

风情中国
系列丛书

HANG ZHOU
FENG QING DI TU

杭州
风情
地图

《风情中国》编委会
编著

星球地图出版社

WENQINGZHONGGUO
WENQINGZHONGGUO
WENQINGZHONGGUO

风情中国
系列丛书

杭州

风情地图

WENQINGZHONGGUO
WENQINGZHONGGUO
WENQINGZHONGGUO

星球地图出版社



百润文化 荣誉出品



图书在版编目 (C I P) 数据

杭州风情地图 / 风情中国编委会编. —北京: 星球地图出版社, 2009.6

ISBN 978-7-80212-710-4

I. 杭… II. 星… III. 旅游指南—杭州市

IV. K928.955.1

中国版本图书馆CIP数据核字 (2009) 第082764号

书 名 风情中国系列丛书——杭州风情地图

作 者 《风情中国》编委会

出版发行 星球地图出版社

地址邮编 北京北三环中路69号 100088

网 址 <http://www.starmap.com.cn>

印 刷 北京国彩印刷有限公司

版次印次 2009年10月第1版 2009年10月第1次印刷

开 本 680×980 1/16 12印张

定 价 29.80元

● 著作权所有, 本图文未经同意不得转载。如发现书页装订错误或污损, 请寄至本社调换。

本书中参考使用的部分文字及图片, 由于权源不详, 无法与著作权人——取得联系, 未能及时支付稿酬, 在此表示由衷的歉意。(发行部电话: 010-62378829)

目录

01 唇齿留香



高银巷美食街.....	2
文化古韵一条街 河坊街.....	8
保俶路美食街.....	14
“朝气蓬勃”的竞舟路美食街.....	18
良辰美景奈何天，西湖美食响江南.....	22

02 文化印痕



龙井茶文化村，茶乡第一村.....	34
逛中国丝绸城，寻访新丝绸之路.....	38
都锦生织尽天堂美景.....	42
吴山路古玩街上夜色寻宝.....	44
清河坊怀古，钱皇城玩古.....	46
吴山花鸟城，陶冶性情最佳休闲地... ..	48
红顶商人的庆余堂.....	51
灵隐寺进香.....	53
天竺香寺，佛国胜地.....	57
青山埋忠骨，墓前念英雄.....	60



03 浪漫本色



- 一抹断桥一座塔，见证千年之恋..... 64
- 三生石上旧精魂，情缘不了..... 68
- 上苏堤看六桥烟柳..... 70
- 平湖秋月，白堤上一首淡雅的诗..... 73
- 孤山脚下，几许缠绵几卷香..... 76
- 梁祝化蝶双飞，空留万松书院..... 79
- 满陇桂雨香飘天下..... 81
- 西溪湿地，湿地天堂..... 83
- 相约枫林晚，浓浓书香情..... 87

漫步酒吧街

- 南山路..... 90
- 曙光路..... 96
- 湖滨路..... 101
- 旧藩署路..... 106

一杯茶的时间

- 南山路..... 110
- 北山路..... 115
- 曙光路..... 120
- 西湖天地..... 127



04 民风里巷



- 河坊街里众生相..... 136
- 浮华过处，再访清末巨商第一宅..... 143
- 登俞楼，感受国学大师的流风遗韵..... 146
- 蒋经国的西湖别墅..... 148
- 燕南寄庐里的戏剧人生..... 150
- 曾经的哈同花园，如今的湖天一碧..... 153
- 勾山樵舍里弹出一曲再生缘..... 156
- 艺术与生活的完美结合——章太炎故居..... 159
- 弄堂里的夏衍故居..... 162
- 美好而古老的传说 马寅初先生故居小览..... 164

05 时尚逛街



- 武林路..... 169
- 体育场路..... 174
- 中山北路..... 178
- 曙光路..... 182

01





高

銀

巷

美食街

人说玩在广州，吃在杭州，睡在贵州，玩和睡我们先不谈，吃，是最主要的，我们先说说杭州的吃。如果你来杭州想吃杭州菜的话，那高银巷注定是你的首选，古色古香的楼阁，如诗如画的街道，熟悉入眼的招牌就会让你一下子迷失在这个只有美食美味的街道里。

皇饭儿

最有名的主角儿当然要数皇饭儿了，如果有朋自远方来，以主人身份招待，自然要选皇饭儿的乾隆鱼头。听着这个名字，这道菜就足以让你挣足面子了，但是你不要认为好听的名字就没有好菜，这可是名副其实的正宗美味。原汁原味的鱼头，盆大色鲜，那浓浓的鱼鲜味儿扑鼻而来，真想一口咬下去尝尝它的鲜味儿和嫩肉，锅底下再配上那抖嫩抖嫩的豆腐，让你都不敢或者不想去动手，生怕把它弄破了。不用入口，光是视觉效果上就够让你吃上一壶的了，你的筷子还没拿起来的时候，恐怕你的口水已经出来了。这里说到豆腐，那我又不提不提让我顿有食欲的臭豆腐，所谓闻着臭吃着香，色和香它都不具备，甚至看上



