

2024 杭州米其林指南发布

鼓楼芳春煎饺上榜
每天一万只更不够卖了

本报记者 黄葆青 潘骏

提前一周预告,吊足了吃货的胃口,今天上午,2024 年杭州米其林指南榜单终于发布了。

本次上榜餐厅 67 家,相比去年 51 家增加不少。

今年的榜单上,8 家米其林一星餐厅(其中 2 家新上榜)、21 家必比登推介餐厅(其中 9 家新上榜)、38 家米其林指南入选餐厅(其中 9 家新上榜)。3 项特别奖项:米其林指南年轻厨师奖(今年新增)、侍酒师奖和服务奖。遗憾的是,今年杭州依旧没有 2 星餐厅。



每到饭点儿芳春煎饺店门口就会排起长队

去年餐饮收入超过 1300 多亿元
米其林指南推动杭州餐饮与国际接轨

“2024 年杭州米其林指南彰显了本地餐饮行业的卓越成就。我们为餐饮行业各个维度的杰出表现而祝贺。第二版杭州米其林指南中满载喜悦与骄傲。”米其林指南国际总监格温达·普勒内克(Gwendal Poullennec)先生表示,“米其林评审员走进城市更深处,仔细观察杭州的餐饮发展,也发现若干令人耳目一新的新餐厅。无论是星级餐厅、必比登推介餐厅还是入选餐厅,浙菜的地位举足轻重,本地风味光彩夺目。表现卓越的餐饮人也让评审员留下深刻印象。正因为杭州餐饮人日复一日的努力,未来的杭州美食更加值得期待。”

“今年餐厅无论是数量还是质量都在稳步的提升。”米其林中国副总裁高嵩接受了本报记者采访,表达了他对杭州米其林指南评选过程中的印象和看法。“在餐厅的

评审过程中,有一整套的美食评审员团队,他们对于在杭州的用餐体验是非常满意的,特别是对于本地食材的运用和理解,令评审员惊喜。”

在今天的发布会上,杭州市商务局副局长王振霄表示,杭州一直都在大力发展餐饮业,鼓励企业参与米其林评选,去年餐饮收入超过 1300 多亿元,同比增长了 13.2%,米其林美食指南推动了杭州餐饮行业与国际接轨。

受到邀请来现场的餐饮人都很高兴,今年依旧入选必比登推介(人均消费在 200 元以下)的“金仲帮”餐厅主理人小何说,要连摆 3 天宴席。而那些没有受到邀请的新入选餐厅的餐饮人则是在朋友圈晒起了喜讯。



扫码看榜单

和奎元馆同时上榜的面馆
招牌是“虾爆鳝”

阿炳师傅

可能评委们觉得面馆对杭州本土美食来说非常有代表性,2024 米其林杭州榜上有十家面馆。其中有两家以虾爆鳝为特色的面馆同时上榜,一家是大名鼎鼎的百年老店——奎元馆,另一家则是开了四十年的街头小店——阿炳爆鳝面。这家店也正好开在鼓楼,算上去年就上榜的小芳馄饨,鼓楼一带的“米其林浓度”相当高。

与奎元馆虾爆鳝面不同,阿炳的特色是半汤面,汤少,口味更浓郁,煮面的工艺也略复杂,面条煮熟之后先煎成类似上海“两面黄”面的程度,然后再加入爆鳝卤汁煮制入味,这样的面条比拌川更清爽美味,又不会有过硬的口感。

阿炳爆鳝面虽然开在杭州的皇城根儿下,却不是很好找。记者中午 12 点半到店里的时,店里只有一位客人。

阿炳师傅的爆鳝
堪称完美

“你们店现在是米其林指南入选餐厅了!”面对记者的道喜,老板娘王大姐也一脸喜色,这时,老板阿炳师傅从厨房里走了出来,“米其林是啥呀?”王大姐的回答很朴实:“米其林是外国的,都是上档次的店。”

