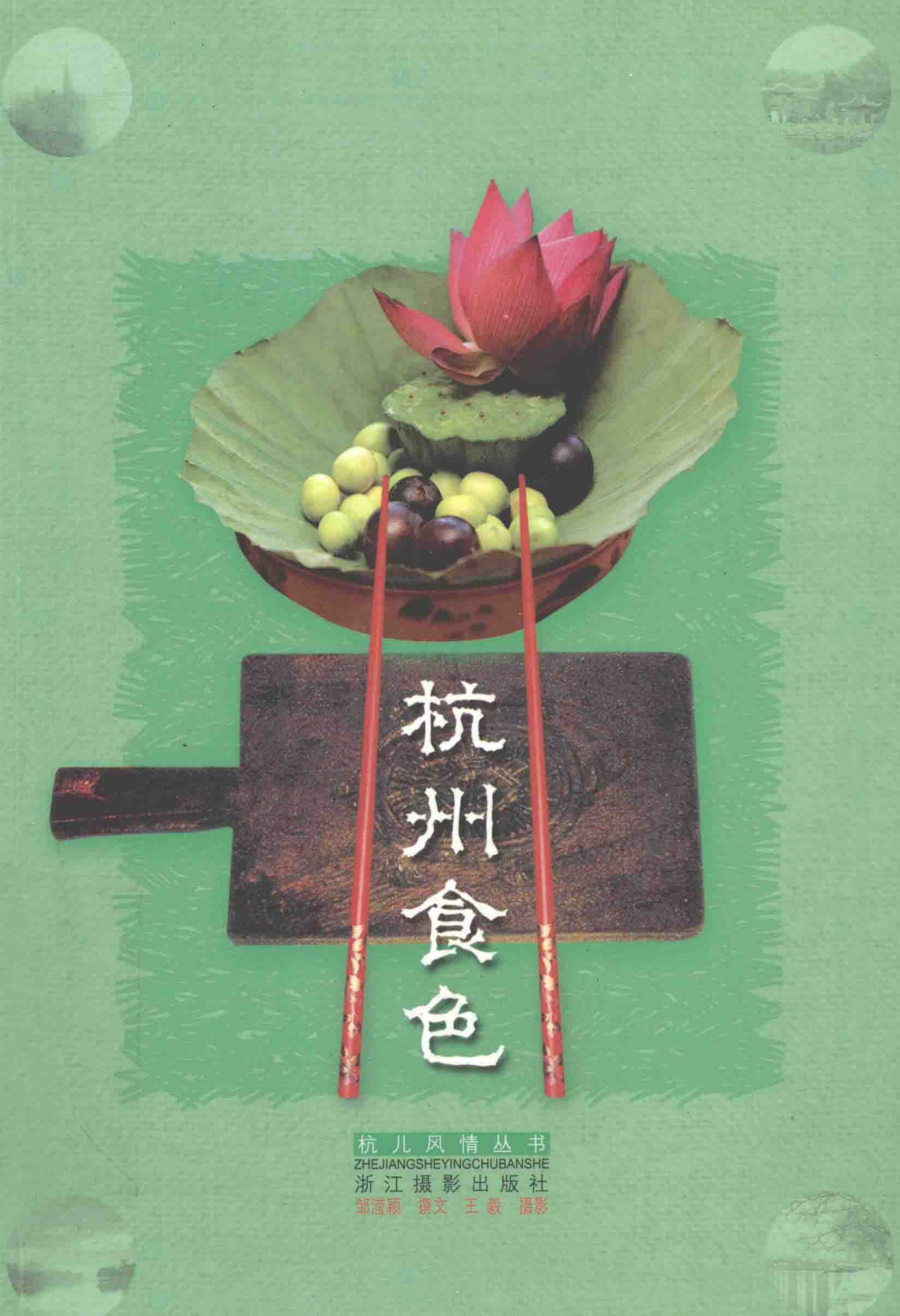


The image is a book cover for 'Hangzhou Cuisine'. It features a green textured background. In the center, there is a still life arrangement. At the top, a bowl contains a large lotus leaf, a pink lotus flower, a slice of lotus root, and several small round fruits (yellow and purple). Below this, a dark wooden board with a handle on the left is positioned. Two red chopsticks with gold patterns are placed vertically on either side of the board. The title '杭州食色' is written in large white characters on the board. At the bottom, there is a block of text in Chinese and English, and the names of the author and photographer.

