

吃 在 杭 州

玩 在 杭 州

吃玩在杭州

休闲娱乐宝典

主 编 吕 放



浙江科学技术出版社

CHIWAN

吕放 / 主编

吃玩在

ZAI HANGZHOU



杭州

浙江科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

· 吃玩在杭州 / 吕放主编. —杭州: 浙江科学技术出版社, 2008. 11

ISBN 978-7-5341-3439-5

I. 吃… II. 吕… III. ①饮食业—简介—杭州市 ②文娱活动—服务业—简介—杭州市 IV. F719

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 154678 号

书 名 吃玩在杭州

主 编 吕 放

出版发行 浙江科学技术出版社

杭州市体育场路 347 号 邮政编码: 310006

联系电话: 0571-85161296

E-mail: zjl@zkpress.com

排 版 杭州兴邦电子印务有限公司

印 刷 杭州下城教育印刷有限公司

经 销 全国各地新华书店

开 本 787 × 1092 1/16 印 张 16.75

字 数 400 000

版 次 2008 年 11 月第 1 版 2008 年 11 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-5341-3439-5 定 价 50.00 元

版权所有 翻印必究

(图书出现倒装、缺页等印装质量问题, 本社负责调换)

责任编辑 章建林 责任校对 顾 均

封面设计 金 晖 责任印务 李 静

《吃玩在杭州》指导委员会

主 任 张建庭(杭州市副市长)

餐饮顾问 戴 宁 胡忠英 李红卫 史建达 吴国平

李明明 伊建敏 王拥军 梁智勇 屠荣生

钱 淼 干卫东 许永军 胡 亮 陈红根

休闲顾问 严朝宗 董 洪 罗 承 施培坚 吴国荣

童志鸿 马雄伟 王新民 张 锋 陈 巍

《吃玩在杭州》编辑委员会

主 编 吕 放

主要撰稿人员(按姓氏笔画为序)

丁 云(美食专栏撰稿人)

方云凤(钱江晚报社记者)

王曦煜(钱江晚报社记者)

冯 炎(美食专栏撰稿人)

卢荫衔(杭州日报社高级记者)

朱 玫(都市快报社美食坊编辑)

农丽琼(钱江晚报社美食专栏编辑)

吕 放(钱江晚报社美食专栏总监)

陈丽媚(《行报》美食记者)

徐秀雯(《城市假日周刊》美食记者)

陶 煜(杭州日报报业集团记者)

屠晨昕(钱江晚报社记者)

傅通先(浙江日报社原副总编辑)

绘 图 赵力行(钱江晚报社原副总编辑)

摄 影 干铁冷(高级摄影师)

方志锋(高级摄影师)

姚 震(今日早报社摄影部记者)

董旭明(钱江晚报社摄影部记者)

工作人员 郝小娟 黄慧丽 李 淼 方 华 农丽琼

蒋小飞 吴建荣 张 妍



主编简介

吕放,1977年生,历任《今日早报》、《钱江晚报》、《城市晚报》等媒体美食专栏的编辑、总监等职,发表文章200余万字。





序

“东南形胜，三吴都会，钱塘自古繁华。”杭州古称钱唐，历史悠久，自秦时设县治以来，已有 2200 多年历史，是华夏文明的发祥地之一，也是中国八大古都之一。从隋朝开始，杭州逐渐成为全国经济最发达、商业最繁荣、人口最集中、财税收入最多的城市之一，并以风景秀美、人文荟萃、经济繁荣著称于世，有着“鱼米之乡”、“丝绸之府”、“文化之邦”的美誉。

杭州的饮食业历史悠久。北宋诗人苏东坡曾称赞道：“天下酒官之盛未有如杭城也。”杭帮菜最早可以追溯到距今 1000 多年的南宋。当时，临安作为繁华的京都，南北名厨济济一堂，各方商贾云集于此，杭帮菜达到鼎盛时期。杭帮菜选料讲究，注意刀功和火候，成菜色彩鲜明，重原汁原味，味美醇香，微有甜酸，清淡适口，造型优美，许多菜点有源远流长的历史和优美动人的传说，在国内外享有盛誉。

