

# 用80分钟探寻浙菜的动人滋味,《家乡至味》纪录片播出

## 5家杭城传奇排队餐厅央视亮绝活

本版撰稿 潘骏 毛玮琦

每一座城市,都有自己的味觉记忆。  
你的家乡,在记忆里是什么样的味道?  
前两天,有吃货给我们爆料,又在央视上看到大浙江的美味——

这部名为《家乡至味》的纪录片,最近在央视播出了夏季篇(央视10套6月21日、22日播出第9、10集),用了80分钟,讲述在杭州经营餐厅多年的几位老饕与他们心目中的至美味道。

新白鹿、弄堂里、叶马、大唐海鲜和荣鲜面馆5家杭州传奇餐馆带着自家的招牌美食——亮相,将要5种不同的风格和坚持,展现在全国吃货面前。

### 新白鹿: “蛋黄鸡翅”一天卖3万只

如果要提杭州街头以“排队”出名的餐馆,新白鹿是绕不开的一家。

这家1998年诞生的传奇餐厅,最初只是杭州市中心下城区耶稣堂弄的一家小面馆。话梅花生3元一份、糖醋排骨5元一份……超高性价比吸引了大量吃货,上下两层楼的餐厅完全不够坐,等座位的人挤到了耶稣堂弄巷子里。

这道上了《家乡至味》的“蛋黄鸡翅”,是新白鹿上世纪90年代推出的“金牌菜”,年销量180多万份,一天要卖掉3万多只鸡翅。这道招牌菜不仅伴随新白鹿的发展,也是掌门人周文源夫妻的爱情见证。

那时,老板娘还是个20来岁的小姑娘,外向爽直的她最喜欢的“啤酒伴侣”就是烤鸡翅。另一个爱好是每天吃早饭时,必须有一个冒着油的咸鸭蛋。

厨师出身的周文源,突发奇想,何不把爱人的心头好——咸蛋黄和鸡翅,合起来做成一道菜。这道融合了爱意和两个世间美味的新菜,自然成了美女老板娘的最爱。从此火爆杭城二十多年。

### 弄堂里: “卤鸡爪”是儿时最美的味道



老木结构、黑瓦青砖、秀石门头……2011年7月23日,在下城区河东路开业的“弄堂里”也是杭州人心中出了名的传奇小店。

店堂进门就是一溜老式的土灶,桂皮卤鸡爪、筒骨烧萝卜、稻香扎蹄、弄堂里的鸭儿……大铁锅菜冒着热气,酱香四溢,这是最老底子的杭州味道。

弄堂里的联合创始人徐鹏是地道的杭州人,他说,价格贴地飞行,既要常年保持人均消费50元上下,又要保证口味的多样化。

5元的卤鸡爪、22元的杭州酥鱼、16元的东坡肉……吃货可以卯足了劲点,价格是实实在在的便宜。

说起弄堂里的招牌卤鸡爪,每天要卖出几千只,采用传统手法烹任——酱油、料酒等加上弄堂里秘制的酱料烹制而成。一只鸡爪二两重,用的都是肉质饱满的特大鸡爪,极易脱骨。



### 叶马: “咸肉蒸鸡”必须用八年陈的花雕酒



说到杭城的排队餐厅,不得不提“叶马茶楼”——这家起步于赤山埠,成名于钱江边的传奇私房菜馆,在吃货圈的名气颇为响亮。

传说中,冯小刚最爱他们家的咸肉蒸鸡和清蒸白条;金庸的儿子查传倜最爱他家的“红烧猪蹄”;纪录片《味道中国》的总导演陈建鄂说,叶马是他拍摄美食多年中,“印象最深的几家好味道饭店之一”……

咸肉蒸鸡是叶马“五朵金花”之一。土鸡是德清农庄定点的,咸肉是龙游农家土猪肉自己腌的。唯一的调料就是少许八年陈的花雕酒,这是反复试验后的最佳选择,不到八年酒味不够醇,过了八年陈,酒味太浓厚。蒸40分钟刚刚好,既筋道又酥嫩,下饭那是最妙不过。

叶马的老板马敏冬反复说,做餐饮无外乎三件事,一是别急着赚钱,二是把食材弄好,三是要坚持。好东西,坚持做,总能做起来。

### 荣鲜面馆: 40种中药材特制“酸菜鱼面”镇店



在钱江新城近江小区一带,荣鲜的老板荣胖子也算是个“名人”。他家小面馆每天门口都会排起长队,好多人是从萧山、临平、老余杭赶过来,甚至还有人从海宁、绍兴专程赶过来吃面。

荣鲜面馆的“镇店之宝”就是这碗酸菜鱼片面,之

前在钱江路上的老店,一天要用掉250多斤黑鱼片。

荣胖子读的是中药专业,他最拿手的酸菜鱼片面,也跟他的专业有关。二十多年前,他曾经在萧山的一家川菜小店,吃到了一盆美味的酸菜鱼。药房的经验、厨师的功底,让他确定酸菜鱼里特殊的中药材是调料的关键。荣胖子说,他花了1万多元,买了近40种中药材和调料,用了几百斤黑鱼,前后试了三个多月,才把酸菜鱼的配方式了出来。

酸菜和鱼骨精心熬制的浓稠酸辣汤底,衬着饱满亮泽、雪白微卷的黑鱼片,入口紧质,白嫩鲜滑,还带着筋道的Q弹口感,吃的时候,肚子里全都是满足。

### 大唐海鲜: 多次上央视的金牌“倒立蟹”



老底子经常吃夜老酒的杭州人,都特别怀念当初龙翔桥一带的海鲜大排档。2006年,在江干区秋涛路近江村,搞起了一个“近江海鲜美食街”,一时间名声鹊起。“大唐海鲜”的老店,就在近江海鲜大排档。如今说到杭州的宵夜,很多人都会想到他。

大唐海鲜的掌门人唐延胜是个“新杭州人”,大厨出身的他多次在全国和浙江省烹饪大赛上获得大奖。一般人印象中,海鲜店开得好,老板大多是从小在海边长大的,但唐延胜的老家其实在安徽。

为什么开海鲜餐馆?唐延胜告诉记者,“当厨师时,认识了舟山一群酒店的厨师长,成了无话不谈的兄弟。自己创业时,第一时间就想到了舟山海鲜。”

2014年,央视一套美食专题纪录片《中国小馆》的导演,找到了大唐海鲜,这道金牌菜肴“倒立蟹”从那时起就成了大唐海鲜的招牌菜。

烹制倒立蟹的自制调料汁,用蛤蜊、蛏子、花蛤、淡菜、花螺等7~8种贝壳类海鲜熬制,再加入黄酒等调料制成的调料汁,滋味美极。经常有食客吃得上瘾,会专门过来买调料汁,打包回去做水蒸蛋或泡饭,口味也很赞。



扫一扫,看5家传奇排队餐厅的招牌美味