

# 发动人肉搜索引擎 寻找杭州最难吃的餐厅

文 / 摄 本报记者 徐秀秀

有人问起什么餐厅好吃啊?接着只要告诉哪里哪里就OK了。但凡吃到难吃的餐厅,人们的话就多起来了:哇,那个服务态度就和狗屎一样,菜是怎么做出来的,连盐都不放……滔滔不绝以后,经历者发泄了一通,旁听者就再也不会去那家店吃了。好吃的餐厅口口相传,但是难吃的餐厅传一次就够了,而且印象比好吃的餐厅还要深刻。

话说,长得难看不要出来吓人,餐厅难吃就是老板的不对了,菜不好吃开什么餐厅啊。别看有些饭店拽,那是人家的菜好吃,客人天天爆满,就是怕没位子;可是往往菜难吃的店服务态度也很拽,这样没天理的事情叫人忿忿不平。现在的吃客也都个个刁钻,在网络上流传的,除了餐馆推荐,还有人肉搜索出来的难吃餐厅……



前不久开张的大江南北三个月就关门了,据传是因为太难吃……

## 很多东西不能看表面, 尤其是吃的

讲述人:tinna

如果我没有记错的话,应该是上周五,我和几个朋友怀着希望尝到他乡美食的美好愿望,去找那家路过了好几次的韩国美食店。

这家路过了好几次的叫“韩罗苑”的韩国餐馆位于美丽的六和塔下,两层楼的建筑,黑色木窗,晚上经过的时候偶尔还能看见挂在二楼窗口的一排红灯笼,别有一番风味。最初吸引我的就是这颇具古色古香味道的外观,于是就决定一定要选一个好天气,坐在二楼的窗边,好好享受一下。

### 难道我进的是黑店?

好不容易盼到了,上周五晚上,我们一行三人来到了这家餐馆。进去就被服务员的热情吓倒了,“你们来干嘛的?”当时心里一惊,难道这是家黑店?看服务员一个个都面无表情地杵在那里,于是我假装镇定很礼貌地回了她一句:“你们这里是饭店吧?那我不来吃饭难道还是来摆摊的啊?”服务员顿时面红耳赤。

接着,服务员就把我们几个带到了二楼,这一路可算是不好走。首先是看了带我们上楼的那个服务员那好似几天都没洗的已经脏得冒油的黑发和他身上那件污糟糟的白大褂后,已经非常不爽了;他这一路还到处不停大声叫嚷跟每一个路过他身边的服务员有说有笑,完全当我们是透明的。好不容易快到楼上了,还把楼梯口服务台上的一把一次性筷子打翻了,弄得满楼梯都是白花花的一片。

好吧好吧,都不跟你计较了,我快点吃了就走吧!

### 再次语出惊人的服务员

点菜了,我们点了烤五花肉、大

酱汤、牛肉汤、烤酱牛肉还有两条炸黄鱼后问道:“你们这里的锅有什么特色吗?”也许是我问得太不清楚了,那服务员居然回答说:“锅嘛,都是铁锅啊,所有韩国餐馆都用的是铁锅啊,不都一样的啊,这有什么好有特色的啊?”OK,我被他狠狠嘲笑了一把,当发现我们的对话完全找不到彼此的频率以后,我终于放弃了还想要点一个火锅的念头。

### 这个韩国菜,难吃!很难吃!

按照惯例,去韩国店里吃饭,在正式上菜以前,是会送几道小菜的。这点他们倒也不怠慢,只是这四个小菜的质量实在是不怎么样,算了,反正这也是送的,我也就不多说什么了,吃吧。

二十分钟后,那小黄瓜已经被我吃掉三盘了,正菜居然还没上。每次询问服务员都会很耐心地跟我们说:“在准备了,马上就上”。果然再五分钟以后,我们那张角头的小桌子周围突然出现了两三个服务员,嗖嗖嗖地把我们点的所有菜都一气摆满。

正式开吃了,我才体会到刚才所有的失望都是小意思,我就从来没吃到过这么难吃的韩国菜。那服务员竭力推荐的烤酱牛肉简直像牛皮筋一样,很有嚼劲,但就是不管我的牙齿多么努力都没有办法把它弄断,咽不下去,最后当然只能吐出来。

每次吃韩国菜都必点的大酱汤,一想起它浓浓的酱汁和里面人味的豆腐,口水就不自觉地流到了嘴边。可是,我要再一次转折一下,这里的所谓的大酱汤也太让人失望了,淡而无味的汤汁,豆腐都还浮在汤的表面,一点味道都没有。

这所有味道不怎么样的东西已经把我的兴致破坏到了极点了,接下来的一道菜让人不得不收起所有教养。他们居然把这么不新鲜的小黄鱼拿来给我们吃,筷子一掐下去就已经觉得不对了,完全不像之前在其他地方吃过的小黄鱼一样散发出一股清

香的,鱼肉的脸色也蜡黄蜡黄的,就像那种烧过的白蜡烛一样。还是鼓起勇气,把它送进了嘴里,难吃!很难吃!这应该是世界上最难以下咽的炸黄鱼了!我再也忍不住了,于是……开始跟服务员理论起来。