杭州食色

杭儿风情丛书
ZHEJIANGSHEYINGCHUBANSHE
浙江摄影出版社
邹瑾颖 撰文 王毅 摄影

浙江摄影出版社

杭
州
食
色

杭
州
食
色

食
色

鄧滢穎 撰文
王毅 摄影



责任编辑：任 鲸

文字编辑：王文元

装帧设计：任惠安

责任校对：朱晓波

图书在版编目(CIP)数据

杭州食色 / 邹滢颖编文；王毅摄. — 杭州：浙江摄影出版社，2005.2

(杭儿风情丛书)

ISBN 7-80686-291-9

I. 杭... II. ①邹...②王... III. 餐厅—简介—杭州市 IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 005348 号

杭州食色

杭儿风情丛书 邹滢颖 撰文 王毅 摄影

浙江摄影出版社出版发行

(杭州市体育场路 347 号 邮编：310006 电话：0571-85159574)

网址：www.zjpub.org

经销：全国新华书店

制版：杭州海得宝图文制作有限公司

印刷：浙江新华彩色印刷有限公司

开本：880×1230 1/32

字数：40 千字

印张：4

印数：0001~2000

2005 年 2 月第 1 版

2005 年 2 月第 1 次印刷

ISBN 7-80686-291-9/F·7

定价：25.00 元

目录

- 风景·风情·风味 / 003
法国大餐初体验 / 006
天画苑吃鸡 / 010
品味黄蓉“小”菜 / 012
巴比诺的春天 / 014
不知不觉入了你的锦囊 / 016
雷峰塔下藕香居 / 020
青春版山外山 / 024
吃菜，吃菜，加点药 / 028
春波碧草，青衣茹素 / 032
新紫罗兰的晚餐 / 036
春日茶宴 / 040
隐藏在绿色的窝里 / 046
让我们温良地吃 / 050
琉璃世界中消暑 / 054
玉翅冰鲍水龙吟 / 058
关于荷与莲的一切 / 062
淳之鱼 / 068
国宴 / 072
尝鲜红磨房 / 078
玉蜻蜓是一出戏 / 082
“天上”风月“人间”菜 / 086
壳要搁哪儿？ / 088
灵隐路上的“山妖” / 092
在玛雅感受平安喜乐 / 096
VaBene 的初绽 / 100
黄龙三杰 / 104
情调餐厅的审美疲劳 / 108
最高级的牛肉 / 114
曲院曲西湖会 / 116
J / 122
南国梦寻金玲珑 / 124



浙江摄影出版社

杭
州
食
色

杭
州
食
色

杭
州
食
色

鄒滢穎
王毅
撰文
摄影



目录

- 风景·风情·风味 / 003
法国大餐初体验 / 006
天画苑吃鸡 / 010
品味黄蓉“小”菜 / 012
巴比诺的春天 / 014
不知不觉入了你的锦囊 / 016
雷峰塔下藕香居 / 020
青春版山外山 / 024
吃菜，吃菜，加点药 / 028
春波碧草，青衣茹素 / 032
新紫罗兰的晚餐 / 036
春日茶宴 / 040
隐藏在绿色的窝里 / 046
让我们温良地吃 / 050
琉璃世界中消暑 / 054
玉翅冰鲍水龙吟 / 058
关于荷与莲的一切 / 062
淳之鱼 / 068
国宴 / 072
尝鲜红磨房 / 078
玉蜻蜓是一出戏 / 082
“天上”风月“人间”菜 / 086
壳要搁哪儿？ / 088
灵隐路上的“山妖” / 092
在玛雅感受平安喜乐 / 096
VaBene 的初绽 / 100
黄龙三杰 / 104
情调餐厅的审美疲劳 / 108
最高级的牛肉 / 114
曲院曲西湖会 / 116
J / 122
南国梦寻金玲珑 / 124



风景·风情·风味

杭州食色

郁达夫说：“秋后的西湖，自中秋节起，到十月朝的前后，有时候也竟可以一直延长到阴历十一月的初头，我以为世界更没有一处比西湖再美丽，再沉静，再可爱的地方。”

