

千里一面筋，线牵两地心

所有的乡愁都是因为嘴馋



杭州人爱吃面的因由，大概和喜欢用“儿”化音一样，要追溯到南宋迁都，赋予了这片江南佳丽地一股子中原味。陆游这首戏作原本只是取笑世间男女，但随着时间推移，把它放在“乡情”里似也合情合理。无论是闻着古早味便想到童年的杭州人，还是独在异乡只为寻得一丝“乡味”的异客，这时下肚的，都是遥远的思念。

弄面 弄堂古早味的完美转身

杭州巷弄里的面馆，都是一条板凳当桌子，坐不下了，还会吆喝你捧着碗滚烫的面坐到自己车上去吃，即便是这样，也挡不住杭州人对面的热情。弄面是从巷弄中脱胎来的，但它多了几分时髦。店面清新素雅，还摆着许多老杭州的照片。他们的东家是做老杭帮菜的小南国，所以每一碗面自然少不了大厨精心熬制的高汤。到弄面，得点一碗“杭儿风”的片儿川。不过不同一般的片儿川，出于健康考虑，弄面用青雪菜代替了倒笃菜，味道却同样鲜美。笋是时令的食材，春天吃春笋，冬季便能在这里吃到最鲜美的冬笋。如果碰到没有新鲜笋的时节，这道片儿川便会暂时从弄面的菜单上隐去，想吃就得等上一段时间了。

对于江南人，笋实在是桌上不能缺少的食材。所以在这道杭州最有名的面食当中，断断不能缺少它的身影。也有人会在没笋出产的时节，以茭白换之。但在弄面这里，宁可暂时在菜单隐去的决然，似乎更印证了面的地道。杭州人在此吃出童年，异乡人则在鲜美的汤底中理解杭州，倒是两相宜。

地址：白傅路星远里3弄10号

中川道乐面 都市夜归人的“深夜食堂”

中川道乐面一到晚上七点，店里一半以上的顾客都是日本人。基本你刚坐下不久，就会有一个西装革履的中年男子推门而入，口里喊着“空帮哇”，点一碗豚骨拉面和一壶清酒，边吃面边慢慢喝。小小的面店，不论是棕色木桌还是店员的服装，都满足你对日本的想象。某个瞬间，或许你真会忍不住以为你就身在日本。

以“面”作为店名，自然是以日式拉面为点睛。日本人气之王极味拉面、本店人气之王辣黑蒜油豚骨拉面以及女性人气之王海鲜蔬菜面，都各有千秋。其实，店内所有的拉面只分两种：酱油汤底和豚骨汤底。在这个基础上，再运用各种日本进口配料来调味，让不同拉面呈现出简单又分明的口味。

对于下班便亟不可待跑到店里的日本人来说，这里的含义无疑是“可以吃到家乡的味道”，相信这便是地道的最好证明。也对，无论是海鲜蔬菜还是蒜油豚骨，那些升腾而上的热气、日味十足的碗筷、会说简单日语的服务员，其实已经足够抚慰游子心。

地址：杭州市上城区平海路53号(友好饭店西侧板桥路口)

美食情报站

大川先生重庆小面 一碗辣哭你又很文艺的面

与很多重庆小面风格都不同，大川先生的重庆小面充满着文艺气息，餐具也非常有西式风格。面是最好的面粉加鸡蛋做成，杂酱里除了传统的豌豆等杂料外，还特别加了杭州人爱吃的笋尖。

其实大川在杭州的餐饮界颇有名气，不少吃货们一讲到杭州的川菜馆，总少不了它。这次大川为重庆小面特意制作了私家酱料，十几种调料在碗里融合、碰撞，尝一口，便难忘至极。

我们都知道吃重庆小面，吃的是重庆味的佐料，更是老板调味的手艺。大川在文艺感十足的环境里，想温柔地辣哭你！

地址：下城区朝晖路213号

Breaker.抹茶馆 不是所有好抹茶都来自日本

抹茶，中国古时称作末茶，起源于隋唐，唐人卢仝早有“碧云引风吹不断，白花浮光凝碗面”来咏叹抹茶在杯碗中的美态。滨江这家Breaker.抹茶是专做抹茶的甜品店，店名旁写着“抹茶主义生活”，老板的解释是：1天喝3杯抹茶、读30页书、跑3000米步、习300字书法，听上去倒是非常有趣，吸足眼球。

Breaker.抹茶第一家分店开张，具有很强的实验性，但他们是在半天之内，获得众筹200万的。它背后有投资400万的健康美食研究院和优质茶园，另外，老板说他们还要在纽约的第五大道和悉尼歌剧院开店。

顾名思义，在抹茶馆里所有食物都是抹茶口味的，有抹茶千层、抹茶雪媚娘、抹茶拿铁、抹茶布丁卷等等，把抹茶的风味融进各式各样的食物中。比较喜欢他们家的抹茶拿铁，咖啡搭配抹茶的风味，这里的味道可能会比星巴克要正宗一点。同时喜欢咖啡和抹茶的小伙伴，不妨试试。毫无疑问，抹茶爱好者的天堂，便是这家抹茶馆了。

地址：滨江江陵路2028号星耀城3幢1楼