杭州是一个旅游城市，也是一个移民城市，历史上经历过两次大的移民潮，造就了开放而包容的城市个性。表现在饮食业上，杭帮菜也随着经济、文化的发展而不断接纳、吸收和创新。如今的杭帮菜，既有宫廷菜、官府菜的特征，也有鲁菜、粤菜、川菜、湘菜等在杭州的餐饮市场上均有一席之地，异国美食如意大利菜、韩日料理、美式快餐等也光彩夺目。目前，杭州共有餐饮企业 19000 余家，从业人员 18 万人，2007 年零售额达 143 亿元。

近年来，杭州的娱乐业正朝着健康、有序、繁荣的方向发展，涌现出一批规模大、重品牌的优秀企业，成为杭州经济的重要产业和新的经济增长点。杭州市委市政府十分重视休闲娱乐业的发展，正在着力打造“东方休闲之都”、“美食之都”，确定在杭州大力发展美食、茶楼、疗休养、演艺、化妆、保健、女装、婴童、运动休闲、工艺美术十大潜力行业，从而实现从“杭州制造”向“杭州创造”、“杭州服务”、“杭州





创意”的跨越。

2008年7月,杭州市委市政府公布了《杭州十大特色潜力行业行动计划(2007~2011年)》,其中,为了重点扶持杭州的餐饮业,杭州市委市政府提出了“形成具有杭州特色的美食特色街(美食城)和一批具有较高质量的杭州餐饮发展研究成果,使杭州的美食行业成为城市的品牌”的目标,并已开始付诸实施:(1)2010年前,规划布局河坊街一期高银美食街,河坊街二期美食街以鼓楼为中心,在中山中路、中山南路有选择地引进全国老字号餐饮和新八大菜系中的杭帮菜;湖滨地区引进我国港台地区以及日本、欧美等地风味餐饮、特色小吃;南山路南端规划建设中高档美食风味区;同时发展以龙坞茶村、双灵村、慈母桥村为代表的农家土菜;沿钱塘江建设休闲鱼味馆(双浦);西溪湿地高庄区块发展特色餐饮;打造保俶路、竞舟路等餐饮特色街;信义坊商业步行街引进全国各地名小吃,形成运河美食一条街,打造全国名小吃美食街;利用杭州高新开发区(滨江)杨家墩村村级留用地开发建设滨江美食娱乐城。(2)2011年前,打造双菱路美食一条街,丰富早点、夜市、特色小吃;钱江新城区块发展以高品质商业为主导,集“购物、餐饮、娱乐、文化、办公”五大主题功能于一体的综合商业广场;在九堡客运中心周边的村(社区)利用村级留用地指标,适度发展以高档酒店餐饮等业态为主的现代服务业。(3)建设门类齐全、功能完善的杭州美食信息平台;开办美食频道、设立美食专栏、建立美食网站、创办美食评论报纸、出版餐饮杂志,定期举办如传承经典杭菜——品味天堂美食、联合国中国美食节等大型活动,鼓励餐饮企业开发餐饮网购业务;设计杭州“美食之旅”特色旅游产品,开辟系列美食线路,努力加大“美食杭州”在国际市场的推广力度。吸引更多中外游客、商务客来杭餐饮消费,打响“吃在杭州”的品牌。在杭城划定适当的区域、划拨适当的资金筹建杭帮菜(中国菜)博物馆,弘扬杭帮菜文化。

出文化人的地方,必出名吃,很多名吃,都与文人有关。文人长于描写,善于品鉴,他们所著的美食文章对饮食业的发展起到了巨大的推动作用。此次欣闻《钱江晚报》、《都市快报》等杭城多家知名媒体的众多编辑、记者共同编写《吃玩在杭州》一书,他们中多数人长期从事美食休闲专栏的采编工作,能写会吃,耳濡目染,积累了丰富翔实的素材,厚积而薄发。这些文章,有的优美如散文,有的翔实如游记,恰似导吃,又如品赏,读来活色生香,宛若汨汨清泉,沁人心脾。

杭州是著名的风景旅游城市,每年能吸引4000多万中外游客。希望该书能成为广大来杭游客的一本吃玩经典指南,使他们能按图索骥,在杭州吃得高兴,玩得开心,回味无穷,真正体会到人间天堂、幸福之城的美好感觉。

