



吃得津津有味的板凳食客



年糕海鲜盅



锅贴



手抓饼



生煎包

文并摄 / 见习记者 徐晓岚

简单美味 快乐享受



水果年糕羹



板凳猪肝面

想起大学时代和室友结伴去街边吃面,虽然也很担心弄脏新买的衣服,但仍然要求汤浓一点;虽然知道肉放多了吃完会胖,但仍然要求放多一点。最后,面对一盆金黄灿灿油光四溢的重磅汤面,直吃得手指上面孔上涂满了黄哈哈的油腻,衣服袖子和裤脚管上也不可避免地沾上了零星的汤水,但眼睛里放着光,鼻孔里流着幸福的鼻涕,嘲笑着每一个死不肯赔上面子来稀里呼噜喝汤吃面的人错过了最好的宵夜。

现在,哪里还有这样的美味呢?

私房年糕: 百种年糕满足童趣

白白胖胖的年糕,一直以来都是我的最爱之一。但是,把年糕当菜来吃可不是容易的事情哦。“私房年糕”据说是全国第一家在年糕上做文章的餐馆了。将信将疑地前去一探究竟,陈延兴经理热情地接待了我们。他是做IT的,热爱美食又有个性,和他的妹夫花了整整一年的时间研究出了几百道年糕美食。去的那天就请我品尝昨晚刚研究出来的“虾爆鳝年糕”。

上来的年糕是软软糯糯的,外面裹着又鲜又美的汤汁,一口咬下去,本来没有味道的年糕和汤汁迅速融合,立刻变得鲜活起来。末了再喝上一口冰镇的自酿葡萄酒,年糕就会自动爬进肚子里面去了。相比同样是靠着汤汁来提味的菜,年糕对汤汁的吸取是不一样的,它虽然被汤汁包裹着,吃下去满口都是汤汁的浓郁,但是却不失分寸还保留着自己本身的糯香和粘糯。

很奇怪,这里的年糕吃再多也不会腻。年糕水果羹更是把年糕做得和果冻一般甜美。我再三询问秘诀,老板拍着胸脯保证他们的年糕是加入了高山上的一种植物,所以都是浅黄色的,而且有美容健康的效果哦,热量也比普通年糕低得多了。

推荐:年糕海鲜盅、水果年糕羹
人均消费:15元

地址:杭州大关路37号(张小泉剪刀厂旁)

全家生煎: 生煎面前人人平等

想到生煎包就想到小时候每天早晨喝着外婆做的豆浆、外公排着长龙买回来的早点。香喷喷的,在锅里还会吱吱作响。

记得第一次吃生煎的时候,是焦急万分的,总想着把那整个吞下。然而生煎里丰富而且滚烫的汤汁,烫得我直跺脚,眼泪也流了出来。直到现在仍然忘不了那一刻的惊慌。后来知道了,生煎只需用嘴轻轻地咬一小口,慢慢地吮吸出里面的汤汁。然后,再是焦黄而脆的皮,最后咀嚼的是厚实的肉馅。吃生煎也是要智慧地吃,否则烫了嘴不说,还伤了胃。

百大后面的小巷新开了家“全家生煎”,每天排着长长的队,3块钱4个热腾腾的生煎,再点一杯酸甜的绿茶,幸福得不得了……

推荐:生煎、热柠绿茶

人均消费:5元

地址:百大后面耶弄堂鲜

板凳面摊: 两张板凳你爱不爱吃

周末去偏僻的地方买旧货,居然让我发现了这个奇特的面摊。这个大杭州我还真是没发现过这样的地方呢!没有招牌没有桌子没有屋子,大家就在马路旁支两个板凳把面吃上了,地上都是啃完的骨头。

不要以为这是民工的聚集地,坐在那里的都是衣冠楚楚穿着体面的人哦!我在马路对面犹豫了一会决定去吃一碗面。

坐在旁边做IT的小齐告诉我,他们

经常开车特意过来这里吃,这里几年来都是两个板凳吃面的,每次一到吃饭时间就要大排长龙,他们就先抢两个小板凳等在那里。面摊只开到下午一点,错过了老板一家子就收摊摊面炸大排去了。

我看到老板娘自信地在热气腾腾的锅边下面条,丈夫则在一边洗碗切面,儿子一边招呼客人,一边清洁板凳。原本想和店家聊几句的,可是他们好象完全没有空暇。

我点了一个猪肝面,小齐点了一个大排面。要不是小齐建议,我还真是没主意,因为这里没有菜单!

