

夏日元气早餐·

外食篇

有人爱豆浆油条、拌面小馄饨

有人爱欧包咖啡、意面配橙汁

吃早餐 你喜欢西式还是中式？

虽然杭州有外婆家、白鹿、弄堂里这些开遍全国、以平价著称的餐厅,但杭州人对吃可一点都不吝啬。湖边邨酒店刚营业时,曾推出过1000多元的西湖泛舟双人早餐套餐,响应的吃货众多。又比如,黄龙饭店有个很出名的炸油条师傅,不少人为了吃上一根现炸油条,大方地掏出了200元钱。

都说味蕾是需要被训练的,而很多土生土长的杭州人从小是在街头巷尾的拌面、小馄饨和葱煎包里长大。当然,随着国际化进程的推进,杭州城里也出现了不少时髦的、吃早餐的店,让吃惯了中式早餐的胃偶尔换换新花样。

杭州人对面情有独钟。纪录片《舌尖上的中国》的顾问董克平老师曾在微博上写过这样一篇文章,叫《杭州的面条真好吃》,里头说:“杭州的早餐是我喜欢的。杭州早餐很丰富,面条、包子、馄饨、油条、汉堡等,五花八门都有不少人捧场。”“杭州的面条好吃,据说是因为宋朝南迁时把中原地区的面条吃法带到了杭州。”

此外,他还提到“杭州地处杭嘉湖平原地区,物产丰饶、四季分明,水网发达、河鲜众多。这些地域特点,在面条的浇头上有所反映。江南之鲜在面条南下的演进过程中,逐渐代替了北方面条比较单一的重口味吃法,成为有地方特色的、呈现江鲜、河鲜、湖鲜和四季之鲜的南方面条特色”。

记者 诸逸文



拌面



喉口馒头



南方大包



五谷杂粮面包

菊英面馆

早餐推荐:拌面

在杭州吃面条,无论如何不能错过片儿川。这也许是杭州面条中的名面,100多年前由奎元馆首创,逐渐风靡杭州城。

上过《舌尖上的中国》的杭州明星面馆菊英,就是以这碗随着季节更替食材的片儿川而出名。不过作为早餐,更推荐大家尝一下菊英的拌面。

“刺啦”一声,一勺热油倒在面上,老客心里有了数,这拌面的灵魂算是在了。青砖黛瓦、独门独户,厨房就这么敞开着,开火的声音,挥勺的声音,热油的声音,面的香味,蔬菜的香味,一股脑儿冒出来,此所谓锅气。

生面下锅,凭多年的感觉控制好时间,捞起面条。焯水的时间直接影响面的软硬度和嚼劲。加荷包蛋和油渣就是比较奢侈的吃法了。只有面店里大油锅炸出来的荷包蛋,才会有外表蓬蓬、里面流溏心的效果。

地址:上城区中河南路12号(六部桥车站)

新丰小吃

早餐推荐:喉口馒头、馄饨

新丰是杭州人耳熟能详的早餐老店了,喉口馒头只在早晨供应。记忆中,晨间的新丰总是跟成片的自行车联系在一起,匆匆赶路的上班族们买个肉包就当是一天元气的开始了。

相对悠闲的老年人,才有工夫坐下来吃一碗虾肉馅的馄饨。馄饨皮子泛着一点点黄,这是加了碱的关系。馅料采用新鲜夹心肉和虾仁调制,放点醋、放点辣也是很本土的吃法。

地址:杭州分店诸多

南方大包

早餐推荐:肉包+红豆沙

说到南方大包,那就要追溯到1990年南方大包的创始人王仁孝,彼时,杭州城满大街找不出一只白白净净的包子。王大师从西方的面粉发酵工艺里收获了灵感,研究上千次才有了现在的“白富美”大肉包。二十世纪90年代中期,买包子的队伍别提有多长。

肉包2元一只,皮儿非常松软,擀好后中间厚,两边薄大约4毫米。用酵母发酵,保证了皮儿中间有足够的空隙可以吸收肉馅的香味,咬上一口,肉汁满溢。关于肉馅,王大师说,选用的是猪前腿肉和五花肉,比例七三开,还会随着冬季和夏季的口感进行微调。最近,南方大包又推出了红豆沙,跟包子搭配就是一顿超级怀旧的早餐了。

地址:邮电路82号

貽贝磨坊

早餐推荐:沙拉、三明治、意面、橙汁等

西湖边新开了一家餐厅,就在解百新元华商场,黑色的门头、白色的字体,走的是极简风。

貽贝磨坊由丹麦设计师操刀,33米大开间门面,全透明玻璃,让人仿佛穿越到了上海。店里的欧式面包、西点很好吃。如果要最健康的,五谷杂粮面包最合适,它也是销量冠军。

老外喜爱黑裸麦面包。有个来杭州旅游的德国爷爷曾一连买了四天,租住在元华附近高级公寓的外国友人们都快把这里当食堂了。

店里的沙拉、三明治、意面是西式早午餐的首选。新鲜的各色生菜与鲑鱼、金枪鱼或是培根、鸡胸的搭配,淋上经典的酱汁,美味又无负担。不得不提作为早午餐必备的饮料搭配,店里用的是有“咖啡机中的劳斯莱斯”之称的Lamarzocco,配上上海直接进货的新鲜咖啡豆,价格还很亲民。

巴黎人的早餐标配是羊角面包、咖啡以及橙汁,店里的橙汁也是可圈可点,不掺水分。一杯果汁的好坏,水果的品质占一半,另一半是榨汁机的功劳。貽贝磨坊的榨汁机,老板娘拍着胸脯说,是她从事餐饮以来用过的最好用的榨汁机之一。榨出的果汁细腻,且出汁率高。不过,舌尖记者更喜欢店里一款叫“金玉满堂”的果汁,由芒果、苹果、香蕉混合而成,现在是芒果上市的初期,不妨去尝尝鲜。

地址:延安路179号解百新元华延安路侧大门右边

其他早餐选择

吴山小吃店

早餐推荐:豆浆+油条+煎饺

地址:吴山路130号

百家鸡味馆(官巷口店)

早餐推荐:鸡粥+生煎包

地址:中山中路308号(解放路口)

楠哥煎饺

早餐推荐:煎饺+小馄饨

地址:建国中路130号

知味观

早餐推荐:小笼包

地址:杭州分店诸多

鼎顺小吃

早餐推荐:煎饺+牛肉粉丝

地址:惠民路5-12

Canabon

早餐推荐:根索拉乳酪比萨+乡村奶酪青葡沙拉

地址:文二路与万塘路交叉口(星巴克旁)



微信扫一扫 关注“舌尖上的杭州”
更多杭州外带早餐等着你