

# 杭州城里的老港美食正传

杭州的港式茶餐厅不像香港的茶餐厅那么普及,离随处可见的地步还有的是差距。但是去过杭州茶餐厅的香港人,就能完全体会两者的不同之处,在香港的茶餐厅可以吸烟,穿着自由。茶餐厅卖快餐,包括早餐、午餐、下午茶和晚餐,服务生麻利,顾客一下单,不必五分钟就端上食物,一般蓝领、白领以及普通市民、学生,在上班前、午餐时间、学校放学时间、家庭主妇买菜前后,都会出入茶餐厅。在TVB的电视剧里很难找出没有茶餐厅的场景。而这里就精致得多,在店里吃饭的多是年轻人,穿着时尚,点了点心还要点几个小菜,不像广东人,一杯奶茶一个菠萝油,一张报纸,一坐坐一个下午。



烧味拼盘(新记)

## 新记老板 一边开餐厅一边拍电视剧

西湖边那么多的餐饮点,唯独这家店面最小的新记茶餐厅是明显赢利的,早上就开始有生意了,中午就爆满,一直到凌晨生意都很好,来的都是些穿着T恤牛仔的年轻人,要说那些挎着LV踏着GUCCI的人也不会出现在这,倒是个个都是帅哥美女,带着黑框眼镜的,穿着OL制服的,总之来这的人多少有些香港城市的快餐味道。这家店开了两年,在杭州城里算是人人皆知的港式茶餐厅。就那十几平米的小店堂,里面却有30个厨师的团队。

老板许新路,算是个传奇人物,清瘦的脸,精致的五官,以及很上镜的面孔。去采访他的时候,居然告诉我刚下飞机,从北京拍电视剧回来。原来除了和姐姐一同开了这样一个餐厅之外,他还是刚拍摄结束的《可怜天下父母心》的制片人,他还擅长策划各种大型派对。开餐厅的原因到是这位帅哥级的年轻老板经常去香港购物,吃惯了并且爱上了那儿的港式茶餐厅,非得回杭州搬一家过来,一模一样的经营模式,一模一样的餐点,一模一样的操作流程,这样算来这样一家小店在杭州的成本颇高,但却依然赢利,是件挺不容易的事情。

## 西湖春天有了香港NO·1

西湖春天从几年前红火到了现在,去吃饭依然还是要排队。吃多了那儿的广东菜,倒是想着有没有新花样了,这不还真没人失望,香港NO·1和南山店是完全不一样的菜式,比起南山路西湖春天的广东土家菜,香港NO·1做的全都是广东府邸菜,打造全新的香港口味。店堂也要大得多,有三个名档,分别

做点心烧味和生海鲜,除了广东菜还有火锅,这里称作“打边炉”。特别值得一提的是这里的烧味绝对是杭州城数一数二的。

装修也依然是简洁的现代感,虽然没有南山路老店的西湖美景,但坐在窗边,依然能感受美丽的都市风情。值得一提的是这里的点心师,来自香港的地道点心师,做的甜点和南山路的完全不同,这里同样是从中午的正餐能吃到凌晨的夜宵,只是这和传统的茶餐厅比起来算得上是小资的精致餐厅了。

## 避风塘里 一天卖出200份虾饺皇

避风塘是香港船民用来躲避台风的港湾,在众多小船中,有三艘小船专门炒卖水上人家的水上食物,于是就形成了避风塘菜,而把避风塘菜带上岸的就是“竹家庄”。七年前这家最老牌的香港茶餐厅来到了杭州。

去竹家庄的次数不多,最大的原因不是不好吃,而是人太多要排队,每次去,人都排到楼梯口,只好回头。这里的招牌是虾饺皇,每一位来这里的客人肯定要要点上一份,有的甚至要点上好几份。

