

河鲜 + 海鲜 = 丰满秋日 开渔之后约会海鲜



文 / 徐秀雾 徐晓岚

2006年*月*日 晴
找个周末，秋高气爽，收拾心情，准备出发。
迎着清晨的凉风，一家人在白马湖渔村垂钓，顺便给儿子讲讲姜太公“愿者上钩”的故事，好久没有享受“兴尽钓亦罢，归来饮我觞”的乐趣了。
吃过饭啦，去长河路边饭店美食节吧，经过上午的辛勤垂钓，这一顿吃得特别有味道。
有点撑了，找个清幽的地方避避太阳，品品茶，看看山水，许许愿，冠山寺是不错的选择。老婆总喊秋天要防晒，依她一回吧。
“无来不放榜、三石六斗芝麻官、九厅十三堂”，早有耳闻，休息够啦，去古镇走走，运动运动。
有时间，还可以看看华业南岸晶都新近推出的小户型楼盘。夕阳西下，站在江边，吹着江风，心境也开阔了不少。明天一定要拿下那个策划案，对着满江绚烂的流波，我已胸有成竹。

长河头 四桥边 美食乐翻天 —2006杭州长河路边饭店美食节隆重开幕



夕阳西下，月挂当空，波光粼粼，沿江的流光溢彩尽收眼底。

长河望族
来氏家族于明朝中叶时期在长河两岸修建，是江浙水乡民居的代表之作。

因形如“冠”而得名，寺内有雪心池、三友轩、涵虚亭、龙头滴水等名胜古迹，是清幽的休憩胜地。

全新打造的都市休闲渔业基地，建有垂钓鱼塘16个，钓鱼台100余处，并配有仿古民居住宿“贵宾套房”，是度假休闲的好去处。

武艺，每家饭店都将自选3—5道响当当的特色菜，以当地原料为主，体现地道的农家特色，并具有一定的文化底蕴。这是一次激烈的融“绿色健康、自主创新和深远的历史文化”为一体的厨艺大赛，让您不必远行就能真正感受到原汁原味的农家风味，看得过瘾，吃得放心。

在长河，有风味浓郁的农家菜，纯朴闲适的农家生活，古色古香的文化遗迹，有如梦似幻的冠山秋景，魅力四射的钱江夜景，都市门口的南岸晶都房产、世外桃源的白马湖渔村，2006杭州长河路边饭店美食节期待你的光临！

美食节小贴士：

- 时间：9月24日—10月7日
- 交通：过钱江四桥在江南大道、滨康路、滨文路三个高架口下均可，公交822、501、351、563、352、K212、K317、322、337可到相应的饭店附近
- 地点：长河街道范围内的路边饭店（见地图）
- 优惠：凭9月30日钱江晚报夹报赠券抵现



“三门湾”，海鲜吃不完

记者随便挑了家海鲜馆，就是大名鼎鼎的“三门湾”。这家店是三门青蟹在杭州的供应商，其品牌是大“三门湾”、“旗海”，青蟹的背上都打上了激光防伪标志。这里的青蟹都不用粗绳绑，做的倒是货真价实。青蟹刚端上来的时候，觉得没有使用什么调料和特别的烹饪技艺，“水煮煮而已”。细细品味之后，领会到“水煮煮”也不是一件简单的事情，掌握火候是关键，还有恰到好处的姜、葱、蒜、酱油等最原始的调料。旁桌的客人们也是啧啧称赞不停。“进了三门湾，海鲜吃不完；进了三门湾，不吃太冤枉！”三门湾的

地址：莫干山路822号，建国中路7号

参考价格：三门青蟹84/斤
(无绳)三门跳鱼98/500克
三门望潮18元/个

沈家门海鲜：可以买回家烧

另外，小记还打听到百井坊有一家舟山小海鲜可以提供正宗的沈家门海鲜，前去一看，门面极小，满地的海鲜簇拥在脚边，一不小心就会踩到趴来趴去的螃蟹，上楼才发现里面别有洞天，可以足足坐下三四百的客人。出人意料的是老板之一竟是东北人，豪爽得很。看看还挺大一个店，上座率却爆满。听老板说，也许是因为杭州城里专门吃海鲜的地儿也不多，这家专门提供新鲜海鲜的小店自然也受欢迎。店里没有菜单却有专业的点菜师会指点客人直接看着新鲜的生货点

地址：百井坊巷
人均消费：40元/人
推荐菜：倒立蟹、萝卜丝炖对虾、抱腌小米鱼