现在，杭州就处于这样一个无比可爱的季节中。往北山路上看，层林尽染，深秋的色彩在西湖边参差而耀眼。

我和一个生意上往来多年的好朋友想寻一个安静而透气的地方吃顿便饭，喝杯咖啡。我们避开了热闹非凡的餐馆，走进北山路上的欧陆风情咖啡馆。



走进去就不免暗自心惊：依山面湖而建的欧式庭院，大概容得下两三百人，林阴蔽天，鸟声入耳，真是大手笔费心思整出来的地方，有点贵而不骄、富而不浊的味道。朋友说，上海的咖啡馆整体情调和专业方面都胜过杭州，但像这样独占山水之胜的咖啡馆却没有一个。

在后山的露台上找位置坐下，点了两份商务套餐。服务员端上来时却是满满一托盘，一份例汤和一份甜品说是送的。

汤汁浓味酸，有点俄罗斯风味。喝上一口后，胃口有些开了。低下头看盘中，是泛着光泽的夏威夷香煎春鸡，刀叉齐上，一口入肚，下去太快，再来，春鸡嫩而韧，很好嚼。再看盘边金黄发亮的薯饼，香，微烫，口感不错。

低头乱捣鼓自己的盘中餐时，朋友却把烧烤猪肋骨切成了一方方的小块。他有些得意地看了我一眼。朋友说浇在猪排上的酱汁做得不错，我知道他是嘴巴吃得尖尖的人，能有这样的评论不容易了。

餐后，照例是一杯咖啡。阳光从金色透明的树叶间落下来，瓷杯里的咖啡散发出晶莹的光泽。

清静透气舒服。这么好的地方，你怎么找到的？朋友



BBQ 猪肋骨套餐



长吁一声问。于是，我，有些得意地看了他一眼。

小贴士

杭州目前大大小小的咖啡馆少说也有百来家，上了档次的咖啡馆基本上都不会放过商务套餐这一块的业务。一般来说，川菜也好，咖啡也好，土的，雅的，到了杭州都要本地化，变得平易近人，如茶馆里供应各式点心一样，咖啡馆大也都变成了咖啡餐厅。像西湖大道上的雨果咖啡馆，越开越多的上岛咖啡(2003年下半年，杭州的上岛咖啡馆又因为商标使用权的问题，绝大多数改头换面成“两岸咖啡

风景·风情·风味

馆”),运河边的名典咖啡,蓝山咖啡馆都能提供质量相对稳定、价格适中的商务套餐,欧陆风情咖啡馆有时还能为集团包场提供自助餐。

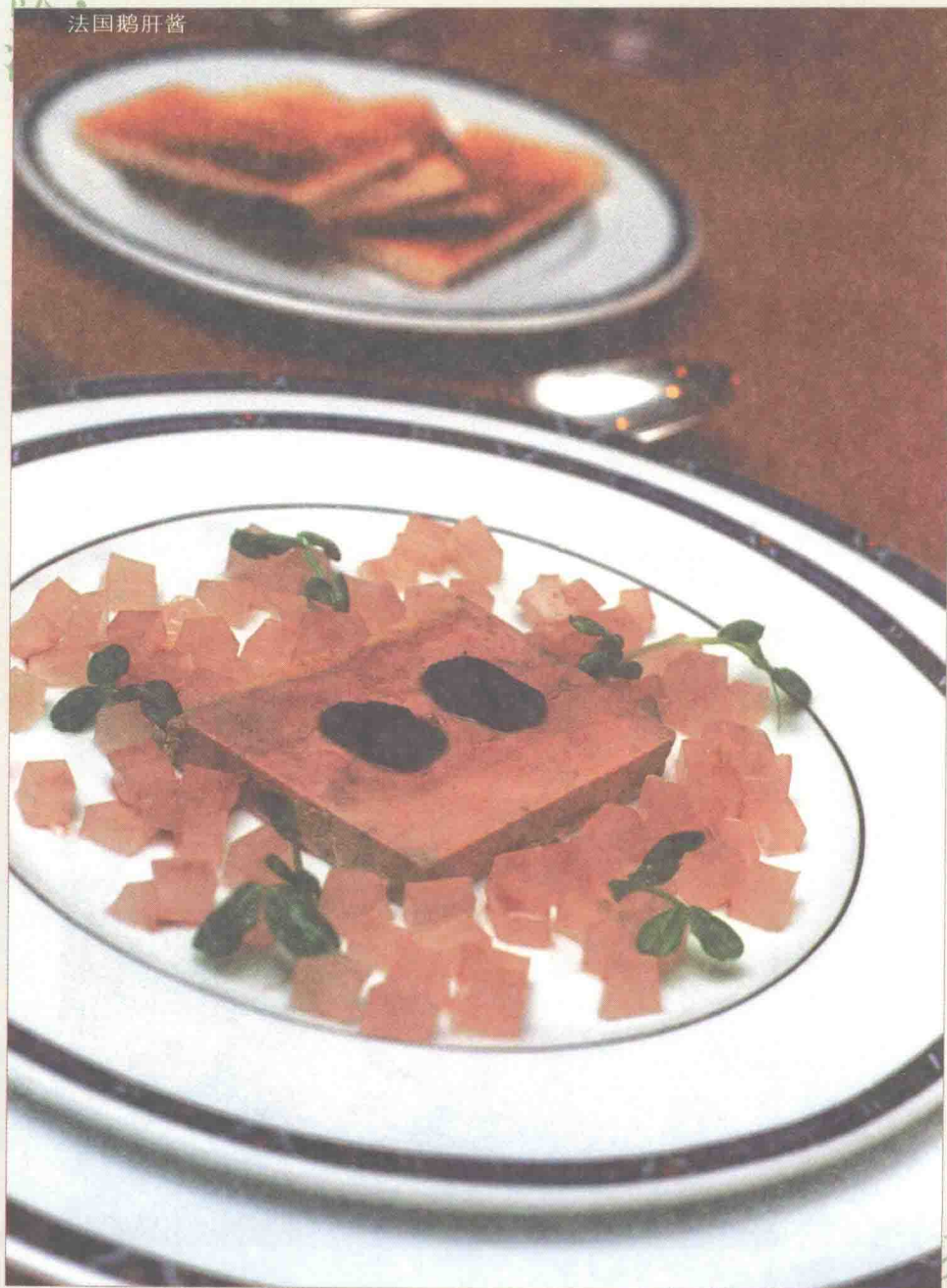
在咖啡馆填肚子,其实看重的还是里头的环境,不是太闹,而且能坐得久。那些宽大的桌子放设计图纸很是方便,而音乐也经常可以舒缓一下疲惫的神经。