杭州市副市长 张 建 庭



序 二

优美的环境、悠久的历史、丰富的文化、成功的经营,打造了杭州这个美食天堂。

如今的杭州,吸引五湖四海、四面八方游客的不仅有西湖的湖光山色,还有湖畔色、香、味、形俱佳的美食。

杭帮菜的色香味乃至韵味传承了杭州博大精深的历史文脉,新世纪以来,杭州餐饮业更以一种全新的姿态,抢占上海滩,面向全中国,走向全世界,杭帮菜得到了国内同行业的认同,也被广大消费者认可。因此,杭帮菜闻名全国、享誉全球,杭菜馆锦上添花、五彩缤纷。

杭州餐饮业又好又快地发展,造就了一批品牌企业,本书中的这些店家就是其中的佼佼者。优秀企业正是把杭帮菜优势体现出来的载体,也是打响杭帮菜品牌的依托。杭帮菜要立足杭州,走向全国,走向世界,必须依靠品牌企业为后盾。杭州正在建设生活品质之城,生活品质之城要有品质的企业,品质企业一定有品质的环境、品质的产品、品质的服务和品质的顾客。拥有忠诚的客户资源,拥有高素质的团队,拥有一批品牌的企业,这是杭州餐饮业的成功之处。

目前,杭州餐饮市场在快速地发展和变化,快餐市场逐渐扩张,商务餐饮、主题餐厅、娱乐餐饮等讲究时尚元素与餐饮结合的餐厅将进一步扩张,经营业态、消费群将被进一步细分,市场更为活跃多彩。餐饮市场竞争有两大主要态势值得注意:一是连锁经营发展迅速。以西式快餐、中式火锅连锁为代表的企业扩张势头迅猛;二是餐饮企业集团化的品牌经营,从单一业态发展到多业态、产业链的经营,增强了竞争实力。

大企业瘦身,个性中小企业兴起,杭菜馆正在不断地优化。营业面积上万平方米的餐饮企业纷纷“瘦身”,代之而来的是具有特色、个性的精致餐饮,餐饮市场进一步丰富多彩,消费群不断细化,消费层次也在不断提升,形成了为生活品质之城服务的新型餐饮市场格局。





吃玩在杭州

Chīwán Zài Hangzhou

杭州是一个既开放包容,又融入国际的都市;既有餐饮文化底蕴,又不断创新的城市。杭州餐饮有繁荣的昨天,也有快速发展的今天,也必定会有美好的明天。只要我们抓住机遇,主动迎接挑战,杭州餐饮业一定会迎来灿烂的明天。