这里的大厨每天要做200份虾饺皇,几乎都是卖完的。除了虾饺,这里的XO酱蒸凤爪也是必点之菜。

## 天地一家是个古董收藏地

天地一家相对是消费算高的粤菜餐厅。去年谢霆锋还专程去那吃了,当然在上海和北京的天地一家,明星就更多了,大牌的几乎都爱去那。西湖边的天地一家从外面看,似乎低调得很,进去才大为惊叹。简直就是个古董收藏地,进门就是块古老的石头,放在古老的

桌案上,大堂是仿古的木桌和木椅,像是古时候大户人家里的男主人会客的地方。上楼梯的每个旋转之处都有一尊佛像,神态各异,并非传统意义上的观音或者如来,也并非其他饭店用来招揽生意而供奉的神佛,这里的古董更富有灵气,神态更是脱俗中带有神秘,像是一件价值连城的艺术品,于是断定老板定是个喜欢古董的信佛之人,据这里的经理说,这里的所有东西都是老板私人收藏的宝贝。

店有三层,每一层都有落地玻璃,一楼的露天更有花园式的餐位,在这吃饭环境是一大享受,最顶层的包厢还可以看见西湖。除了绿色的虾饺,这里的榴莲酥也很棒!

## 云水茶餐厅都是帅哥 小甜九里都是美女

杭州地道的茶餐厅真的是少得可怜,云水茶餐厅可以算是颇具杭州味道的茶餐厅,什么时段去生意都算不错,装修也很简洁,不繁杂,适合快节奏的年轻人。有趣的是,去这里吃东西,上来点菜的服务生个个都是帅哥。我说你们家店里的服务生通通拉去参加“好男儿”,没准还能当个形象代言什么的。有了靓仔,自然少不了美女,来这吃饭的美女也特别多,吃点心点菜还能养养眼也是件很幸福的事情。

同样有意思的是银泰对面的小甜九里,更是随处可见打扮入流的时尚美女,都是在附近逛街进来小憩的,这里的甜品大概真的是抓住了女孩子的口味,久而久之成了众多美女逛银泰必去的地方。这里的双皮奶已经成为众人公认最为好吃的甜品了。



雪蛤酥(云水茶餐厅)

### ● 特色美食篇

#### 龙井绿茶糕

这是加入了杭州特色的广东点心,夏天吃更是觉得太合适了,说是糕点其实比蛋挞还水嫩,轻轻一碰就会碎。

搜索地:伊家鲜云水茶餐厅

#### 雪蛤酥

这个看外型就知道工艺不是一般的复杂,一口咬进去,除了外面的酥酥,里面绝对不让你失望,一层层完全不同的味道,让你惊叹不已。

搜索地:伊家鲜云水茶餐厅

#### 神户牛肉卷

这是他家的招牌广东菜,真的是从日本来的神户牛肉,所以小小的芦笋卷却要卖380元一份呢。

搜索地:天地一家

#### 满载而归

有点姜太公钓鱼的意思,外面的酥皮酥脆到一咬到底这等地步,可见点心师的功力实在不一般,叫满载而归的意思,恐怕意义还在馅里头,是鲜嫩的银雪鱼片,小小的酥点立马鲜活起来。

搜索地:西湖春天

#### 法式焗香芋泥

这是竹家庄新出的点心,外面是薄脆的甜面,里面就是热呼呼的香芋泥。

搜索地:竹家庄避风塘



满载而归



神户牛肉卷(天地一家)

### ● 爱茶餐厅的理由

1. 茶餐厅定价大众化,从2元到28元,普通百姓皆消费得起。
2. 茶餐厅食物款式多,中西餐结合,还有咖啡、奶茶、大排档。
3. 茶餐厅营业时间很长,早餐、午饭、下午茶、晚餐、夜宵外卖。
4. 茶餐厅有美食情怀,港仔说:离开了香港,也会挂念茶餐厅。
5. 茶餐厅里总能体会到惬意,运气好的话没准还能碰上几个明星。