

# 花生果盘鱿鱼丝? 太土了! 现在流行葱油拌面、脆卤大肠、葱包烩配小酒 一大波杭帮小吃进驻杭城小酒吧

本版撰稿 徐雨阳

提到酒吧小吃,你会想到什么? 花生、果盘、鱿鱼丝? 不不不。

时下杭州时髦小酒馆的小吃,一家比一家出奇制胜。

温州猪油渣已经不算时新货,葱油拌面、油冬儿、脆卤大肠、葱包烩……这些老底子小吃在酒吧里,越来越受到年轻人的追捧。



## 推荐:葱油两口面

来自:MILL FIVE 酒吧

葱油拌面是杭州人再平常不过的早饭之一,平日里习惯在早上嗦一碗葱油拌面落胃。然而,在杭州城西,这道点心却成了MILL FIVE 酒吧里独特的午夜暖胃小食。

白天的MILL FIVE 更像是一间散落城西的咖啡厅,但是到了晚上,又完全是另一幅热闹光景了。

有意思的是,这里的服务员,除了会推荐店里的各种“特调”,还会搬出招牌“小吃”推荐给顾客,除了“黑胡椒鸭舌”,最火的就是这碗杭帮葱油拌面了。

28元一碗葱油拌面分量并不大,不过销量很好,“很多客人没有吃晚饭,特地到店里点上三五碗(面)当正餐吃。一杯平衡度刚好鸡尾酒,配一口葱油浓郁口感弹牙的拌面,舒坦。”在老板“红姐”眼里,葱油拌面葱油是重点,葱要炸得焦,香味才能出来,成功的葱油只用到葱是不够的,还要用到其他香料,这样的葱油香气是复合型的,才是真正的拌面神器。客人在微醺的时候,葱油拌面香气扑鼻地上桌,分量刚刚好两口,恰到好处地解了馋。

## 推荐:脆卤大肠&熏鱼

来自:Quarter 酒吧

清泰街上,这家名为Quarter的酒吧麻雀虽小、五脏俱全。二楼是实打实从周围农村淘换回来的老家具,配上上世纪五六十年代的欧洲鸡尾酒椅,调性十足。

老板娘姓李,江湖人称李老师,一副金丝眼镜透着和酒吧迥然不同的书卷气。事实上,李老师对于小吃的执着绝不亚于对酒的爱好。

不知道从什么时候起,吃货们对这家酒吧的评价,重点从酒转移到了“小吃”上。

**@易烊千玺的少女:**这家楼下是咖啡店,楼上卖酒,因为麻婆豆腐面和猪油渣饭有了深夜食堂的感觉。

**@Eason:**猪油拌饭、麻辣豆腐面就不多说了,发现夫妻肺片竟然也非常好吃。

**@正在游沧海的鸟:**龙虾面的龙虾好吃,金枪鱼饺子的汤好喝……

最近店里大火的两道“特推”是“脆卤大肠”和“熏鱼”。

熏鱼是最传统的杭帮做法——新鲜草鱼炸得外酥里嫩,浇上秘制的汤汁,下酒再合适不过。

脆皮大肠带着热气上桌,在李老师眼里,一口大肠一口酒,带着客人们感受古龙笔下的快意人生,“这在杭州的静吧里,估计也是独一份了”。



MILL FIVE 酒吧  
葱油两口面



Bridger 桥酒吧  
小馄饨



Quarter 酒吧  
熏鱼



MILL FIVE 酒吧

## 推荐:油冬儿&葱包烩

来自:BAKER 酒吧

用吃货@金贝贝的话说,“这是一家大隐隐于市的小酒吧,店里出名的除了一只名叫‘老板’的柯基犬,还有就是味道很不错的下酒小吃,醋蘸鱿鱼、串串、醉蟹钳,都不错,还能吃到小时候的味道——油墩儿和葱包烩。”

油冬儿炸得外酥里松,吃起来温软白糯鲜。葱包烩将油条和小葱裹在春饼内,在铁锅上边压边烤,伴随着吱吱的响声,扁扁脆黄又紧实的葱包烩就做好了,再抹上一点甜面酱,面香、油香、葱香、酱香恰到好处地融合在了一起。

“你知道的,90后也到了怀旧的年纪。喝到酣畅淋漓处,总觉得舌尖缺了点咸鲜滋味,这时候,我自己就会无比怀念小时候油冬儿、葱包烩的味道,”在暗黑的灯光下,BAKER 老板杨帆呷了一口酒,“那是很多人长大以后还惦记的味道,可是如今想吃这些却很难,满街找都难以寻觅,所以,我把他们找了过来,上了我们的小吃菜单。”

## 推荐:小馄饨

来自:Bridger 桥酒吧

“在杭州的街头,有这样一家酒吧,它将时光定格在了已经远去的优雅风情的年代……”

这是杭州一家知名美食公众号对Bridger 桥酒吧的评价。

低调深沉的木门夹在披萨店和酒店醒目的招牌中间,推门进入,立刻让人觉得这是一家温柔的酒吧。

在老板黄彦翔的眼里,南方人应该都爱的小馄饨,“不会让人有饱腹感,只有虚无的口感和柔和的香气”。

小馄饨诱人的香气来自店里自己熬制的猪油。

黄彦翔说:“正是这一小坨猪油,让这碗深夜酒香里的小馄饨顿时有了灵魂。”

## 【新闻链接】

### 加入杭州吃货垂直微信群 一起“小酌”一杯

杭州吃货垂直社群“深夜小酒馆”募新了。

如果你也喜欢“小酌一杯”,不妨加吃货小助手小觅微信(微信号 hzch717),报暗号“小酌”,加入我们。

这里有杭城酒吧界的达人大咖,更多的则是跟你我一样平时喜欢小酌的酒友;这里还有不定期的线上推荐、线下小聚,品酒分享……来吧,加入组织,一起微醺一场。



浙江24小时APP  
扫一扫,有更多美味等你。



杭州吃货  
小程序二维码