

城市里的丛林美味

你能想像一个几乎没有招牌没有门没有屋顶的地方却让这么多自驾车停在那等位置吗?

你看不到精美装饰和高档餐具,只有整整齐齐的木椅木桌土布粗陶。你看不到雕好的萝卜花,却可以瞥见一坛坛的豆瓣酱;找不到鸡汤鸭汤,却能闻到自酿的米酒杨梅酒。

菜单是手写的,端端正正的粉笔字写在黑板上,就像小学生的作业本,质朴得让人莞尔。

菜是老农那里直接买过来的,很是新鲜野趣。厨师都是店家阿姨或嫂子,算是“民间高手”。奇怪,越是这样的“平凡”手艺,越是有回头客,往往要提前预订才能确保有座位。

没几个菜超过30元的,份量却很足。你已经吃得很满意了,阿姨还是会搓着手跑上来跟你抱歉:“这个菜今天没仔细弄,这个鱼稍微多放了点盐,口感重不重?”“没有没有”,你连声说“不”,然后举起摇摇晃晃的酒杯,执意要敬这个可爱的地方,和里面所有用心做菜的人。

想知道那是什么地方吗?这里周末,跟着我往树林深处走一走吧!

文/摄 徐晓岚



▲星光客青年旅舍的露天餐厅



江南驿:被一只鸡麻倒

据说它很早就在网上以及驴友中出了名,我去的时候,那里已经人声鼎沸。

因为说是去吃饭的,所以一直以为会走进一家农家院子,吃很有乡土气息的饭。拾级而上,展现在眼前的景象却比我想像中的小资还小资。宽宽的木板搭出的露台上,长长短短放着好几张桌子,人三三两两闲坐在那里,有吃饭的,喝茶的,看书的,发呆的,睡觉的。在露台上还放着一只木制的马槽,当然是干净的,里面放着好多柔软的靠垫,正纳闷是干嘛用的,就看见一男子整个人往里一躺,帽子往脸上一盖,兀自睡过去了。

兔子、猫猫是这个旅舍的两个老板娘,另外还有一个叫毛毛。三个驴友,在杭州开书店和青年旅舍,每年一定会有几个月是轮流在外到处徒步旅行的。

兔子开朗泼辣,四十多岁的人看上去只三十左右,完全没办法在她的脸上看出岁月的痕迹。猫猫看上去温柔可人,说话轻声细气,喜欢听许巍、神秘园,那里时刻萦绕在耳边的音乐统统都归她管。而毛毛比较少出现在旅店,可能他更多地会去打理书店。三个人的旅社开得个性十足,红红火火。

说它有性格,关键在于坐店的老板娘。点菜时,如果两人点菜超过4盘,她马上告诉你够吃了,不再给你下单。够牛吧!几乎每道菜都是老板娘亲自端上来的,若不事先知道,还以为她是厨子。

听说2004年王菲和李亚鹏到这里吃饭,原本打算包场,结果“傲气”得罪了老板娘,被支到门外半空中的露天座位落座——那天可还寒风大作呢!

最爱那里一种叫香雪的酒,非常好喝,只是太容易醉。

周末携远道而来的妈妈在江南驿小住一晚,尽管未能尝遍“看家菜”,但其中的5个菜:酸菜鱼、酸辣包心菜、南乳子排、番茄本鸡汤和椒麻鸡最合口味,非常有特色,一点也不输给西湖旁边的大饭店。

椒麻鸡是“下定决心”再尝的,看见别人几乎都点这个菜,装满好大的一个白瓷碗,鸡是黄澄澄的,葱是绿油油的,椒是红彤彤的。一尝之下,顿觉口舌间无数小针在刺痛,好像不属于自己的了。片刻工夫,才缓过神来。但多吃几口后,也许真的是“麻木”了,倒又不觉得什么了。

南乳子排烧法取我们熟悉的乳腐肉,但或许是因为考虑了现在大家喜精弃肥的要求,原料用的是五花肉,一层精肉,一层肥肉,切成小方块,带着小骨头,肥处不腻,精者入味,有乳腐的韵味,又颇具特色。

个人还要特别推崇那里带天窗的两人间,两个榻榻米的铺位,占了半个房顶的天窗,晚上可以看见星星,早上的阳光可以第一时间晒到你的身上,真的很舒服!