王大姐说,他们两口子已经开了 40 年面馆了。老伴儿 73 岁了还在烧面,既当老板又当厨师,只请了一个小工打打下手。老板阿炳曾经是河坊街百年老店状元馆的大厨。

王大姐告诉记者,他家的店最早开在解放路和金鸡岭路口,那时候吃一碗面还要二两半粮票。天工艺苑的员工和对面浙医二院的医生长期把他家的小店当食堂,每天生意都很火爆。

后来,夫妻两个还去上海和杭州的将军路开过店,生意一直都很好,几年前才搬到了现在的位置。阿炳师傅年纪大了,店里面的品种从以前的“多而全”变成了现在的少而精,半汤的虾爆鳝面成了店里的招牌。“半汤的虾爆鳝面现在几乎已经没人做了。”王大姐说。

阿炳店里一根黄色的天然气管道吸引了记者的注意,现在很多餐厅因为消防和节省费用,已经改用电磁灶。王大姐说:“这根管子花了 7 万块钱,但是天然气烧的面就是比电磁灶烧出来的好吃。”搬到这里时,阿炳师傅事先打听好能开通管道天然气,才租下这里的房子,价格贵也认了。

王大姐说,现在店的位置比较偏,停车也不方便,他们也从来不做宣传。但是,她觉得这样挺好,阿炳师傅不会太累。“他年纪大了,客人多了他也烧不动,我们回头客做做就够了。”

2024 杭州米其林指南发布以后,必定会成为杭城美食爱好者的热门话题。关于这次的榜单,你有什么看法? 欢迎登录潮新闻“吃货圈”,留言和大家分享。

1 元 1 只的煎饺
是米其林杭州榜最低打卡门槛

颁奖典礼结束后,记者中午就赶到了鼓楼,新上榜米其林指南入选餐厅的芳春煎饺就开在这里。

“米其林”给芳春煎饺的评价是:这是本地人喜爱的早餐小店,其煎饺皮薄底脆,带汤汁和鲜肉香气,搭配香醋和辣椒酱同吃,味道更佳。另有供应分量十足的小馄饨,汤头里添加了葱花和紫菜,清甜可口。如果想更加丰富,不妨加点甜度适中的豆浆。餐厅价格实惠,故经常满座,下午一时左右便关门,建议趁早前往。

中午 12 点半的芳春煎饺依旧排着长队,两个做煎饺的大锅,忙得停不下来。招牌煎饺 1 元 1 只。来店的顾客,既有子女陪同的 97 岁高龄奶奶,也有特意驱车从绍兴赶过来的夫妇。记者到店时,排队的顾客基本都还不知道“芳春煎饺”上了榜。

忙到差不多中午 1 点,今年 48 岁的老板泮芳春才有空跟记者聊上几句。

“我每天就店和家,两点一线,完全不知道上了‘米其林’,‘米其林’是什么啊?”面对记者采访,泮芳春一脸迷茫。记者告诉她,米其林是一个荣誉,拿了之后客流量会大大增加。泮芳春开心之余又连连摇头:“现在都已经忙不过来了。平常每天要卖 8000~10000 个煎饺,周末最多要卖

15000 个。早上六点半开门,就一直排队。人再多要吃不消了。”

芳春煎饺,最早可以追溯到“大学路煎饺”。最初这个牌子,是家里排行第二的泮芳春夫妻创下的,饺子是按照老家仙居做煎饺的方式来,纯肉馅,和杭州人熟悉的“馅里加菜”形式不一样。此外,泮芳春的丈夫还曾在上海学过做灌汤包,就把这个技术带入自家煎饺,做出了汤汁充沛的煎饺。没想到一推出,就深得杭州人的欢迎。“我已经连续 8 年春节没有关店门了,有些国外回来的老客人还特意来吃我家饺子。”泮芳春告诉记者。

泮芳春说,鼓楼这家店已经开了快 15 年了,今年 5 月中旬计划要停业装修 20 天左右,给食客提供更好的环境。在这期间想吃他们家煎饺的吃货,可以去太平门直街和西湖文化广场附近的分店去吃。



泮芳春煎饺的招牌煎饺



泮芳春

扫描加入
吃货圈