系却早为他人妇的人儿……

"我不后悔我曾爱过,只是天涯从此寂寞……"听着郑源的这首歌,我放下书本,打开微波炉,端出香喷喷的红椒酿肉……