

三个设计师 一个吃饭的地儿

文/张琴

传说杭州有三个服装设计师，他们到了晚餐时间总是会为了去哪吃饭而犯愁。吃遍了杭州大大小小的饭店后，他们开始不满足店里能吃到的常规菜系，于是决定开个小店自己解决伙食问题。就这样，过了大半年，定安路上就多了一家别具一格的餐厅——灶丰年间。

开这家店的老板是杭州相当有名的三个服装设计师，为的就是要还原民间的原味菜。三个极富创新精神的年轻人聚在一起，最初是为了能有一个与朋友聚餐、休憩的地方，这才开起了“灶丰年间”。听起来服装与餐饮似乎是八竿子打不着的事情，但是三位年轻设计师却认为品牌的建设是相通的，不论是服装还是餐饮，他们都希望能够将其建设成为一个百年品牌。他们所做的是并没有什么区别，只是采用的原料不同，仅仅将布料换成了食物而已。

据说餐厅的“装修材料”来自全国各地的老房子。古董陈列架、松木板及房梁、木屏风、精致的木格子窗、刻有图案的石柱、陶罐瓷盘等等，都是老板自己去淘来的，因此进门你就能感受到它的独特。灯光运用得恰到好处，使你到处都可以看到店家的用心，连楼梯旁边的空隙都放上一个年份已久的小磨，仿古的细节做到无微不至，破碎的瓷碗直接贴在水泥的墙壁上，连油漆都省了，却也别有一番风味。怀旧复古的气息在不经意的地方处处流露。

手写在牛皮纸上的菜单，让人爱不释手。地道的老上海标志性的顶灯垂落在桌面上，窗户像是过去学校小卖部的窗口。餐厅的一切总会让人怀念起家人烧出的饭菜，我想每一个在异乡的人都有这种感觉，所以当我们问起这里的菜属于什么菜系时，他们每个人都回答说“私房菜，没有菜系，像是家里一样”。就是这么一个把家常菜搬到饭馆里的餐厅，吃着灶火烤出的蜜汁地瓜，还有放满辣椒郭子里烧出的红烧肉，让骨子里的馋虫都呼之欲出了。

听餐厅的老板之一邓力夫先生介绍，“灶丰年间”烧的就是民间原味菜。他们三人把去各地吃到的好吃的都带回了餐厅，湖南、湖北、江西、杭州，各色菜系都能在这里尝到。他说，在这里厨师们可

以自由发挥，不需要按照固定的流程做菜，没有刻板的技术，只要能入味，还原菜系的本身味道，烧出熟悉的妈妈的味道，就算成功。对于菜的味道他们的目标就只有一个：重拾旧时光，想起妈妈的味道。

这儿的“瓦罐煨汤”最有名，可以和门前的三只大瓦缸联系起来，想想还蛮有特色的。有七八个品种，如海带排骨汤、老鸭猪肚汤、墨鱼排骨汤、山菌马蹄汤、滋补工鸡汤等，一听名字就有感觉了，好想尝尝。随即服务小姐就端上来一个瓦罐“海带排骨汤”，最特别的是这个汤还“赠送”一小碟“盐”。一打听才知道原来不是“赠送”，而是“原配”。客人可以根据自己的喜好来加料，算是新鲜，是个不错的主意。另外招牌炒米线、农家土豆腐、蒸三臭、一桶虾等都值得一尝。

在这里没有大排档的喧哗，也没有高级餐厅的幽静，看着每一桌都感觉像是在家中一样其乐融融的，耳边传来阵阵笑声却不觉得烦躁。昏黄的灯光照在每一个桌子上，仿佛叙述着每一个人和每一个家庭或者朋友的故事。每个人的生活轨迹不同，我们只是有缘在这里交汇，和朋友们和家人吃饭是我最开心的时候。



不一般的时尚餐厅——同乐舫



在学院路上，有一家白色窗格门面的餐厅在周边的灰色建筑群中显得分外清丽脱俗。这就是同乐舫。同乐舫的气息和任何以往见过的时尚餐厅都截然不同。与翡冷翠相比虽同是简洁风格，但同乐舫给人更多的愉悦感。与玲珑小镇相比虽然都有一份温馨，但同乐舫是一种年轻的快乐。杭州还没有一处餐厅内部会选择以明媚如柳树新芽的绿色，搭配比桃花更为娇艳的玫红。也许该感谢用于过渡的大片白

色，云彩般柔和了一切明亮和妩媚，让人如坐云端。

同乐乳鸽皇：满足你的全部想像

面前的乳鸽刚刚新鲜出炉，个头饱满，约莫有七八两重，皮炸得金黄透明，肉又保持着滑嫩。徒手拿着啃，一口咬下去，有吱吱的鸽油往外冒着鲜，又有咔咔的脆皮满颊生香。鸽肉十分厚实，尤其是腿肉和翅膀肉，一个质感丰厚，一个咬劲十足。那滋味真是让你口舌生津，基本可以满足我们对于乳鸽的全部想像。

嘴巴是不会骗人的，乳鸽果然是下了大功夫，秘方只有一个字——专。做鸽子的是专人——李师傅，自香港远道而来，从人行开始就专门研究乳鸽，到现在为止已经做了十年鸽子。在同乐舫，也只埋头这一道菜。原产地的鸽子到了杭州就一头扎进卤水，为的是彻底吸收卤水里的鲜味。卤水是专门的配方，起码要用一百多种药材调配上一个多月，比例限制分量把握都有讲究，配方伴随李师傅辗转奔赴了广

东、上海各地都不离身。李师傅还得每天熬制新鲜卤水，适时添加，以保证卤水的味道平衡均匀。甚至这鸽子还有专门的产地和专门的炸锅，通常这可只有鱼翅鲍鱼才会享有的特殊待遇啊。如此待遇的鸽子，出落得人见人爱，居然才卖 18 元一只，绝对物超所值。

红焖猪尾：勾起了童年的回忆

记得那时候还很小，去外婆家吃饭每次都会有一碗红焖猪尾，外公总是喜欢喝着小酒夹一端猪尾来当下酒菜，餐间他还会不时的给我夹上几段，认真地跟我说：“乖乖吃到肚子里，这样晚上就不会尿床咯。”

当夹起第一段猪尾送入口中的时候，童年的回忆就已经悄然爬上了心头，嫩滑而又香酥的口感和当年外婆做的真的很像。吃第二口

时早已经思绪万千了，看着是血肉相连，实墩墩的红焖猪尾，咬在嘴里是入口即化，连骨头里面都入了味。

坐享遍地美食的杭州人，既不介意排挡茶摊型的小店，也不鄙夷钟鼓馔玉式的豪阔之所。而同乐舫的特色就是把各地的美味都搜罗到自家的餐桌上，口味至上，处处自由。

