



**徐棟**  
职业:电视台职员  
年龄:22岁  
推荐:望江门的小龙虾店

### 市井食·小龙虾

没有店名,每年只到龙虾季节才开门迎客,但生意却好到老板天天要赶客人,想要坐下吃龙虾,保险的做法是预先订位置。最美丽的东西一定藏在最不起眼甚至环境很差的排档里。这家的龙虾是本地龙虾,壳软,很好剥,肉质也很细腻。去客人多的地方吃还有一大好处,生意好,流通就快,龙虾也更新鲜。另外望江门一带住的都是老杭州,特别有生活味,氛围好,吃得才更爽。

Out——刘家香

吃龙虾不能矜持,最高境界就是吃到满嘴满手流油,去品牌餐馆吃还是太规矩了一点。



**朱佳宏**  
职业:外贸公司职员  
年龄:30岁  
推荐:潮粥佬

### 市井食·喝粥

最近吃粥挺“潮”的。尤其是在夜宵时段,喝粥养胃,是比较健康的吃法。“潮粥佬”在黄龙附近,一直营业到凌晨四点,晚上饿了去那里来一锅粥,再加几道点心小菜,比如烤扁土豆、绿茶糕什么的。这儿的粥是比较正宗的潮汕砂锅粥,煮得很粘稠。我最喜欢虾粥、扇贝粥,非常鲜,但又不是放了很多味精的那种鲜,而是海鲜里本来就有的鲜味,一般来说三四个人点个中份的就能吃得很舒服了。

Out——避风塘

粥的品种还是少了点,吃过几次就审美疲劳了,而且作料是最后加上去的,味道没有渗进米里去。



**宫邵青**  
职业:独立设计师  
年龄:30岁  
推荐:红8锅庄

### 市井食·路边店

有一次和朋友在大关小区附近吃饭意外发现了这家吃骨头汤的店,店的结构很有意思,是把一幢居民楼的一层全部打通,两人座位一律安排在原来靠马路一边的阳台上,装了玻璃窗看起来还挺像回事。后来经常去是因为喜欢在那大块吃肉大碗喝酒,这里的鸭喜蛋也不错。

味道好就不用说了,服务也周到得令人惊奇。我从来没有吃一顿便饭被换三四次碟的经历,但这家的服务员却能做到这点,走进走出总在留心各桌的需要,友善得我都不好意思了。这样专业级的服务在同等档次的餐饮店是很少见的。我终于知道当上帝是啥感觉了。

Out——沙县

味道太淡,没特色,吃多了真是嘴里都淡出鸟来,赶时间的人才经常去。



**王宁**  
职业:摄影师  
年龄:30岁  
推荐:秦味面馆

### 市井食·面铺

要说做面食,还是北方人更地道。面讲究劲道,但江南的面条比较细,一煮就烂糊糊的。文一路古墩路口的“秦味”面条种类很多,搭配不一样的烧法,非常有讲究,每一款都有特别之处。喜欢招牌的腊汁肉面,汤比较清,面很宽,有嚼劲。浆水面也不错,很少有人能把素面做得这么好吃,用发酵过的白菜、芹菜加上葱花、辣椒,在油里过一下,做成酸汤烧在里面,酸得非常开胃。还有蒜泥油泼面等拌面,夏天吃可爽了。

另外,这里的肉夹馍是另一大特色,分素夹馍、半肥瘦夹馍和纯瘦肉夹馍,口味不同的人总能各取所需。

Out——牛肉拉面

吃拉面都快吃出老茧来了,而且没什么味道,做得也太粗糙,即使是面条这样的简单小吃,也总希望里头有点特别的惊喜吧。



正是吃小龙虾的季节,来吧。



Search In City  
搜城记

FOOD

文|朱立



**程俊**  
职业:之江遥控模型俱乐部  
年龄:38岁  
推荐:平海路路口的胖大姐

### 市井食·臭豆腐

吃臭豆腐还是要认老字号,胖大姐红了这么多年都没被打败过,炸臭豆腐的功力不是一般高啊,汪涵夸过,沈宏非也爱吃,像我们这样的老底子杭州人就更别说了。臭豆腐外脆内酥,霉得很够味,不过最经典的其实还是那个蘸酱,很厚,有点甜,比别家的好吃。以前她开过店,现在关了店拉个小车卖,生意照样好。主要她那个地段也好,你说谁有事没事会开专车专程赶到哪个角落去吃串臭豆腐啊,臭豆腐的真谛就在于逛完街、看完电影,突然在路边闻到那无敌的臭味,然后赶紧吃上几串解解馋。

Out——河坊街

那里的臭豆腐味道倒也是没话说的,但游客实在太多了。而且价格也有点小贵,性价比不高。

