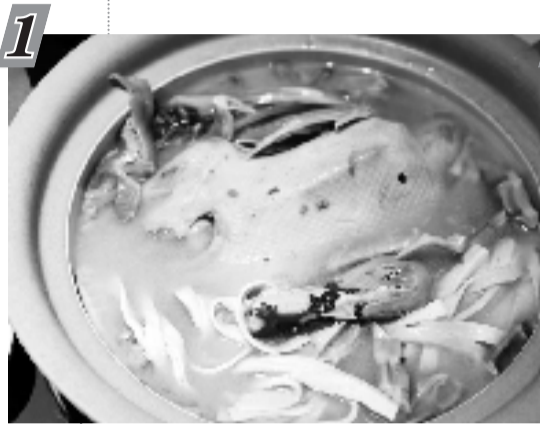


老鸭集、青城山下白素贞、弄小鲜、深三蛇味馆……

第一波“爆款”餐厅已上线 2020 还有哪些值得期待



本报记者 潘骏 黄葆青

不知不觉,又一个十年过去了,各位吃货们,还记得2010年的你都吃过些什么吗?自从2012年以后,时间仿佛按下了快进键,一不留神就被拉进了21世纪20年代的大门。外婆家、弄堂里、沸腾鱼乡、潮中人,这些杭城餐饮圈的老大哥们紧追时代步伐,纷纷行动起来,一批富有创意的餐馆问世,快来看看2020年有哪些值得期待的新餐厅吧。



1 马云同款可以有 外婆家·老鸭集

“外婆家”一直是杭州的排队餐厅,在全国60多个城市都有分店,“外婆喊你吃饭咯”这句问候语,甚至连加拿大的多伦多都能听到。

外婆家的灵魂人物吴国平,有个洋气的称呼“uncle吴”,他的脑子里总是不断萌生出全新的创意,赶在农历新年到来之前,他终于开出了心心念念的老鸭煲店——老鸭集。

老鸭集第一家店开在西溪龙湖天街,门口可以看到一个大锅,堆满一地的矿泉水,还有不停在炖着的鸭子。158元一锅鸭子,送三个配菜,吃到最后,再下个米粉,米粉吸收了汤的精华,很赞,3到4个人吃绝对足够,还是走外婆家一如既往的高性价比路线。

老鸭集用的鸭是麻鸭,用整只三年陈的火腿来熬汤,笋干全部是嫩笋干,千张笃厚柔和,鸭汤很鲜,连喝三碗都不过分。不加盐不加味精,吃的就是本味。鸭肉酥且淡,如果觉得口味淡,可以找服务员小哥要点辣椒面蘸蘸。

老鸭集开业不久,店里就有了“马云同款”,因为刚开业马云就去吃过了,他们一行人点了一份老鸭煲,然后点了鸭胗、鸭翅两个冷盘,一份河虾,吃到后来又添加了一份三年陈老火腿提味,吃得非常满意。

2 竹签点菜欢乐多 弄堂里·弄小鲜

赶在新年来到之前,杭州知名老牌连锁餐饮弄堂里的全新品牌“弄小鲜”开业了,就在龙湖紫荆天街5楼,延续了弄堂里一贯古朴的江南风格,客人在这里就像坐在老杭州弄堂院子里吃饭,舒心自在。

还未踏进弄小鲜,老远就能闻到一股子饭菜香,凑近了看,一排排明档,菜品就这样大大方方摆在食客面前。一向走接地气风格的弄堂里,在弄小鲜这个新品牌上,也融入了别样的心思,更年轻时髦了。门口有揽客机器人,店内有送餐机器人,新时代的科技型员工,很萌很可爱。传统明档,才不是!弄小鲜非常有心思地为传统明档加入了“隐藏科技”,让明档点餐不仅香味勾人,还趣味十

足。客人看中什么菜,拿起菜品旁边标有菜品和价格的竹签就行。完成点菜以后,将竹签交给服务员,你以为服务员会手忙脚乱的数一大把竹签吗?那你就错了。每个竹签都“暗藏玄机”,内部都有芯片,只要把竹签放在专用的感应平台上,立即就能算出所点菜肴的价格。