顺便告诉大家,江南驿的开饭时间是固定的中午11:30-1:30,晚餐18:30-20:30,去早了只能喝喝茶等,到点了才能点菜。去晚了,对不起,兔子姐姐不乐意伺候,下次请早吧!

人均消费:40元

地址:满觉陇路32号

电话:87153273



绿茶的烤肉

绿茶:不订就吃不到云南烧烤

绿茶,没有和茶有关的菜。这边做得好吃的是烤肉,好喝的是中华炖生。

绿茶藏得很好,在灵隐路边,几次路过都没发现。说它小资可能是所处的位置太隐蔽,连出租车都找不到,偏偏那里又是晚上比较有情调,所以自驾车才是较好的选择。很偏僻的地方,生意竟然好得出奇,车子横七竖八地塞了个满。朋友刚掉了车头,又来了车,抱怨连连,只好在车缝里慢慢塞进。

我们定了在室外的位置,这样的天气坐在室外真的好舒服,吃饭的旁边种满了茶树,空气非常清新。宽大的木头方桌子和简单的长条板凳,木头都很粗糙,却与自然协调得奇妙无比。

一个模样可爱的服务员跑过来利索地抹了桌子,笑着说:“两位,这里都自助的啊,碗啊筷啊那边柜台自己拿,点菜到小黑板去看看,烤的东西要抓紧,过了八点半了……”我们才想起这是青年旅舍的规则,赶紧起身去拿碗筷。

“绿茶”上菜不快,不过很整齐,冷热荤素哗啦啦就摆满了桌子。香油金针菇鲜嫩可口,清爽的口感很讨人喜欢;山椒凤爪很是入味;那一道新加的冰糖芦荟花了相当心思,芦荟肉异常肥厚,应该是相大巨大的芦荟上剥下的,在橙汁为主的调料中浸制为金黄色,冰镇之后,上面散洒小块冰糖,煞是养眼。芦荟滑入口腔之中,带了一阵冰凉粘滑,甜美丰腴。

“绿茶”最有特色的可说是泳池边那些大胖烤炉烤制的荤食了。烧烤的工具是从云南带来的桶形火炉,硕大无比,能装一个人。十只鸡,或是十五条肉,统统悬挂在炉口处,下面煨以炭火封闭烧炙,上下只留极小的通风孔。这样做的好处是制造高温高压,把涂在肉面的香辣调料逼进肉里。

一大盘子烧烤上来了,外红内白的烤肉同金黄的鸡肉粗粗堆在一起,散发着浓郁的诱人脂香。烤肉选材说不上十分讲究,不过三肥七瘦,手法火候得当,烤出的肉肉质润滑,肥而不腻、瘦而不柴,蘸蘸佐料搁进嘴里一嚼,鲜嫩适口,滋味迸发出来,配上冰爽的啤酒,真是绝顶享受。烤鸡略逊一些,不过也算出色,烤制时好象并没有特别的作料和香料,不过,烤出来的鸡肉鸡皮都有相当弹性,金灿灿的鸡皮、细小的骨头和乳白的肉色,鲜香浓郁,细细咀嚼下,便能品出那藏于其中的鲜嫩可口美味。

朋友左手持筷,右手端杯,不一会儿便扫荡了半壁江山。瞧着我笑,忽然不好意思起来,慌忙给我挟上一块,说:“这里烤肉配扎啤是绝配,你看这茶田边上,山野之中,还有什么比这美味更衬风景……”

提示:最好事先预定,绿茶晚上的生意永远好过你的想象。

人均消费:40元

地址:灵隐路31号

电话:0571-87888022



扬帆鱼头

●名词解释

什么是青年旅舍

青年旅舍是国际上一种非常流行的住宿连锁组织。一般青年旅舍都提供收费合理的餐饮服务,如不提供也会有简易的厨房用品以供住客使用。每家青年旅舍大都有洗衣房,可使用里面的洗衣机和甩干机。青年旅舍以床位论价,以4-8个床位的房间为主,房间使用上下两层的大床。在杭州,一般一个床位收费大体40-50元左右,标间也都在200元之内。目前全世界共有青年旅舍四千多家,床位数达到3500万个。

不过在杭州,青年旅舍成为好吃的杭州人觅食的新去处。



椒麻鸡