



银花正宗馄饨	周记排档	周记老板娘
	特色豉油虾	XO 酱烤花菜



# 十五奎巷里藏着美食

文并摄 / 本报记者 蒋曦

以前在鼓楼十五奎巷里有一家馄饨店，卖的馄饨叫福建千里香馄饨，我早上路过那边经常会去吃。那里做的馄饨里面有荠菜，皮做得也适中，非常好吃，价格也便宜，才2块5一碗。它的特点就是汤可不是一般的汤，是用高汤做出来的，汤里有香菜，味道太鲜了！老板夫妻俩也比较热情，老板负责烧，老板娘负责做馄饨，还有个老板娘的弟弟帮忙，生意越做越好，进去经常要等座位的。可就是两三个礼拜前的早上我去吃的时候，那家店竟然要关门了，老板说房东要他们马上搬走，房子要拆迁了。没想到这几个礼拜我一直到那边去看，再也找不到这样的馄饨店了，实在是可惜啊！

在十五奎巷，店大多很小，东西以“快”和“土”著称，却又都是老底子的美味，不仅是那个福建千里香馄饨，还有许多未曾发现或是不曾注意过的地方都深藏着好东西，但他们从不张扬，是不是所谓的酒香不怕巷子深？

## 中山南路 495 号

### 十五奎巷口上的“银花正宗馄饨店”

小店虽小，却很有原则：无论生意多好，下午两点就不做生煎包了，所以如果你是1点左右过去的话，还得惴惴不安一番，不知道这趟能不能吃到。尤其在中午11点到1点的时间段里，排队等上三、四锅是极其正常的事，明明看到新的一锅出炉，谁知道你前面那位大叔一开口就是30个，眼看着离美味那么近，可是还是得再等。不止是双休日，天天如此。

生煎、煎饺1元3个，巨大的一个铁锅里，最外层是煎饺，里面全是煎包，金灿灿的，还冒着热气，被洒上翠绿色的葱花。要是你没排到一定的位置还是不要伸出头去观望，望梅止渴是件挺难受的事。

老板50多岁，脑子很灵光，谁要几个煎包几个煎饺，他记得清清楚楚，只要报上去，几秒钟之内就能把钱算好，有空位的话就让你坐着，谁先谁后，谁坐在那里他一点也不含糊。服务态度也是超好的，他会耐心又毫不夸张地告诉你，还要等上多少时间。有时候会有很小的孩子替家长来买，要不是太忙，老板会和小孩做起算数，然后把钱找给他。

要说煎包的美味，话就多了，皮薄肉多，汤汁丰富，爱醋的人也大可以把整个煎包蘸上醋，大大地刺激食欲。其实小店除了煎包还有别的，比如牛肉粉丝、鲜肉馄饨、拌面，一般人都会要6个煎包一碗粉丝，4块钱解决中饭，便宜又美味。好不容易付了钱有了窄窄的座位，旁边又有人站着等，不得不加快速度，可这一点也不妨碍人们的热情，下次还是要屁颠屁颠地坐车赶来。

## 十五奎巷 42 号

### 周记排档 坊间有名的“等座店”

站在巷子东口，侧目就能看到斜对过一个店面门口围了很多人，这就是传说中的周记大排档。这才几点啊，不仅里面坐满了人，外面的候座也满了，不少人站着等号。

周记排档，燕京啤酒的塑料广告门头就只有这样四个字，没有门牌号，没有订餐

电话，或许真是没多少人关心它究竟是十五奎巷多少号，要不是名片上的42号提醒人们有这么一个确切的地理位置，有时候地标性建筑要比实际的数字来得有用。

“我要两桌”，还没等我们进去，就被一小伙子抢先挤入。说是挤，真是一点不夸张，楼下200平方米不到的店面只有一个小门，只容一人进入，而门口又站满了人。

“这个时候定两桌？”在外面等着的人不由都转过头去，“恶狠狠”地盯住这小子。

“两桌？什么时候？”收银台里的美女站起身来，还好，小伙子说的是今天任意时候，晚上8点也没关系，只要两桌就够了，门口的人舒了一口气。

我们马上抢先，要三人座。美女刚坐下又站起来，隔着桌子往里看了看，又打量了一下我们，“三个？你们不是只有两个吗？”得知一人还要过15分钟才来时，她让我们人齐了再过来。

这时才恍过来，这哪是简单的美女啊，你看她白皙的皮肤、圆溜溜的大眼睛，分明就是传说中的老板娘啊。一问果然是。穿了件嫩黄色条纹T恤，扎了一根马尾辫，用发箍把刘海全部往后拢。肚子微微隆起，原来是怀孕了。

里头吵吵闹闹的，老板娘提议去外头逛逛。

走出门，这边厢人满为患，那边厢旁边的袁华美食坊却生意冷清，没几个人在里头用餐。

上菜很快，不到20分钟，我们的四菜一汤全上齐了，除了免不了大排档的油水偏多外，特色豉油虾、铁板鲈鱼、干煸手撕包心菜、XO酱烤花菜味和梭子蟹番茄豆腐煲，味道还是不错的。尤其是豉油虾，正如坊间传言，无论卖相还是口味，不比老头儿的逊色。

“老头儿的是河虾，我们用的是沼虾，不一样的。”老板娘解释了一下。

四菜一汤，吃了131块，老板娘主动把这1块钱零头掰掉了。

走之前看到营业执照上户主姓竺，不是说因为姓名才叫周记的吗？“不是我们的姓呀。”老板娘不着北地回答了一句。不过，后来打听到，原来“周”是房东的姓。

## 紫园食府



**鱼翅捞饭**  
20元/位

全新的酒楼——紫园食府位于莫干山路之江饭店北侧中联大厦3楼，毗邻古新河、西溪河，地理位置优越，交通便利，环境优雅，菜肴精致，品味时尚。

除擅长制作上等名贵的燕、鲍、翅外，紫园食府的各式菜肴融合了各大菜系之长，制作讲究选料和火候，调料讲究原汁原味，追求最佳的结合点，口味醇正，口感细腻，营养丰富，老少皆宜。

活动：  
● 消费满200元(烟酒、燕鲍翅、海外除外)赠30元抵价券  
● 消费客人每位赠养颜南瓜羹或广式靓汤一份  
● 特价点心1.5元/个，半打起售(仅售堂食)






**活动时间: 2009年5月31日前**

地址: 杭州市莫干山路218号中联大厦1幢3楼  
订餐电话: 88072888