去像是垃圾，但味道确实是大大的好，这自然能抵过它色和香上面的缺陷，如果你实在受不了那种臭的味道，你不妨尝试着用手掐住鼻子，只用嘴唇尝后再松开你的手，我保证你有把这臭豆腐带回家的欲望，那叫一个赞啊！我现在想起来口水还在嘴边儿上呢！

至于其他的特色菜，你也可以尝试一下哦，因为个人的口味不尽相同啊，但是我要给你个**小贴士**：如果您想去，要避开节假日和晚上，要不然不但你的人没有位置坐，就连你的车都没地方停，那路的两排比大型车展的车还要多，还要靓，都是有头有脸的私家车，这更能证明这皇饭儿是地地道道的名吃。但是你不要担心啊，这里的消费水平绝对是亲民化的，你可以放心大胆地去享受这人间的美味。



功德林

功德林

和皇饭儿可以齐名的主角儿，当然非功德林莫属，据说他是杭州城隍山一位名僧赵云韶操持而成，创始于1922年四月初八，和释迦牟尼的生日是同一天，这也和功德林的名字的产生有些渊源吧！或许也是因为这，功德林以素食著称，现已形成了自己独具特色的素食风格。它是传统与时尚的结合，选料精良，刀工讲究，把这里的大厨说成是艺术家一点都不为过，那一双双好似鬼斧神工的手把那普通的萝卜白菜做成了人见人爱的艺术品，仿真艺术极高，鸡鸭鱼肉，山珍海味，都能做到以假乱真，实属不易。这些素食不但味道鲜美，口

感香浓，而且营养丰富。如果你是一个素食主义者，那么你一定会上功德林，它会让你有一种老朋友久违了的感觉，因为它不但菜清净，连吃饭的环境都很清淡幽雅，让你身在其中，就知其味。我是个很馋的人，换句话说就是一个食肉者，但是我还是对功德林的素食恋恋不舍，在这里你不像是在品食，倒像是鉴宝。如果你是第一次去的话，那么我推荐你两道佳肴，黄油蟹粉，上汤芦笋，说起这两道菜，那绝对是营养兼美味，那黄澄澄的蟹粉，像儿时那梦中的佳肴，再配上工艺精细的底盘，简直就是一件珍贵的收藏品。上汤芦笋，口味清淡，汤鲜笋脆，看上去让你有一种怜香惜玉的感觉，入口都非常小心和轻柔，就怕打扰它的纯柔和平静。





珍上珍

说完荤的，也说过素的了，这回该轮到说“补”了，这里所说的补也就是食补，其实，杭州老百姓自己家里也越来越讲究和重视食补了。很多人家学张生记做笋干老鸭煲，把什么枸杞啊、人参啊菊花都往里面放，大补特补。老杭州的羊汤饭店也是**“做一冬，赚一年”**，可是现在杭州的食补可不仅仅是鸭煲和羊汤那么简单了。来到珍上珍你会发现这里的进补气息更浓，进门就会看见四口大钵头，里面熬着扎肉、羊肉，香气四溢。经营者介绍：“我们可是一贯重视营养滋补的哦，有养颜芦荟、木瓜炖雪蛤、蟹柳鱼翅芙蓉盅、新加坡肉蟹

锅仔、鱼头贡丸煲等等滋补菜肴，这些菜肴既好吃，又滋补，没有药味，胜过药补。”是啊，光是听这些美丽时尚的名字你就知道这是一家引领美食界的时尚美食店。如果你想吃的是时髦美食，那么这里你自然少不了要来的。



老鸭煲

大宋坊

大宋坊也是有800年的历史的老店了，加上用料广泛，制作精细，更是招得更多的食客垂青，其招牌菜“**八封国国鸡**”、“**宋坊自家菜**”、“**秘制家烧黄鱼**”、“**大慰献皇鞠**”等脍炙人口。但是你要是讲既经济又实惠而且还要好吃，那你一定要尝尝这里的东坡肉。东坡肉，肉呈乳红色，汁浓味醇，酥而不碎，肥而不腻，香气四溢。听老一辈人讲这是因北宋诗人苏东坡而得名。1089年苏东坡在杭任太守期间负责治理西湖，功成后，把杭州人民送给他的贺礼猪肉与绍酒烧成红烧肉慰劳挖湖民工，后来被称为东坡肉。东坡肉主要是为那些爱吃油性的人而准备的，你一口咬下去，滑滑的润润的，那叫一个解馋啊，如果你是一年不知肉味的人，吃这一顿就顶一年的荤了，这一点儿都不是虚夸。西湖醋鱼也是大宋坊的一大特色，它以西湖鳊鱼作原料，火候要求很严格，不轻不老，要在三四分钟内就要把鲜鱼烧得恰到好处，烧好后，再浇上一层浓美油亮的糖醋汁，味道鲜嫩，酸甜入味，你想想，本身烧的已经香味十足了，再锦上添花地淋上一层可口的汤汁，那味道简直是让人无法抗拒的！

