



艇仔粥



菠菜虾饺(天地一家)



虾肉肠粉



蛋挞



奶茶和菠萝油(新记)

耳熟能详的名字,却总是不知道到底是什么。对于港式点心,听说那其中的“四大天王”可是菠萝包、云吞面、虾饺和凤爪。但其实每家正宗的茶餐厅都能出品上百种美味,先去看看那些最熟悉的。

寻找城中港味经典

西湖春天又开了家新店,叫做香港 NO·1,冲着这个名字就很好吃是不是有地道的香港菜。很多杭州人去香港喝地道的丝袜奶茶,去吃正宗的云吞面,回来的时候就特想念那里的味道,虽然一个 25 块钱的双皮奶在这里几块钱就能吃到,但是总觉得不是一路的。那么让我们去杭州城里搜罗搜罗吧!

文 / 徐秀雯 摄 / 姚志伟

Galanz 格兰仕

远行·回家

匆匆走过人生一程,结束了多年辛酸的漂泊。懒懒的,打点简单的行囊,再度回忆这一路风景依旧。回家,多年后的今天是否还能在开门的那一刹那看见母亲;回家,即将再次踏在熟悉的土地时,我的心情该如何平静;回家,毅然地和昨天诀别,梦里会有怎样的景致?终于要回家了,终于结束流浪了,我是否还会怀念他乡的颠簸呢?我是否还能回到那年的天真呢?是家吧,是母亲手里热腾腾的面;是家吧,是厨房里炊烟熏出的泪花;是家吧,是过年时兄弟姐妹们的表情吧。而我,把这些却早已忘却,异乡的生活,孤独是唯一的味道,格兰仕的光波炉里转着对家的思念,光波炉里

热着对家的温情,应该感谢这样的机器,是这样的机器能在我静静的望着家的方向时,还能默默地为我温暖这咫尺小屋。

儿时,是母亲端着饭碗,满世界地追着我,此刻,是我静静地坐在光波炉前等待着那一声铃响;儿时,那炊烟熏出的泪花此刻竟是那样地让人留恋,此刻,家里也上了格兰仕的光波炉,漆黑灶台此刻竟如此鲜活!世界变了,家没有变,光波炉代替了灶台,电话短信却怎么也代替不了一纸家书!

Galanz 格兰仕
微波炉 烤箱 电压力锅
电磁炉 豆浆机 电饭煲
电热水壶 电熨斗 电风扇



艇仔粥:大难不死,必有锅粥

总是对着港式菜的名字发难,为什么呀?为什么叫这个名字呀?老板们总是被问烦,就是这么叫,香港人喜欢这么叫,没有理由的。其实当然是有理由的。麦兜说:大难不死,必有锅粥。香港那么多地方都有艇仔粥,这么有名肯定是有来头的。一研究才知道,原来一开始真是在船上卖的粥,有些小艇停靠在岸边专门为岸上的客人提供各种粥,所以才叫这个名字。这个粥在茶餐厅里都能吃到,印象最深的是算是新记港式茶餐厅的了。

小店虽小,却是有着 480 多种餐点,厨房人员就有 30 个,算得上是真正地道的港式茶餐厅,艇仔粥其实并没有那么神秘,只是比普通的粥更为丰富的配料,除了鱼片还有猪皮,更有葱花、花生、鱼丸丝。用个扁扁的砂锅花了数个小时熬出来的,店老板说他们家的粥可是要熬上七八个小时的,出锅的粥浓稠刚好,如果说夏天的最爱,我肯定选这个,吹着空调,喝一碗热呼呼的艇仔粥下肚,舒服。

推荐:新记港式茶餐厅

菠萝油:冰火两重天

菠萝包据传是因为早年香港人对原来的面包不满足,认为味道不足,因此在面包上加上砂糖等甜味馅料而成。菠萝包外层表面的脆皮,一般由砂糖、鸡蛋、面粉与猪油烘制而成,是菠萝包的灵魂,为平凡的面包加上了口感,以热食为佳。酥皮要做得香脆甜美,而包身则是软身才好吃。差不多每一间香港的饼店都有售卖菠萝包,而不少茶餐厅与冰室亦有供应。一般约港币 \$1.5 至 \$4 不等,深受香港人欢迎。

菠萝油是从菠萝包发展而来的食品,是将菠萝包横向切开夹着一块厚切的牛油(或奶油)所组成。菠萝油最好的吃法是将新鲜出炉的菠萝包夹上冰冷的牛油,这样牛油就会被菠萝包的热力影响而溶化在包身的中间位置,包身会被溶化的牛油变成金黄色。一口咬去是冰与火,咸与甜的完美结合,因此深受香港人欢迎。人家麦兜的父亲就叫“菠萝油王子”。