简单就是美味。这里的面一吃就知道是手工做的,汤香浓且甘甜。最吸引顾客的是量多厚实的料。一碗5块钱的大排面浸着鲜亮红润的3块肉排,一碗6块钱的猪肝面放了一大把实实在在的猪肝。再撒上一把香葱,很是丰盛啊!

我们吃完的时候,已经11点。更多的人驱车过来,有一家三口的,也有甜蜜的小两口。嘿嘿,看来他们要拿着两个小板凳等着喽。

推荐:大排面

人均消费:5元

地址:湖墅北路126号附近

台湾手抓饼: 新鲜扒出酥脆金黄

“手抓饼”的店面不算大,但招牌却不小,店里三五个工作人员在不停地忙碌着。做饼的小兄弟都是酷酷的,戴着和周笔畅一样的眼镜,穿牛仔褲,边做饼还边听MP3。一个饼烘好了,要把它铲得“支离破碎”。不过正因为这一小加工,让原本紧实的面饼蓬松了不少,咬上去很有层次感。“傍”上了传统的荷包蛋和火腿,味道

更胜一筹。由于添加了特殊的配料,像芝麻、葱花之类,给人最大的口感受便是香。而且价格便宜。新鲜扒出的饼面丝丝相连,金黄诱人。手抓饼+鸡蛋是4元/1个,手抓饼+鸡蛋+肉松是5元/1个。

地址:天水桥路425号

人均消费:四五元

肉夹馍: 比巨无霸好吃多了

“肉夹馍”得名古汉语“肉夹于馍”,做法是用白面烙的称为“馍”的发面饼,用刀片成两片,但不完全断开;中间夹上剁得烂烂的浓汁厚味的烤肉,肉糜中还可夹生尖椒和生菜。价格低廉而食之不厌,典型的民间小吃。

夹饼的师傅把铁架上旋转的烤肉削下好几片,然后再拿出一个热热的脆脆的饼,从侧面开一个口子,把带有腊汁的金黄烤肉夹在饼中间,放上一把生菜丝,看着就要流口水啦!

拿在手里,先闻一下,再狠狠地咬上一口,满嘴是油。馍里面夹的肉一层一层又一层,那油亮的肉沫带着诱人的闪光,高度竟与麦当劳的巨无霸尺寸相当,只要3块钱哦!轻咬,软而韧的肉夹馍还透着热气。入口后馍的软、肉沫的香、汁水的滑腻混和叠加。如果你是纯粹的肉食动物,可以买这里一大整盒烤肉,10块钱。

买肉夹馍还要排队?可不是,排着十七八个呢,耐心等着点吧。

推荐:烤肉蔬菜卷

价格:5元/个

地址:杭百后面白鹿面馆旁

锅贴: 上班来不及得嘞!

“服务员,介格还没好啊,上班来不及得嘞!”一声声的叫喊声透露着上班族们的心急,也昭示着此店的生意有多么好。

终于,金灿灿的8只锅贴整齐躺在白色的盆子里,热腾腾的小馄饨漂着葱花也映入了我的眼帘,等待它们的将是我两排牙齿和一只舌头的混合搅拌。

嗯,今天的味道真不错!锅贴里的汁水很浓,但不油腻,有点烫烫的,一块块肉心子混合着皮嚼在嘴里的感觉真是好极了。再吃一口小馄饨,爽啊。

杭州城里能吃到正宗锅贴的地方越来越少,有的只是那种皮厚个大,类似于葱煎包子的北方锅贴,那玩意儿看着就饱了,根本就没了食欲。毕业后搬了新家,惊喜地发现小区门口有家早点摊子竟然有卖正宗的锅贴。锅贴的皮很薄,但很韧。底被煎得又脆又香。肉馅的味道适中,肉新鲜不说,还能吃出一些汁水。

早上每次去总是人满为患。每经历队长后购得锅贴若干,心满意足地坐到发黄的木桌边上,就着香醋和小馄饨慢慢品尝时,觉得所谓的幸福生活大概也就是这样了。

推荐:锅贴 4个/元

地址:天水小学斜对面

如果你有什么想去吃的,或者有什么好吃的推荐,请发送到muchreamer@hotmail.com.

好东西要大家分享嘛。告诉你满意的和你不满意的,小记会帮你一探究竟的哦!