

来源：嬉游旅行指南

朋友们，之前我们发杭州城区的各种玩法时，总有几个股东来留言问：“怎么没有我们大滨江？”

既然前几天蜻蜓给大家安利了下沙的逛吃攻略后，那我觉得滨江也是不能输的。

说走就走，滨江的逛吃攻略我已经很麻溜得给大家整好了。

但是坦白说，以前我总感觉和滨江多少是有些结界在的。

在这个杭州面积最小的区里，有着密度最高的写字楼。网易、阿里巴巴、大华、海康威视、吉利、恒生……大厂一抓一大把，光上市企业就有60多家。

你在滨江举目四望，高楼大厦多到让人恍惚，何似在杭州？

但其实放到20年前，在杭州人的心中过了江可就是乡下了，滨江是默默无闻的“蛮荒之地”。谁能想到这个小渔村，摇身一变成了国际“滨”。

不少杭州土著午夜梦回，都要感叹一番曾经错过了这片房产暴富热土。

而那些第一批来滨江开疆拓土的人，也多少是有些逐梦人的气质在身上的。

而今天，作为旅行编辑跑了一趟滨江后，我发现之前对它的关注还是太少了。

无论是下馆子吃小甜品，还是饮咖吃面包，滨江有不少属于杭州第一梯队的代表。而在其它城区接受过检验的馆子，也把分店开到了江南岸。

越是在硬核的互联网城区，越需要一些好逛好吃的小店。它们能让你在工作的间隙中偷得一些确定的快乐。

那么，这份滨江的逛吃指南请收好啦~

01 宝藏馆子

群乐饭店

群乐饭店开在大华公司边上，算是附近打工人的“食堂”。

这家老底子杭帮菜馆已经开到第39年了，是不是光看这年头就觉得很赞叹。店里的墙上挂了不少奖章和合照，都是这多年经营积累下来的勋章。

它的装修也很有年代感，餐桌上铺着大红色的桌布，就像是去别人家吃酒席一样。来的人也很多，有附近的学生来聚餐，有带着家人来吃顿便饭的，也有人在大宴宾客。

虽然是老店，但是服务员都很热情，无论是上菜添饭都很积极，开了这么多年还是精气神十足。

来这吃饭，先到一楼点菜，再上二楼就位。他们家是明档点菜，大部分菜品都有配好的“样板菜”，可以很直观地看菜下单。

门口还放着不少炖菜锅，像是红烧猪尾巴、竹笋老鸭汤这些也可以直接下单。

还有一口大铁锅里炖着红烧肉，让我忍不住多看两眼。红烧肉已经炖到软烂，

肉包裹在蜜一般粘稠浓郁的酱汁里，在灯光下泛着红黄色的油光，诱人！

而且，很多菜都可以点小份。

红烧肉20元可以点一大块，虾饼一盘120元，也可以单点，10元1只，白切鸡也可以选半只或四分之一只，对于想来吃顿便饭的人来说是很友好的。

白切鸡

是很家常的做法，用的是三黄鸡，表皮澄黄，鸡肉雪白。再蘸上店里特别调制的酱汁，一点也不腻，肉很嫩，吃起来鸡有鸡味。

说实话，我还蛮爱吃红烧肉，这种硬核且费功夫的经典菜，在下小馆时遇到了总忍不住想点一点。

他们家用的是土猪肉，肉眼可见已经炖到很软烂了。夹一块肥瘦相间的肉，再裹上咸甜味的酱汁一起吃，那股子鲜香可口的劲，可以直接封神了。

而且这口汤汁用来拌饭也很绝，我现在想起来就忍不住要流口水。

虾饼

吃起来也很有弹性，一点也不松散，用料也实诚，咬开来还能看得见大粒虾肉。

我觉得它们家可以随便点，基本上不会踩雷（实名羡慕住在附近的朋友们）。

滨江还有两家很不错的老底子杭帮菜，之前菜菜在杭州苍蝇馆子里推荐过，我简单再介绍下

十九队饭店

是一家开了40年的老店，最初是生产队食堂里很出名的四个厨娘合伙开的，一家店也可以说也是滨江发展的活历史。

它们家的红烧大肠最出名，很多人会专门来打包带回家吃。还有辣椒菜、油爆虾、咸肉冬瓜汤等也都是滨江人的家常菜。

余味菜馆

也是滨江鼎鼎有名的老底子苍蝇馆子，也被称为阿里、网易的第二食堂。菜菜还在阿里工作的时候就经常来光顾。

它们家最推荐的是黑鱼两吃

。鱼片做菜，鱼骨加上豆腐熬成鱼汤，花44块能吃到两道菜。

黑鱼吃起来很嫩，和雪菜一起炒是鲜上加鲜。鱼骨加上豆腐熬成鱼汤，汤有浓郁的奶白色，一看就是费功夫的活。

大四川豆花鱼（康康谷店）

大四川豆花鱼被很多人称为杭州四川菜的天花板。

老店开在城东的费家塘路，一看地址，确实不在我的活动范围里。据说之前有不少滨江的朋友，跨越大半个城区也要开车去吃，后来老板干脆把店开到了滨江。