夏威夷香煎春鸡套餐

时候，
到

法国鹅肝酱



第二个
品尝威
斯忌

法国大餐初体验

第
006
007
页

还没去的时候，我就努力地学习了一下西餐礼仪。从要由椅子的左侧入座，最好不要把餐巾塞入领口（憨豆先生好像常这么做），到刀叉该怎么使，吃鱼该怎么吃，当最一般的面包也跳出来教训我时，我终于放弃了向西方文明的过渡。

先时已经去探过场子，所以进入世贸顶楼名字蛮吓人的总统扒房时，也能做到不卑不亢。这顿法国大餐，要是全程细细品尝下来的话，起码要三个小时。但对于有些急性子而且喜欢随意的我而言，最后是花了三个小时的时间来回忆一个小时的大餐。

一个小时里头两样东西培育了我对名列世界西餐之首的法国大餐的好感。

一是鹅肝酱。回来后对非常本土化的朋友形容时，我想了半天说，大概像腐乳，涂抹一些在面包上吃。他点点头说，那一定很香。香是奇香，身价和腐乳却有天壤之别。鹅肝酱自然是用鹅肝制成的，此处的鹅肝来自法国东北部盛产葡萄的地方斯特拉斯堡，厨师说阳光充足的地方能让鹅们生长得更愉快。鹅肝酱之所以珍贵，还在于时间放长了它要变色融化。

二是法国蜗牛。依我父亲的理解，就是下雨天爬在我家阳台上留下亮晶晶体液的软体动物，他怔了半天说，囡啊，这腻心的东西你也吃，你想吃啥还是回家来吧。其实大壳的法国蜗牛，在嘴里很是美味，汁多肉嫩，像是海里的贝类。厨师说，生长于葡萄庄园、以葡萄嫩茎嫩叶为食物的蜗



法国芝士焗龙虾





家乡虾子浓汤



现场烹煮“魔鬼咖啡”

牛,在法国已被做成了罐头,买的时候,搭上一袋壳。烹调时,把蜗牛肉全身涂上蒜泥、黄油,装回壳内烘烤。原来蜗牛竟是壳肉分家、漂洋过海爬到中国的,这未免让我想起《蜗牛和黄鹂鸟》那只歌。等到蜗牛上桌的时候,我对法国菜某些本色的认识也就成熟了。

