



风头正健的粥火锅

文 / 徐秀霁 徐洁

## 粥鼎记： 火锅都用粥来做

喜欢吃火锅，锅底还一定要是鸳鸯的，却没想到粥也能做锅底。在文一路上的粥鼎记，我们第一次听说粥火锅，欣喜之余又有些疑惑：粥涮肉，肉能浸到锅底吗？又会不会糊底？

端上来的粥底看起来比一般的白粥还要稀薄，米已经完全看不出一粒粒的形状，几乎完全水米交融。锅子也不是寻常的火锅，而是不粘锅。

粥火锅的吃法虽然与普通火锅没什么两样，配菜也一应俱全，但涮烫的程序就比较讲究了。一定要先烫食荤菜，然后再烫食素菜。否则，蔬菜中的水分太多，会影响锅内粥的品质。最好是先放海鲜，这样可以吊出粥的鲜味。

粥底入口没有想象的那么稠，但其绵软细腻的口感，感觉特别滋润。用粥做锅底还有一好处，就是让这些菜与肉的鲜味通过粥的粘，可以把味道更好保留起来，而且吃起来特别滑。配菜吃完后，那粥底可谓是集百味于一锅，浓香扑鼻。停火，喝粥，真是无比鲜美，一口气就可以喝三大碗。尤其是配上特制味碟，更是回味无穷！

地址：文一路华润超市正对面

美味指数：★★★★

## 怡轩： 潮州沙锅粥

走入文华路和古翠路交界的“怡轩”，温暖的黄灯光，绛红色的墙面，配合全木装修，垂挂着几盏工艺编织的灯，有点精致餐厅的感觉，一时还很难和喝粥联系起来。

选择一个靠窗的桌子坐下，感觉很惬意，想来如今喝粥也讲究雅致了。听说这里的粥是潮州风味，大厨也是特地从潮州请来的。于是，点了最特色的九节虾沙锅粥。

左：南瓜粥  
右上：大枣粥  
右下：真鲷粥

天下粥皆以糯滑黏稠为佳，惟独潮人所吃的粥比较特别。一来用米较多，汤米分明，水米比例按要求下锅，以砂锅旺火煮熟，当米煮熟开始爆开时将锅拿起，隔十多分钟后，煮成又粘又香的稀饭模样。二来多用海鲜，潮汕地区濒临海岸，海产丰富，海鲜入菜自然多了，粥也不例外。

上来的虾粥颜色晶莹剔透，清香怡人。粥里新鲜对虾分量很足，配以一些调鲜的蔬菜，入口绵软细腻，感觉特别滋润，真可谓色香味俱全。据说这美味与店

家烹调煮粥一致选用具有保健功效和保温功能的沙锅有着很大关系。

粥底是不收钱的，只按照荤料的价钱收费，虾、蟹、鳝、鱼等有十多种海鲜可供选择，还可以混着来点：一斤料，一半虾一半蟹，一半田鸡一半鳝，是更加鲜美的搭配。夏天到了，选择清淡去火的田鸡鳝鱼沙锅粥再合适不过了，都是30—50元左右一斤，各点半斤，煮在一整锅粥里显得分量较少，但整锅粥已经充满了它们的香味。如果觉得单吃粥味道太寡，也可再点几道特色小菜，风味不错。

美味就尽在口中。  
鸡公煲不仅美味好吃，而且还便宜，人均消费只需二三十块钱。鸡公煲的价格有18元、28元和38元三种，一般的

由于粥是即点即炖，所以比较慢，一般要等上25分钟左右，所以最好还是提前半小时就电话预定粥品，一到便可美美地享受了。

地址：文华路72号

美味指数：★★★★

## 粥铺： 日本式的精致

名字叫粥铺够直白够淳朴，说它是铺子还真是贴切，店面小得让人想起日本人的精致文化。装修风格也是日式的，虽然看上去像快餐店但是却拥挤得很亲切，这家不太为人所知的小店藏匿于城北一条小巷子里，每天客人总是满的，这大概与它店面太小也有关系。比起上面奢华而量足的火锅粥，这就显得清淡脱俗了几分，没有各种花头精，只是纯粹地做粥。

口水咸鸡粥算得上是这家小店的极品粥了。味道清淡可口，但却算是众多粥里口味最重的了。其他的如日式海苔鸡丝粥、牛肉滑蛋粥、泰国紫米粥都以清淡口味为主。一个深色的原木碗盛着那些清新淡雅的粘稠稠的粥，感觉就挺舒服。

对于男士来说，一碗粥当一餐实在有点委屈，倒是挺适合女生的，一来因为没什么胃口吃油腻的正餐，二来可以减肥，再者还养胃。

地址：沈半路树人街

美味指数：★★★★

## 布衣侯粥道馆： 做粥也要讲学问

这家粥铺走的是古典文化的路线，类似于茶道般地把粥也拿出来好好研究一翻。这家被称为杭城首家以粥为主附带杭帮菜的美食馆，是用美国式的经营方式来卖中国式的粥。它家的粥谱里分为养颜粥、祛暑粥、养生增寿粥、益智养生粥、布衣极品粥，品种多得不可想象，把芝麻绿豆、鲍鱼燕窝都囊括了。厨房装的是透明的玻璃，能看见里面一大锅慢火熬着的不锈钢粥锅，操作透明，真材实料，据说吃布衣极品粥系列还需要预定。

布衣侯打着颠覆养生保健颠覆生活的旗号，可见气势不小，更有珍珠翡翠白玉汤的典故，显得很有内涵的样子。对都市餐馆油腻不再有感觉的时候，到这里换换口味，清清肠胃，可以找到另外一种久违的味道。

地址：上塘路332号

美味指数：★★★★

## 粥天粥地： 模式化的味道

很有名的粥店。像这样的全国性连锁店，很多人的评价是吃的内容都差不多，估计模式化的东西总是让人觉得不够人性。一吃果然没觉得那里的东西非常好，而且性价比让人觉得有些偏差。倒是那里的氛围、餐具、服务都给人留下好印象。粥类做得有些单调，不像传说中那么专业。牛肉滑蛋粥还不错，各色煲饭似乎做得反比粥更出挑。

肚子饿的时候随便坐坐是不错的选择，更像是茶餐厅的感觉，叫上些别的点心配合着粥吃也不错。

地址：大学路72号

美味指数：★★

## ●食探

# 重庆鸡公煲登陆杭城

文 / 咪儿

在上海已有近90家分店的“重庆鸡公煲”日前终于来到了西子湖畔，位于百井坊巷20

号的杭州店为爱好美食的杭州食客带来了一道诱人的味觉大餐！

据上海第一家鸡公煲创始人介绍，鸡公煲的调料选自四

川秘制麻辣土方，而主料则精选1.8斤的生态鸡，多一两嫌多，少一两嫌少。吃也很有讲究。据专业人士透露，只要掌握5字法则，即戳、拌、浸、泡、品，

涮品和蔬菜只要1元、2元和3元，最贵的羊牛肉也只有10元。