店里以前的掌勺老师傅是四川乐山人，关键食材也都是从四川运过来的，厨艺在线，用料讲究，慢慢把店开出了名气，四川人吃了都要赞叹一声地道。

现在师傅年纪大了已经回老家了，店里掌勺的是他培养出来的徒弟。

豆花鱼是招牌，必须安排一份。

分量很足，端上来红通通的有一大盆，黑鱼片就埋在厚厚一层的辣椒面和胡椒粉底下。

我自认为还挺能吃辣的，所以在店员的推荐下选择了成都人常吃的辣度，但还是有被辣到。辣归辣，但却很香，鱼肉也很嫩，忍着辣意也不自觉扒拉进小半份。

再往下深挖，鱼片下面还有一层白白嫩嫩的豆花，用勺子捞一块捣碎了拌饭，也是香得很。

我还点了一道酸萝卜蹄花汤，有被狠狠惊艳到。

虽然猪蹄是主料，但是吃起来一点都不油腻，反而相当清爽。蹄花也炖得很到位，吃起来有很粘稠的胶感，这就是功夫。

酸萝卜是店主自己腌的，闻起来和吃起来都有很独特的酸感。但是酸得一点都不过分，忍不住一块一块挑出来吃了个精光。

汤也好喝，看着白花花很普通，但是却带着浅浅的酸味，连喝两大碗超级开胃。

店里的经典川菜很多，还有泡椒牛蛙、辣子肥肠、麻婆豆腐.....我已经在谋划下次再来滚一遍菜单了。

02 小吃

小钢碗老桂林米粉（滨江银泰店）

小钢碗桂林米粉编辑部的同事们都超级爱，说它是杭州最好吃的桂林米粉都完全不过分。

但因为店铺开在西溪天街，距离稍微有点远，所以它的美味已经停留在我们的口口相传中有段时间了。

当我知道它们把分店也开到了滨江时，立马就杀了过来。

果然滨江一开业就很火爆，小小的店铺人来人往，基本没有空闲的时候。

他们家的米粉好吃，首先是粉好。它吃起来不是没有灵魂的塑料口感，而是在Q弹中带一点软糯。

醇香的卤水也是诀窍。

店长大概是见我拍拍拍很认真，还特意领我去看了他们的卤水桶，几十种红红绿绿的香料，还有飘浮着大块牛肉，这锅卤水要熬上10来个小时才够味。

商业密码就这样暴露给我了？

米粉的吃法店家也写得很清楚，先拌后汤。

先加上喜欢的佐料，拌均匀后痛快嗦上一番，吃得差不多了再加少许热汤，慢慢品尝它的醇香。一碗粉能嗦得干干净净。

吃完之后我已经开始认真研究它的加盟要求了，如果在办公楼下开一家这样好吃的小店，真得能“造福”万千打工人吧。

03 甜品

舟东九份芋圆（滨江星耀城店）

他们家最初开在舟山东路上，也是开了15年的老店了，如今搬到了滨江星耀城商场二楼。

我点了经典款芋圆，19元一份，有芋圆、芒果、红豆、西米和小汤圆很多配料，满满一大碗。

芋圆是店家手工做的，吃起来Q弹的口感骗不了人。

它们家糖水给我的感觉是不会齁甜，对吃惯了甜度满满的味蕾来说，初次尝试是会觉得有点味浅的。

但多吃几口，芒果的清甜、芋圆的米香等都开始浮现，反而是更得其本味。一份吃完，口腔里是很舒服的。

不过店里没什么堂食的座位，周边的朋友不用专程来打卡，点外卖就行了。

04 好吃的咖啡&面包店

兜咖啡

兜咖啡是一家社区店，开在奥体中心不远处的旭江华庭小区，和我们之前探过的悟白咖啡相隔就几步路。

最初吸引我的是他们写在黑板上的手冲单。

可选的豆子多，价格也超级nice，手冲单杯25元到30元。你还可以买烘好的咖啡豆，100g咖啡豆的价格和单杯手冲是一样的。

比起大部分咖啡馆基本要30+的价格，这家店友好到让人怀疑真得能赚钱吗？

那自然要喝手冲，我点了一杯哥伦比亚果园庄园半水洗的爪哇种。

风味表现也挺有层次的，先是有宜人的柑橘、柚子皮的香气，喝到后边又会偏向淡淡的红茶香，是很令人愉悦的口感。

后来细聊了几句才知道，老板原本是1%咖啡的常客。

在1%咖啡的影响下，让他一直认为咖啡就不应该卖很贵，而应该融入日常，成为一杯大家都能消费得起的饮品。

所以等到自己开店了，不自觉也把便宜大杯的理念贯彻了下来。

我是早上10点多到的。

店里已经坐了一桌客人，大家坐在一起饮咖聊天，都很随意，好像就是刚下楼散步顺道和朋友们喝杯咖啡。这大概就是社区店该有的松弛氛围。

sensory cells 感官咖啡

“如果想喝一些有意思的风味，我推荐你去感官咖啡吧！”这是兜咖啡主理人得知我想要探滨江咖啡馆时留给我的锦囊。