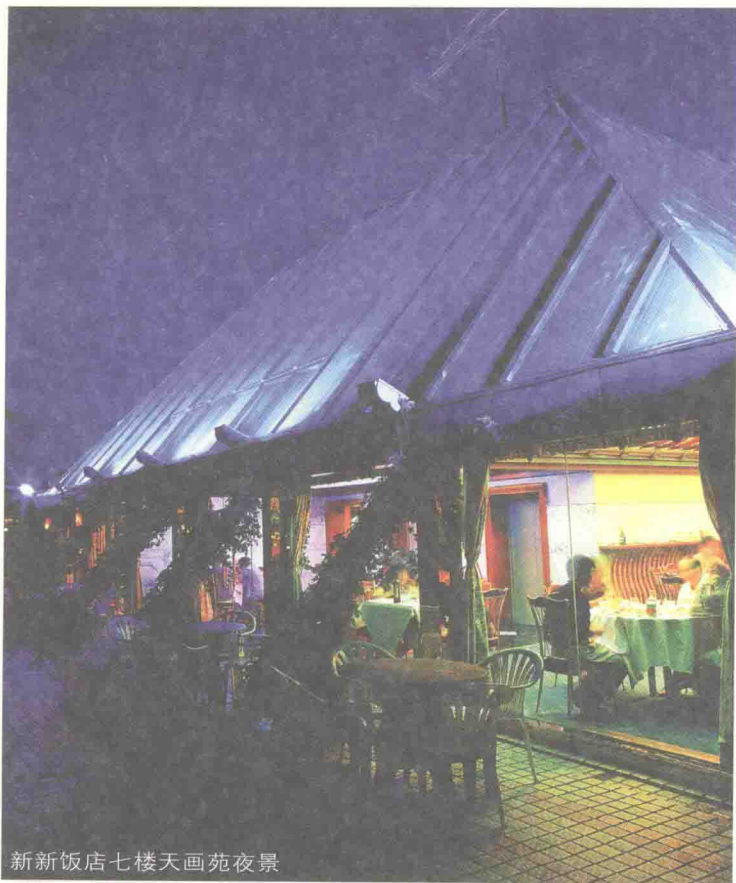
上述的两样东西,之所以印象深刻,是因为它们的出现伴随着高度的视觉冲击和情调刺激。有时候,讲不明白的气氛能让一个土人找到浪漫的法国感觉。



法国焗蜗牛

天画苑吃鸡

杭州食色



新新饭店七楼天画苑夜景

吃鸡这样的题目，写食者一般是不会去写它了。鸡，或者本鸡现在同青菜萝卜一样常见，满大街餐馆里都说供应本鸡煲，吃起来肉却是木乎乎的，嚼嚼吞下，填肚子用的，一点也体味不出吃菜的愉悦。

所以听说去新新饭店顶楼的天画苑吃鸡，八个吃客面无表情，有响应的只说了一句：“噢，那儿看西湖不错，风景奇佳。”明显是做好了退到底线的准备。

齐齐坐下，先是一人一小盅鸡汤，淡而鲜。吃客们喝完，目光还是在落地玻璃窗外的湖光山色中闪烁。

天画苑吃鸡

清炖的寿康鸡上桌，大盘内呈现诱人的金黄色。此鸡来自安吉竹乡，如《卧虎藏龙》里的侠士一般在竹林里扑腾，练习轻功。平常人要捉它得出一身大汗。鸡吃的食物也不一般，除了啄食竹林里的虫子，还吃人们为它们精心配制的中草药，内中居然会有当归、太子参。卖鸡的说要自然滋补，要以菜养生，鸡所吃的一切都是为了让你更好地吃它。鸡卖得贵，每斤78元，每块肉都算得上人参的价。

沉默。八大吃客一声不吭低头吃鸡，目光游移在盘子中间。这些平日里驾车找吃的人早吃精了，一般饭桌上都是插科打诨，然而这次，色泽黄而略灰、嚼劲十足的鸡肉让他们用沉默示以赞美。

鲜、嫩、醇正，除了盐不加其他佐料的鸡还剩下一块的时候，众人瞅了一眼鸡，又看看四周人，筷子努力地偏向了其他的菜。一客说，想当初刚进单位时，年终分年货，大院里放满了鱼、油、大米，当然还有满场乱飞的鸡。我们因为是新员工，所以不给分鸡，看别人大呼小叫地抓鸡，心里蛮失落的，后来部门经理想想给我们分了一家一只鸡——半斤重的小鸡仔。现在不会这么麻烦了，干脆分钱，分了钱，我不照样可以到这儿来吃土鸡。