开新店,创立新品牌,老百姓最怕的就是价格飙升,但新品牌弄小鲜仍旧走高性价比路线,人均70元左右,就能吃得又好又开心。明档内的几口大水缸,不定期更换时令好货,有来自温岭和舟山的带鱼、小黄鱼、鲳鱼、沙蒜、沙鳗、望潮等,也有来自钱塘江的江鲈、江鳗、江虾、船丁鱼。

慢炖竹林鸡每日限量8至12份。来自安徽宁国的竹林鸡和土鸡蛋,每天早上6点就要被专门炖鸡的师傅唤醒,进锅足足炖上5个小时。中午去刚刚好能吃到第一批,鸡汤鲜灵,鸡肉醇香。

拼盘类的菜品在弄小鲜很常见,二拼、三拼,一次性就能收割更多口味,价格也不高。还有明档现炸的酥鱼和臭豆腐,脆到外壳都能直接吃的油炸叮当虾、鲜辣小炒黄牛肉、一口一个小生煎、网红仙桃芒果冻……精致冷碟,手工点心,经典热菜,高颜值饮品,弄小鲜,是真“鲜”。

3 迁就杭州人的川菜馆 沸腾鱼乡·青城山下白素贞

有着15年川湘菜经验的沸腾鱼乡,终于开了一家为杭州人量身定做的川菜馆。新店就在杭州城西的龙湖西溪天街购物中心,名字也和杭州有着不解之缘——“青城山下白素贞”,《白蛇传》的故事发生在杭州,主人公白素贞是四川青城人,取这个店名的寓意就是开到西湖边的川菜馆。

可是走进店里,整个环境没有一点传统川菜馆固有的装修风格,既没有热烈的色彩,也没有辣椒、脸谱等经典元素,相反倒是潮流时尚,兼具巴山蜀水和江南水乡两者的特点,给人非常小清新的感觉。

毕竟沸腾鱼乡以鱼成名,于是,“白素贞”把鱼当做招牌菜也就不足为奇。在众多商场

餐厅里,这家的鱼用的不是半成品,而是现杀现片。青城山青椒鱼是镇店之宝,看似很清爽,味道却一点都不清淡。爆炒两遍的青花辣椒爆裂出浓浓的椒麻香气,鱼片吸饱了汤底的麻辣鲜香,入口香嫩爽滑,但是几秒以后,青椒的鲜麻会让你的味蕾立刻开始跳舞。

“开到西湖边的川菜馆”果然非常照顾杭州人的口味,除了川菜,还有农家小炒肉、蛋黄海鲜豆腐、青城口水鸡、薯片三文鱼等等许多不麻不辣的菜。既保留了川菜的精华,又有着融合创新的新奇美味,难怪试营业期间就人气很旺。

4 每天100多斤不够卖 潮中人·深三蛇味馆

“潮中人”是杭州很火的潮州菜餐厅,老板阿彬一直坚持走平价美味路线,十几年前开在偏僻的八丈井东路,只是一家几十平方米的小店,可生意火爆的时候,排队的顾客会生生把半个巷子变成等位区。

潮中人有三家分店,本以为今年阿彬会开出新的潮州菜餐厅,但是,他却做了非常大胆的尝试,开了一家非常小众的餐厅,名叫“深三蛇味馆”,店里的菜以蛇为主打,能吃到各种潮汕做法的蛇。其他餐厅可能用蛇做出一两道菜,可是,以蛇为主打的餐厅在杭州就非常罕见了。

深三蛇味馆隐藏在湖墅南路和文一路交叉口的一个院子里,不仔细找很难找到。有的吃货说,本来就小众,还要藏这么好,生意肯定会受影响吧。阿彬说:“吃蛇这件事,两极分化特别严重,爱的爱死,怕的怕死,喜欢吃的自然会找上门”。

店里的蛇全部来自潮汕地区有资质的养殖场,这里有山律蛇、眼镜蛇、五步蛇……杭州其他餐厅卖的大王蛇,根本入不了阿彬的眼。大条的蛇适合切段炖汤,山律蛇除了涮火锅很美味,还有椒盐的做法,甚至还能做成蛇筋丸、卤蛇段,每天至少能卖100多斤。

阿彬为了开这家餐厅,办齐了所有必须的手续,厨师也是从老家潮汕带来的专业烹制“蛇”十几年的老师傅。阿彬说,这么好吃的东西,相信杭州一定会有市场。