吃在杭州,玩在杭州,吃喝玩乐在杭州,杭州这个人间天堂令人向往,《吃玩在杭州》为您服务,引人入胜。

杭州饮食服务集团有限公司总经理

戴宁





目 录

序一

张建庭

序二

戴 宁

特色餐馆



梁大妈妈菜馆,书写小龙虾传奇 / 3

尘依食辅,徜徉怀旧韵律,品味创新美食 / 6

沸腾鱼乡,川菜의麻辣大佬 / 8

火龙堂,螺蛳壳里做道场 / 10

南宋情缘·大宋坊 / 12

一招鲜,从千岛湖鱼头到演绎江湖味道 / 14

游杭州西湖美景,吃老方野生甲鱼 / 16

再行里餐饮一条街,特色餐饮藏龙卧虎 / 18

蒸功夫,蒸味·真味 / 21

澳门街,洋溢着异域风情的葡国餐厅 / 24

许府老山东牛杂,让牛杂换一种吃法 / 26

百年“羊锅”,盛绽仓前 / 28

禾苑自助烧烤火锅,无限量的美食饕餮 / 30

百味鱼庄,特色菜款款精彩 / 32

寿康永,美妙绝伦的素食盛宴 / 34

“戴记”好农庄,美到极致的农家味 / 36

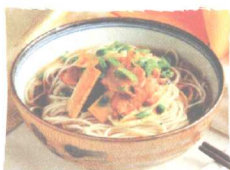


老诚一锅,30多种食材熬成一锅浓汤 / 38

钱塘夜宴伯君号 / 40

经典面食

新丰小吃,大众名品 / 45



望江门平乐面馆,明星常打包的“平乐面” / 48

慧娟面馆,21年锤炼杭州好面,名人光顾习以为常 / 50

九佰碗,杭州最早让吃面吃出时髦感的地儿 / 52

百年名店奎元馆 / 54

人声鼎沸知味观 / 58

海鲜酒楼

汪尧松和他的200家澳门豆捞 / 63

哨兵西湖国宾轩尊贵会所,时尚商圈里的休闲商务平台 / 67

精品鲍翅,尽在皇庭 / 70



沈家门渔港,新鲜地道的渔家风味 / 72

新石浦菜馆,渔家风味真味道 / 74

醉鲜酒楼,精致小楼出海鲜 / 76

鹰旺海鲜大酒店,可以吃到东海刀鱼的地方 / 78

景区美食

楼外楼画舫论古今 / 83

至尊鲨鱼,至尊的海鲜美味 / 86

醉白楼,在美景和美食之间沉醉 / 90

逍遥鱼宴山外山 / 93



龙井路7号花园餐厅,花香茶香伴菜香 / 96

皇觅楼,与乾隆分享肴饌与尊贵 / 98

钱王美庐,享粤式美食之尊 / 102

特色佳肴出“雅苑”,平价之道在“名苑” / 104



宾馆美食



华辰新唐宫,展盛唐美食精粹 / 111

新开元大酒店,国际餐饮名店 / 114

香格里拉饭店,天堂中的天堂 / 118

品牌餐饮



名人名家餐饮集团,杭州餐饮业劲旅 / 127

天香楼,美食天堂的国色天香 / 134

新三毛让人吃出全新感受 / 138

阳光路程,美食航标 / 140

皇饭儿,百年老店传奇相随 / 142

超级牛扒,海港集团原创概念时尚餐饮品牌 / 144

川味观,引领味蕾革命 / 147

翡冷翠·民庐,西湖边曼妙的情调餐厅 / 150

冠江楼,名冠大江的餐饮名楼 / 152

外婆家,低价策略掀起杭儿风 / 154

花中城,一株怒放的餐饮奇葩 / 158

“巴国布衣”,世俗文化 / 162

杭州酒家与烹饪大师胡忠英 / 164



风味美食



两岸咖啡香,中国西餐情 / 169

哈里欧,迷醉咖啡香 / 177

溢佳香牛肉干,休闲生活调味剂 / 181

在天堂城市邂逅意大利咖啡 / 182

首尔火炉,燃烧着韩国的美食风尚 / 184

娱乐天地



- 魅力金座, 行进中的娱乐大鳄 / 189
新鼎红, 一个城市的娱乐符号 / 193
花都, 夜色阑珊下的精彩娱乐 / 197
天堂人间, 让休闲徜徉在东西文化之间 / 203
花样年华, 媲美西湖的娱乐明星 / 209
金碧辉煌, 领先、长青、内涵丰沛的娱乐企业 / 215
“MAX”酒吧, “我的夜晚我做主” / 218
激情百度2008 / 221

休闲广场



- 乔治发型, 追求完美, 创造完美 / 227
漂靓宝贝美发沙龙, 演绎名门尊贵 / 233
众安温泉、华纳假日大酒店, 城北休闲娱乐的双子星 / 235
豪园苏可泰, 把自己“泡”在幸福中 / 244
佳优子足浴, 相交以诚, 仁爱待人 / 247
名源足浴, 商务足浴始于名源 / 249

附录 《吃玩在杭州》店家地址、电话一览表 / 251



特色餐馆



Tese Canguan

盱眙龙虾节

盱眙两字,据《说文解字》注解:张目为盱,直视为眙,寓“高瞻远瞩、登高望远”之意。江苏盱眙是国家级生态示范区,雨水丰沛,气候温和,河湖众多,盛产龙虾,平均年产3万吨,远销全国各地,出口欧美。一年一度的盱眙龙虾节热闹非凡。





梁大妈妈菜馆，书写小龙虾传奇

文/吕放

如果没有火腿，许多人也许还不知道金华在哪里，同样，如果没有小龙虾，那么知道盱眙这两个字正确读音的人也是少之又少。正因为小龙虾，才使盱眙这个江苏小县有了极高的知名度，走出了众多的餐饮老板，创造出一个又一个的财富传奇，也让其高星级宾馆拥有量居于全国的县城之冠。据说，在盱眙，接待客人的最高规格不是燕鲍参翅，而是一大盆地道味美的十三香小龙虾。

