

疯狂与优雅 交戈中的 火锅时代



杭城的火锅数“小肥羊”、“小尾羊”、“傣味”、“一品砂锅”等大众火锅出名,遍布大街小巷,最适合一大帮食客集体入侵,速战速决。今天,我们彻底被伊家小鲜镇住了手脚,一顿火锅足足吃了两个小时。不同于一般的大众火锅店,伊家小鲜火锅讲究健康卫生原则,将澳门豆捞和火锅相结合,一人一锅。几个MM还未开吃,就先扬言:“这顿火锅,肯定不一般。”

当舌尖遇上火锅大餐,无人可以不疯狂;当舌尖遇上精致餐厅,无人可以不优雅。于水与火之间徘徊,于疯狂与优雅之间迂回,夏天的火锅,原来可以如伊家小鲜这般优雅至极。一起来听听我们的食客帮是怎么评价这次的火锅大餐的吧。



食客之一:名扬天下
职业:房地产

最靛是调料

这家餐厅比较适合情侣或者商务洽谈。个人非常喜欢,理由有三。

其一:卫生环保

采用酒精作燃料,无烟不呛鼻,最大程度上迎合了食客的需求。不足之处是缺少一个调节装置,无法调节加热的快慢。

其二:冰激凌似的调料

金牌酱料不愧为秘制招牌调料,外观像极了朱古力冰激凌,从端上来的那一刻就吸引了我们的视线。牛羊肉卷、串虾、各色蔬菜,以其新鲜、亮丽色泽和独特的搭配,刺激我们口水的分泌。

其三:真材实料

中午点的是酸梅汤,入口便可感知其真材实料,浓浓的汤汁,经冷藏后入口能让你立刻忘却烈日骄阳下赶过来。要提的不足之处,就是太甜了一点,会冲淡火锅带来的各色食物的美味。

帮主食话:

“吃火锅怎么吃得这么斯文?”当食客“国王”走进伊家小鲜,为自己的迟到寻找幌子时,全场这才恍然大悟,我们这是在吃火锅吗?的确,我们的优雅和拘谨足够让我们破绽百出,出卖我们的竟然是众人皆知的火锅。其实帮主带着一帮食客杀入伊家小鲜之



食客之二:国王
职业:专门吃的

一切都是因为特别

特别之一:吧台式的设计,光与影的结合,时尚而前卫。随处可见镜子样式的和富有立体感的玻璃凹凸块拼成的墙,反射着射灯的微暗灯光,颇有种灯火阑珊之感,别有情致。

特别之二:它颠覆了传统的吃火锅的方式,而是每人一小锅,吃得干净、精细。

特别之三:它转变了传统的热热闹闹的火锅的概念,在雅致的环境下,吃得细声低语,小口慢嚼。火就那么开着,汤就那么滚着,燕语也就随之呢喃起来。如果外面飘着雪,屋里沸汤,感受着火的温暖,与爱人相对而坐,悠悠地吃着,轻轻地说着,该是怎样的一种美滿。



前,有些不愿意:烈日当头,打的至此,不是吃什么美味,而是吃火锅,总有些不甘心。而这顿火锅——足足吃了两个小时。

吃火锅,关键看锅底。上百种调料精致调配而成的美味香菌锅底,浓浓的味儿,不油不腻,汤汁醇厚。当归鲜羊肉、花雕浸羊柳以及金牌酱料是伊家小鲜火锅的招牌菜式。当归、花雕这

些私房配料上了大众火锅的身,这火锅还真是出神入化了,精致得可以。菜式美味而且货真价实,分量十足。私下里,帮主打听了伊家小鲜火锅人均消费在60—70元不等。如此上等火锅,适合情侣、商务人士或者爱吃火锅的人士小聚,值得推荐。

伊家小鲜地址:杭州市教工路2号(天目山路口)金都宾馆2楼

●角落头

小龙虾不怕巷子深

文/麦兜

我一直把小龙虾当作兄弟,我满足了他的经济价值,他满足了我的味觉享受,兄弟就是用来互相满足的。

一般去找龙虾兄弟,需要找个特殊的日子,或者想个能说服自己的理由,毕竟这年头龙虾的价格比基围虾还贵。如今满城带壳龙虾甲,哪个饭馆都有一道小龙虾,喜欢辣味重的上川味馆,喜欢十三香的找辰记。如果这两种口味你都吃不惯,那今天就带你去一家杭帮味的小龙虾店。

说店是抬举他们

这家店具体啥招牌,门牌号多少,还真说不上来,望江门胡雪岩故居往东走不到50米,一家卖羊肉串的门面隔壁就是了。如果把这家店称作“龙虾店”,那似乎有点抬举他们,店面不足5平方米,大大小小的啤酒桶子、餐具、烧小龙虾的厨具都摆在了门外,店里的冰柜太大只能放在屋子里,结果占了五分之一空间。店里满打满算,最多只能放下3张小方桌子。那这生意怎么做呢?店里伙计把小方桌在门口一字排开,俨然一副大排档的架势。没错,这里就是小龙虾排挡,除了小龙虾,还是小龙虾。

现场杀给你看

同是老房子店面,同是小方桌加塑料板凳,为何这家店生意就如此受人青睐呢?原因就在这份小龙虾上。这里的小龙虾按份量分为三档,40元、50元和60元,烧法不外乎两种:干炒和汤煮。这家的龙虾兄弟,都是已除去脑袋、腮以及内肠,相比之下隔壁几家干净很多,而且每天在座位边上开着“杀虾大会”,广告效应非常明显,新来的食客都会探探脑瓜子先去瞧上一阵。

“老板娘,轮到我的龙虾了没?”这样的喊声此起彼伏。找位置要排队,吃上龙虾也要排队,有时候不得不佩服老板娘的记忆力,一次左等右等就是不来龙虾,催了几次后,老板娘跑过来说,你的龙虾在某某桌、某某桌和某某桌之后。两盘子盐水花生之后,龙虾终于登场了,大蒜、干辣椒、茴香、香叶、桂皮……小龙虾掺和在其中端了上来。

拽也是无可厚非的

小龙虾好吃,使得这家小店变得死“拽”。除了小龙虾外,店内一律不提供炒菜,除了煮好的十八天喜蛋和鸡爪,其他只有几道冷菜。如此“拽”的小店,依然保持着高数量的食客群,在杭城也算是少见。只要龙虾没有卖完,总有人踱来踱去走在门口等着,因为实在没有这么多凳子可以让他们闲坐。最近龙虾紧俏,晚上稍去晚点,还只能在门口闻闻龙虾味,打道回府或者随便在隔壁找家吃点。

而当此店龙虾卖完之时,正是隔壁龙虾店开始火旺的时候,因此大量来晚的食客,多是打车或者开车前来,见到这家没货,只能勉为其难地在隔壁吃上一点。当然隔壁家的龙虾在肉感和味道上等都是稍逊一筹。龙虾兄弟即将退市,我与龙虾兄弟的缘分也要就此告一段落。最近几天赶到这家龙虾店来吃夜宵,总是太晚,每次都己经关门。但与这家店的美味龙虾却余情未了,难免觉得可惜。