众人觉得很愉快，老底子的事情就一样一样拿来说。正说得高兴，一客惊叫道：“那块鸡呢？谁吃了？”众人不免有些遗憾地往盘里望去，只剩孤单单一只鸡头，连浅浅的一汪鸡汁都干了。

那最先说故事的便憨憨笑道：“我吃了。”众人都觉得他有声东击西、调虎离山的本事。

那只鸡毛重四斤，鸡脯肉、鸡内脏都做成了特色菜，而鸡汤则变成了其他菜的吊鲜品。袁枚在《随园食单》中说：“鸡功最巨，诸菜赖之。如善人积阴德而人不知。”这只藏在国有饭店里的鸡的美味，同样是很少人知道。



奇了，在一碗豆腐边。这碗豆腐出现在新开元大酒店的圆桌上。

普通的内脂豆腐被斩得极细，细得似穿过针眼的线，条分缕析、脉络分明地与蟹粉湿热的温柔连缀起来。用机器吗？还是用刨刀什么的？答曰：厨师用菜刀斩出来的。斩多少时间？答曰：很快的，慢的话豆腐都发臭了。再看看碗里的蟹粉云丝羹，还是吃惊。

这种吃惊蛮熟悉的。十几年前和十几个小时前，看金庸的《射雕英雄传》，看到十二回黄蓉为洪七公做小菜一段时，照例也是这样的吃惊。这与此书看了多少遍无关，与彼菜吃了多少遍也无关，每一次遇见时都会是新鲜的吃惊。

还是想把那一段描述出来：话说黄蓉要为洪七公做些小菜，诸如炒白菜啦，蒸豆腐啦，炖鸡蛋啦，白切肉啦。洪七公一听，深知真正的烹调高手，在最平常的菜肴之中，愈能显出奇妙功夫，当下央求黄蓉做来吃。黄蓉换得洪七公的几套绝世武功之后，当晚果然做了几个“小”菜，其中就有一个非同小可的豆腐。

她先把一只火腿剖开，挖了二十四个圆孔，将豆腐削

成二十四个小球分别放入孔内，扎住火腿再蒸，等到蒸熟，火腿的鲜味已全到了豆腐之中，火腿却弃去不食。洪七公一尝，自然大为倾倒。这味蒸豆腐有个名目，叫做“二十四桥明月夜”，要不是黄蓉有家传“兰花拂穴手”的功夫，十指灵巧轻柔，运劲若有若无，那嫩豆腐触手即烂，如何能被削成二十四个小圆球？这功夫的精细艰难，实不亚于米粒刻字、雕核为舟。

如此说来，我眼前这碗羹，与蓉儿那盘小得令人敬畏的蒸豆腐可不是有异曲同工之妙？烹制这道菜的厨师也该有宗匠的手腕了。云丝羹刀工精细，滋味融会贯通。吃到关键处，还能“噗”地一下吐出一块小小的蟹壳，暗示你吃到了正宗的用料。

圆桌上，还有一道菜也让我想起了黄蓉的“小”菜炙牛条。能达到中国古代文学博士水平的黄蓉将这道菜称为“玉笛谁家听落梅”。这道由五种不同肉味混嚼产生二十五种滋味的菜被形容为“或膏腴嫩滑，或甘脆爽口，诸味纷呈，变幻多端”。我将这种形容用在莲藕炆腰花上正好合适。酸辣甘脆，腰花在舌尖上轻轻跳动，之后，满嘴都是变幻的香氛。

莲藕不应时，厨师用香菜代替。腰花没有一丝“妖气”，据说去除腰花的腰臊气须将新鲜的猪腰洗净，附着物要除得特别干净。取大锅煮水，水要多，火要急，水沸后投腰子焯一下，取出再用调料配制。这样制出来的腰子能消除食客由气味引起的不愉快联想。

金庸的好友、美食家蔡澜曾建议香港某大厨把《红楼梦》、《金瓶梅》和《射雕英雄传》中提及的菜式拿来试试，这个建议在杭州的新开元被歪打正着地实现了。书里美好的东西是拿来想的，想极了，在现实中碰到类似的，便是上天入地得来的快活，而且是落到肚子里的东西，你说这种快活是不是实实在在？