杭州就有这么一家盱眙人开的餐馆，生意真当红火，火到其周边的酒店做广告时常常指明自己的店就在该店附近；食客总是一边怨贵，一边禁不住美味的诱惑在其外卖窗口排起长龙；店旁边的一条道上，总停着一长溜好车；当别人忙着做特价菜来促销时，这家餐馆的特色菜涨价了却要登报说明原因；很多酒店每过几个月就要更换一次菜单，而这家酒店基本不用菜单，客人对其菜肴却耳熟能详；更有甚者，有一次有批客人等餐位等得实在太急了，愿意为将用完餐的一桌客人买单，以期早些上桌品尝美味。

这到底是哪家酒店呢？“梁大呗！”爱吃小龙虾的朋友肯定会笑着叫出来，诚然，梁



大的知名度有点高了！不说别的，杭州开餐馆的老板没来过这里的就很少。它创造了一个小龙虾销售的奇迹，一个让杭州众多餐饮名店都瞠目结舌的奇迹：400 平方米的店铺日售龙虾达千斤。难怪有老食客笑言：吃梁大龙虾会上瘾，戒烟戒酒也戒不掉梁大龙虾。

梁大龙虾有如此神奇魅力，究其原因：优质的原材料和独到的口味是其取胜的关键，袁枚说：“大抵一席佳肴，司厨之功居其六，买办之功居其四。”梁大小龙虾卖爆恰恰印证了这句话。

梁大妈妈菜馆的老板梁智勇先生先后在张家港、南京及杭州萧山、临平等地开酒店，经历过客人在吧台用餐、在啤酒箱子上席地用餐、夜里酒店打不了烺等各种形式近乎疯狂的追捧。对于广大忠诚的消费者，他说他一直心存感激（每年过春节他都会接到一些客人的祝福电话或短信，这些电话或短信总让他感动）。他立了一条不成文的店规：不掺假货，更不用假货，必须用地地道道的盱眙龙虾招待客人。

现在卖小龙虾的餐馆都打着盱眙龙虾的牌子，客人们也像头犟牛似的要吃盱眙龙虾，那么，盱眙龙虾究竟好在哪儿呢？这还要从源头说起，原来盱眙县水资源异常丰富，以洪泽湖、陡湖为主的七大湖泊，水质清澈无污染，水体中生长有苦草、轮叶黑藻、菹草等 100 多种水草，给龙虾提供了天然优良的饵料，是龙虾生长的理想家园。所以盱眙成了出产极品龙虾的基地，被誉为龙虾的故乡。梁大妈妈菜馆的龙虾正是从盱眙龙虾中精挑细选出来的，只只体色红亮，富有光泽，肥硕饱满，肉质鲜嫩。

有了好的原材料，接着就要看厨师的厨艺了。在一年一度的中国龙虾节烹饪大奖赛上，由梁智勇先生亲自领衔的参赛队伍，面对黑压压数不清人数的观众和密密麻麻看不清长相的对手，从容不迫，自信潇洒，炒、绞、调、吊、烧、放、炸、捞、投、翻、烹、掺、撒、淋、勾、起等数十个动作一气呵成，引来山呼海啸般的喝彩声和掌声，烧好了的十三香小龙虾味道更让大赛评委们啧啧连声，同时叫好。目前，梁大妈妈菜馆已将数届大赛的金奖收入囊中，成绩取得并非偶然，靠的是千锤百炼、炉火纯青的厨艺。但梁智勇先生仍然

不断鞭策店里的厨师要提高技艺，不能固步自封，自己也经常带厨师往全国各地跑，以荟萃百家之长。

再品尝品尝味道吧，上桌后的梁大龙虾，只只张牙舞爪，红彤彤的堆得老高，乍一上桌就有股异香扑鼻而来，让人猝不及防，不禁脖颈后仰，深深地吸上两口气，再张嘴畅快地吐出一个“啊”字。原来，这香味是由 20 余



极品十三香小龙虾