片川儿

最后一定要说说“片川儿”，也就是片川儿面，白花花的面片像丝带一样漂在汤面上，周边又点缀着青菜和肉片，是最适合大众口味和消费水平的特色风味儿了，让你有一种在家吃着外婆做的手擀面一样的亲切感和舒服感。吃相看人，有的人斯文，一根一根的吸着吃，有的则是大口大口的往嘴里塞，发出“哧溜哧溜”的响声，让你听了就特有食欲，恨不得催



片川面

人马上把面端到面前，你也像他那样大口大口地过把瘾。

拥有美食、美景和美人的
人间天堂，等待你去品尝她别
具一格的美滋美味。





8

文化古韵一条街

HE FANG

JIE 河坊街

在杭州有许多条街，一些是以发达的贸易活动而出名，一些是以美食著称，更有的是因为综合百货而闻名。提起河坊街没有人不知道，如同北京的王府井，它既是购物的去处，也是品尝美食的圣地，更重要的是，在这里，你随时可以嗅到一种江南所特有的文化气息。

河坊街位于著名的吴山脚下，被看作是清河坊的一部分。总长18000多米，路面由青石板铺成，因为年头久远，属杭州老街。此街由多条路段构成，其中，吴山广场至中山中路段被定为步行街。为突出其文化价值，后来经改建，这条古街于2002年10月正式向市民开放。

开放了的河坊街是杭州历史文化的突出代表，古老的“市井文化”在这里可窥见一斑，清末的风格特点依然有所留存。

历史上记载，杭州自我国唐朝以来，商业一直很发达。经宋、元，到了明清两代，皇族南迁，因为杭州地理环境条件优越，交通便利，这里很快就成了全国的商业中心。“老字号”属这儿最多，也最正宗；各种手工技艺、工匠乐师更是在这里云集献艺。毫无疑问，这里是文化与商贸的交叉点，重要性可想而知。

新中国成立后，这里的老字号继续经营着。从前的孔凤春香粉店、安大昌旱烟店、万隆南肉火腿店、天香斋茶食糖果店、张允升百货店、方裕和南北货商店、宽隆盛茶号，翻新的翻新，转型的转型，生意却是越做越红火。

百年老铺——万隆火腿庄，始建于同治年间，有着将近140



状元馆

年的历史。现在的万隆，是在原址上重装开业，专营“金华火腿”，兼营一些腌腊制品。多年诚信而老实的经营，加上火腿选用“金华两头”的腿肉精制而成，味道独特而正宗，深受新老顾客的喜爱和信任，所以，在杭州城曾经流传着这样一句古话“腌腊上品推万隆”。据说，鲁迅先生在此任教时，曾多次光顾“万隆”，鲁迅先生定居上海后，还经常托人专门到万隆购买火腿。

说起这里的饮食文化，不得不着重指出另一家百年老店——状元面馆，此名初听起来就有一番味道，

“状元”本是古代科举制度的产物，这家店铺与科举文化，也的确有些渊源。状元馆也建于清朝同治年间，最初，原址选在盐桥附近。当时，科考贡院就设在附近，因此这里理所当然就成了文人的汇集地。考试前后，有许多文人秀才来此用餐，席间谈论学识，探讨文章，其中就有中了状元的。久而久之，此馆得名为**“状元馆”**。后来的文人为沾染举人的幸运，便陆续在这里用餐，这家店铺也越来越出名。

后来，状元馆也屡迁店址，最后搬到了河坊街，也在这里越做越大。正所谓，酒香不怕巷子深。百年的沧桑并没有使状元馆失去顾客，相反，



万隆



天井泉



杭州面馆

凭着他们的用心服务与不断更新的经营理念，不但注重菜肴质量，而且在继承发扬传统面点特色中，还不断地推陈出新，口碑甚好，因此，我国著名电影表演艺术家孙道临曾为状元馆题词“状元馆、面状元、进状元馆出状元”。

现在的状元馆在装修上更加气势恢宏，全部用民族传统特色的古色古香风格装璜与摆设，显得娴雅而又庄重。再加上雕花的画廊包间，灼灼的红木家具，呈现一种现代美与古典美的合图。面馆的主人，是状元馆多年来单传继承人，他从17岁开始就学厨艺，在继承了面点制作精华的同时，还掌握了杭系菜肴和宁系菜肴的烹饪技术，对此进行了互溶性的尝试，在上个世纪八十年代被评为特级厨师，可见其厨艺精湛。

西乐园羊汤饭店坐落于河坊街，这里也是品尝美食的圣地。“羊汤饭店”当然全羊为主，将羊剥皮剔骨，焖烂切片，有椒盐、淡件之分；同时卖羊汤面、羊杂碎，小吃有肝、腰、舌、肚、肠、蹄爪等，主食包括羊肉烧卖、羊肉水饺、羊肉煎包、羊肉丝春饼等，可谓



乐水堂



爆鳝面馆

