

# B生活

责任编辑:卜聪 电话:85311078



→ 4 拿什么跟你共事  
我的“异类”同事

→ 6 养狗养出痢痢头

→ 8 18岁女儿和人同居  
34岁后妈该怎么管

## 报告! 一枝黄花围攻杭城

撰文 金梁

2003年,臭名远扬的“一枝黄花”在杭州才零星生长,主要集中在杭州周边县市。

2004年,“一枝黄花”在全省泛滥,达16万亩。幸运的是,没有殃及杭州。

今年9月,杭州植物检疫站最新普查统计发现,“一枝黄花”迅速蔓延,在杭州的面积已达1万多亩。没想到到了本月,进入开花期后,民间冒出一个数据,称“一枝黄花”在杭州已达10万余亩。

10万亩“一枝黄花”是何概念?据目击者介绍,杭州周边的余杭、下沙、富阳、建德、萧山等地已出现成片的“一枝黄花”,一眼望去还以为油菜地呢。“一枝黄花”在杭城外围形成一个圆形,将整个城市紧紧围在其中。

尽管杭城市区有钢筋水泥的保护,“一枝黄花”一时难以攻进来,但有市民发现在西湖、西溪湿地等风景区和小区绿化带内,已有不少“间谍”混入树丛。

去年,一群户外俱乐部的驴友们曾发动过除草行动,尽管效果不错,但“一枝黄花”的繁殖能力远远高于人的剿杀能力。上周,又一群热心人士发起了一场保卫杭城之战。

(下转 B2 版)



上周下沙除“黄”现场

## 第一次请爸爸妈妈吃饭

文/小岚

工作几个月了,还没有带着爸爸妈妈哥哥吃过饭。今天拿到了不多的工资,马上在市中心的瑞豪中心酒店预定了丰盛的海鲜自助晚餐。听说那里正在搞“买一送一再送一”的活动。198元两位的价格实在是划算,还有漂亮的水果蛋糕送呢!

欲也变好的。这里的服务态度也是五星级的,经理祝萍还亲切地向我们推荐这里新出的美食呢!

干荔老鸭煲和三文鱼辣冬瓜煲非常有特色,甜鲜滋润,我回家也要尝试做一做。麻辣烫和中式热炒则让我们有了更多的选择。

### 爸爸最爱海鲜



3两以上的新鲜大闸蟹任你吃,十分划算。

最重要的是厨师可以按照您的各种要求现场将尚在扭动活跃中的鲜货投入到火旺水热之中。牛排、羊排、鲑鱼现烤任吃也十分美味。

### 妈妈最爱煲汤



我们家庭聚餐讲究实惠和温馨。这里环境优雅,幽暗的光线下看着丝绢桌上放着各式香槟酒杯、红酒杯,有质感的刀叉,靠窗的位置可以看见最繁华的杭州,心情和食

### 我最爱甜品



最爱这里的甜品啦。这里所有的蛋糕都精心妆饰过再上桌,配上猕猴桃、草莓、鲜奶、酱汁,漂漂亮亮的一个大盆子,看着就喜欢,芝士布丁让人无话可说,浓稠的芝士味并不十分腻,人间美味啊!提拉米苏正宗得可以,下半部基本都是浸着酒的。雪蛤龟苓膏和银耳燕窝更是超值之选。必吃的是这里的意大利进口冰淇淋哦,咖啡甜酒味和柠檬味是别的地方没有吃到的清新爽口。

### 哥哥最爱吃肉



一般在外面吃的德国猪脚都是



图为杭州瑞豪大酒店2楼西餐厅

炸的,但是这里的是乡村式德国猪脚就是煮的,猪脚的皮和肉非常细嫩,入口就化,搭配著香肠酸菜等等佐料,汤头也非常鲜美。

匈牙利烩牛肉的内容就是番茄浓汤炖牛肉,汤汁有着番茄的红色,甜咸酸适度,除食物本味之外闻不出多余的调味料。内部的主料是土豆和牛肉,很嫩很烂,汤汁可以轻啜,细品后有股奶香。

还有法式扒鸡,味道甜美的酱汁配上火候刚好的鸡扒,鲜美的番茄汁和随心搭配的香草更是锦上添花。

泰国咖喱蟹也做得很地道,硕大的一只金黄色的螃蟹卧于盘中,周围是炒得喷喷香的蒜末,首先给你的视觉冲击就非同一般。剥开蟹壳,蟹肉香脆,蟹黄馨香,确实是视觉和味觉的双重享受。

刺身和寿司是看着厨师做的,十分新鲜。一些海鲜的家常菜品做得味道很正,虽然只是简单的蒜蓉蒸贝,但是那浓烈的香味却让人欲罢不能,一次次地取来食用。

沙拉的品种也很齐全。用餐的时候,耳边响起的是乡村音乐,很有田园气息。这样的环境也合适商务洽谈和情侣约会。

出来地时候,我们四人的肚子都是滚圆滚圆的。如此丰盛的海鲜自助晚餐才消费396元还赠送2张鲜果蛋糕券,全家都直喊划算啊!

### “买一送一再送一” 超值海鲜自助餐

商务自助套餐 68/位  
(11:30—14:00 间 8.5 折优惠)  
海鲜自助晚餐 118/位  
198/位(买一送一再送 80 元鲜果蛋糕)  
(17:30—21:00)  
快乐下午茶、夜茶 28/位起  
(14:00—17:00、21:00—24:00)  
每次消费满 50 元送 10 元抵价券。  
地址:体育场路 370 号  
电话:56199999



### 瑞豪大酒店 2 楼西餐厅