推荐:伊家鲜 新记

蛋挞:天有不测之风云,人有霎时之蛋挞

这句名言同样是来自可爱的麦兜同学。蛋挞吃的就是霎时咬破的快感,瞬时的香甜与柔嫩在这一刻充分体现。以前总觉得杭州很少能吃到好吃的蛋挞,每次去上海的来福士广场都无一例外地带一大包蛋挞回来吃,虽然带回来的温度往往已经过了最好吃的钟点,但还是觉得那是吃过最好吃的,皮酥得很。

蛋挞是英国人的家庭甜品,因此香港便自然地保留了这个世界受全世界欢迎的甜品,并且做的比英国人还好吃,蛋挞店除了蛋挞外还卖另外两样东西:奶茶和咖啡。很早前的蛋挞要比现在的蛋挞大两三倍,甚至有一段时间,一个大蛋挞一杯咖啡或奶茶成了香港人标准早餐。

然而在杭州却也能找到真正好吃地道的澳门和香港的蛋挞,澳门街的蛋挞和肯德基的价格差不多,但是却要好几百倍,金玲珑的蛋挞则看相饱满,谁看到都会大滴口水。

推荐:金玲珑 澳门街

车仔面:可以搭配出无数种口味

这个名字你一看就容易联想到,它是一种流动小推车上的美食。这个面完全体现了你的自主选择性,在多达数十种配料里,你可以随意搭配,这里的店通常是 4 元钱加一种料,三种起加。一碗美味的车仔面,可以有无数种口味的搭配,也许每个人选择的都是不一样的美味,简单一碗平价车仔面,就觉得很饱肚。大家还可选择简简单单的猪扒面,别小看这个简单的面食,因为最重要的秘诀是如何烹调出肉质松软而入味的猪扒。

除了车仔面,云吞面也是最为有名的,云吞面是上世纪 50 年代香港经济最为低潮的时候流行起来的。在这里很难吃到地道的云吞面,是因为这个面和内地所见的面不同,据说整个华东一带只有一家面厂生产,因此杭州的茶餐厅都要费尽千辛万苦去老远的地方托运过来。另外还有公仔面也是香港人的最爱,其实就是我们经常吃的方便面。

推荐:新记港式茶餐厅

虾饺皇:这里的虾饺是绿色的

香港人“喝早茶”必备的点心,也成了现在杭州人去茶餐厅必点的经典点心。这个外部是半透明的水晶面皮,透过外面能清晰看到虾饺里面红色的巨大虾球。这个点心的要诀之处就在于皮薄和虾肉的鲜嫩饱满并且要爽口弹牙。

吃过最好吃的虾饺皇,应该算是避风塘和金玲珑的。但是天地一家的虾饺肯定能让你惊喜,因为一掀开蒸笼,那里面躺着的是四只翠绿翠绿的虾饺,透过薄翠的皮子,能看到橙色的虾肉。据说这里的皮子是添加了菠菜汁,咬进去清新自然,一大颗的虾肉就像是自己蹦出来的,配上鲜笋那个鲜嫩啊。

推荐:天地一家 竹家庄避风塘 金玲珑

双皮奶:好吃的都藏在巷子里

双皮奶,顾名思义,乃含双皮之奶也。据说当年顺德一位叫何十三的农家子弟,在清晨烹制早餐的时候,不小心在牛奶里翻了个花样,不久有个识货的老朋友买去了配方,开了间食档,这顺德双皮奶便吃成了传统,而双皮奶也便由清末流传至今。正宗双皮奶的做法非常地考究,犹如广东人踏踏实实的生活态度,一步都不能马虎。将清晨新挤的水牛奶煮开,趁热倒在碗里,热气会使鲜奶表层结出奶皮;待到牛奶完全冷却之后,再留皮去奶,而后再在倒出的牛奶里添加细糖和蛋白,放到火上去炖,不久又可以结出一层皮来;把炖好的牛奶倒回原来的碗中,一碗馋煞眼球的双皮奶就做成了。要吃双皮奶,其实最要紧的就是牛奶的香甜之外的另一层清爽厚道。

通常好吃的双皮奶都不是出自名门,而是深藏小店,香港如此杭州也是如此。那家被很多 MM 神化了的小甜品店就开在银泰对面的小巷子里,里面的红豆双皮奶得到众人的好口碑,不信的话逛街路过赶快去试试吧。

推荐:小甜九