不想把心情弄得太糟糕,教育了他们以后,我还是付账走人了。同志们啊,吸取我的教训吧,很多东西真的不能看表面,特别是吃的。

## 连锁的又怎样, 还不是很难吃

讲述人:kankan

中河路、中山路之间的一段凤起路上的沙县小吃是我吃过最难吃的,价格比一般的沙县分店贵,拌粉干、拌面、鸭头比别家贵5毛,馄饨、馄饨面比别家贵1块,没有盖浇饭,却有所谓的营养套餐,米饭青菜炖汤,最低消费9块。这些都不说,食物里加大量的味精,让味蕾很不好受,于是想让旁边的醋来冲淡过鲜的口味,却不想,醋里掺水已经习惯,味道还竟然是甜的,巨甜。一顿饭下来连喝水都克不了嘴巴里胃里又鲜又咸的难受味。

## 没吃过这么搞笑的 牛排

讲述人:鸟人

思德客,在钱柜边上,什么荷酒吧那里,西餐,装饰得倒也还行,就是牛排很难吃,都是肥肉,切不动的,稀里哗啦的……还有服务效率比较低,一般总要等半天。

打折买了一张消费卡,总不能不用,然后去了,人还满多的,有点吵,价格不算贵,然后点了一些,结果等了半天才上,结果还把饮料给漏掉了,服务态度倒是满好的。

食物质量偏差,牛排跟豪客来之类的没办法比,只能当它是一块盒饭

里的牛肉给吃掉,饮料什么的也跟路边小摊的差不多,没啥特别之处,没吃过饭之类的,不知道味道会不会稍微好点。

个人觉得,逛街累死,去坐坐喝点饮料、茶水倒也可以,去吃正餐,可能会失望。我把消费卡用光后(一共去了两次,平均100元一次,两个人)再也不去了。

## 把你们经历过的最 差餐厅通通晾出来

小白:上次去乾隆坊了,在运河上,环境是还好,正好下雪,外边是白茫茫一片,坐在船上觉得很有风味。但是一点那菜,天哪,太忽悠人了,一个什么来头很大的鸡就是炖到烂的鸡肉,咬上去霉滋滋的,其他菜也很垃圾,名气都是很有气势,但是端上来非常之土还很不地道,口味难吃和奇怪,家里都比那烧得好吃,感觉很

不上路。

风月无边:“绿鸟鸡”。听名字就知道是个傻不拉几的地方。莫干山路之江饭店的斜对面。档次太低,菜品不大好。

osephine 徐:戴记好农庄。羊肉好像30来块吧,是炖好了然后去盛一碗的,上面的油因为冷掉了所以结块,筷子一挑糊哒哒的,羊膻味很重,肉塞牙,挑断了我的牙签也没挑出来。还有……很多,总之又腥又难吃,给我印象深刻啊!!

蓝色咖喱粉:玉皇山脚的那个半瓶子。饭店终究还是讲究菜的味,花花头脑终究不好当饭吃的。(这个餐厅装修很有特色,很花心思,就是菜和这装修太不搭调了。)

shanmeng:灵隐寺里那个吃素斋面的地方。20元一碗素面,超级难吃,从来没有吃过那么难吃的面。

本版文字属个人言论,不代表本报观点。

Galanx 格兰仕

格兰仕 微波炉

每购买一台格兰仕“中国红”微波炉 就为贫困儿童捐出一元

## 格兰仕发起“全民慈善”运动

也许你没有看到,在中国某个山区,因为贫困,一个八岁的孩子因为没有钱医治而死亡;因为农村医疗条件差,一位怀孕的妇女未能等到新生命的降临就已去世;因为贫困,一个成绩优异的少年不得不辍学。我们不知道这些命运悲惨的人都在哪里,他们的故事是怎样的,但心头总会为他们难受。也许你一直都想为贫困地区的人们贡献自己的一份力量,却不知从何入手。从现在开始,只要购买一台格兰仕“中国红”微波炉,就能给那些在贫病中度日、在困境中求学的困难群体一点救助和关爱。

3月28日起,中国红十字基金会、格兰仕集团联手发起的“中国红

行动”即日启动。每一台在中国市场实现销售的格兰仕“中国红”系列全能型微波微波炉都将为“中国红行动”慈善项目捐出一元钱。据保守预计,作为格兰仕微波炉目前最畅销的产品,“中国红”2008年至少将在中国实现100万台的销量。

此次捐助的所有款项用于中国红十字基金会的“红十字天使计划”和“博爱助学计划”。该计划旨在关注贫困农民和儿童的生命与健康,对患有重大疾病的贫困农民和儿童实施医疗救助,并且建立博爱基金,在贫困地区农村援建博爱小学,改善贫困地区的办学条件。

温馨提示:  
CCTV-2 每天 18:00 播出《格兰仕 3人餐桌》,有奖征文微博美味妙招,敬请留意!