咖啡师们惺惺相惜的推荐，我自然是不敢怠慢，下午就摸了过来。

感官咖啡之前开在湖墅南路，小火过一阵，相信不少爱喝咖啡的朋友都会有印象。后来出于经营的考虑，把店铺搬到了滨江相对偏远的地段。

比起咖啡馆，它更像是一间工作室。

主理人胡萝白经常在二楼烘豆子，想要喝咖啡了，进门喊一声，就有回应的声音从阁楼上传下来。

咖啡选择也很简单，美式15元，基础款奶咖22元到28元不等，剩下的就是各种手冲。

如果你想要打卡拍照，那么说实话，感官咖啡毫不华丽，它更适合单纯想来喝一杯咖啡的人。

店面不大，摆了一个大货架，上边有各种烘好的咖啡豆。还有他获得的奖章，这些年他开始打比赛，在烘豆比赛上也取得了一些小成绩。

胡萝白的态度还是略显腼腆的，没有营销话术，不主动推荐，把心思都放在琢磨各种豆子的冲泡上了。

但大概是我呆得久，也慢慢磨出了一些他的思考。

他会把咖啡和茶放在一起对比和你讲这种农作物的习性，也会分享在疫情影响下港口关闭，拿不到一手新豆对整个咖啡行业的影响。

总之是一个很真诚的人，真诚对待每粒咖啡豆和每杯咖啡。

想要喝手冲，或者对咖啡有进阶要求，想要切磋了解的朋友，欢迎大家来聊。

熊猫家

这是一家很温馨的日式面包房，米白的墙体和散发着暖黄光亮的拱形门洞在一起，全店上下都散发着慵懒的氛围。

他们家可以买到的单品种类很多，吐司、米面包和三明治都有。

店里做面包的面粉基本上都是用日本昭和制粉和日清制粉，所以口感会比一般的面包更加松软有嚼劲。

出品自然是受认可的，店里来来往往的外卖就没停过。

温泉吐司是他们家的招牌。

制作的时候要用60°的温水做烫面，使面筋达到柔韧有嚼劲的效果。此外还要加一些自制酸奶来辅助面团发酵，充分激发面粉本身的麦香。

我买了斑斓吐司

，和温泉吐司是同样的做法，只不过加了斑斓和椰子粉，打开袋子就能闻到一股斑斓加椰子的综合香气。

吐司可以让店员帮忙切片，但是我其实更喜欢整只带回家手撕着吃。

吐司的面包体很暄软，柔软到仿佛是在按一大朵棉花云。但用手撕开来时，你能明显感受到面包纤维很有弹性。

南瓜米面包也好，入口一点都不干燥，湿润细腻的同时还保留了米面包特有的嚼劲。

内馅有一小兜的南瓜馅料，南瓜的味道很浓郁，甚至还能尝到蔬果自带的清甜。

富贵面包公司

富贵面包公司也是一家备受好评的店，他们家做面包很舍得下血本，原料用的都是超贵的面粉和黄油。面包好吃、盲选都不会出错，我们自然也是它的常客。

滨江奥体中心的这家新店，9月份刚开，我也就顺道跑来看了一下。

他们家最招牌的猪肉脯吐司要到下午才有。

我还特意问过原因，主要因为这是一家社区店，早上家长带孩子来买早餐，一般会优先买小巧的米面包。

而像是分量足的吐司，一般会提前买好，所以它的出炉时间也就被安排在了下午。

我买了猪肉脯恰巴塔，同一系列的衍生品。

猪肉脯的料照例给的很实在，大粒猪肉脯散落在面包中。掰开来还能看到迷人的气孔，把它的劲道体现得恰到好处。

像这只黄油贝果也很厉害。

用的是艾许黄油，黄油中的爱马仕，吃起来实在香。

贝果也不是硬邦邦、锻炼牙口的那种，而是松软的款式。

它的表面有弹性，底部又稍微带点酥脆，有点脆但是吃起来又不会掉渣的感觉太妙了。

除此以外，猫咪面包（滨江面包天花板）、柒松（好吃的社区日式面包店，除了招牌的厚蛋烧、德式香肠，各种吐司都很绝）和五谷七福（日本初代现烤现卖面包店）也都是一级好吃的面包店，大家闭眼去买都绝对不会出错。

之前瓜瓜在杭州面包店里倾情推荐过，我就不赘述了

喜欢在杭州吃吃吃，还不是因为有这些神仙面包店

///

最后，照例把我挖到的滨江宝藏馆子都列在这里啦！大家对于滨江觅食还有什么推荐的，也欢迎在留言区和我们分享~

- 滨江逛吃指南 -

宝藏馆子

群乐饭店、十九队饭店、余味菜馆、大四川豆花鱼

小吃

小钢碗桂林米粉

甜品

舟东九份芋圆

咖啡

兜咖啡、sensory cells感官咖啡、悟白咖啡、1%咖啡

面包

富贵面包公司、熊猫家、猫咪面包、樂松、五谷七福