



卜家野鱼馆雷丽苏眉



至尊鲨鱼辣鲨鱼

我不是猫 但我爱吃鱼

年前的日子是最忙碌的了,看着办公室的MM个個都在辛苦地码字,想着赚钱是不容易啊,可不能把身体给累垮了。吃点好的补补吧!可是又想想那么容易胖怎么可以放心海吃。拉拉猫是个有着修长手指的女孩子,喜欢打探各种吃鱼的地方,而且永远都是清瘦清瘦的,她说自己爱吃鱼,所以是猫。我不是猫,但我也爱吃鱼,所以跟着去吃那些美味十足的鱼吧!喝着鲜美的鱼汤,吃着鲜嫩的鱼肉,还用担心热量超标。地处杭州,要海靠海,要湖有湖,江就更不用说了,什么样的鱼吃不到呢?开始我们的捕鱼旅程吧!

第一站:烤鱼—— 过足鱼瘾的独门冲

烤鱼似乎是两年前开始流行的。一整条鱼放在一个巨大的铁盘里咕嘟咕嘟地烤着,直到汤汁入味,浓香四溢,整个人神经亢奋。说起烤鱼,独门冲早已经名声在外了,来自四川、口味地道,光是名字就很吸引人,念起来还觉得很有气势。最老的那家开在刀茅巷,虽然这个地址困扰了我很久,但是真的去寻还挺好的,一眼就看到一个古朴的招牌,门面已经有些旧了。里面生意倒是满好,烤鱼一整条地躺在烤盘里,份量很足,鱼头和鱼尾巴都露在烤盘外面,很是诱人。口味可以自由选择,微辣、中辣、重辣。还有一道石烤虾,在一个小巧的木桶里放上碳火烤红的鹅卵石,把串好的明虾直接放在桶里,用特调的汤汁一浇,立马升起滚滚的烟来,香艳无比。这里经常有人大老远地开车来就为了打包一个烤鱼,有的客人甚至会吧烤盘都直接借走,吃完还开车拿来还给店家,看看这个烤鱼魅力确实大啊!

地址:体育场路刀茅巷 256 号
人均消费:30 元

第二站:百鱼宴—— 野味十足的卜家野鱼馆

只吃一种鱼不过瘾,那就去吃卜家野鱼馆的百鱼宴。这个餐厅是 2003 年的时候开的,实在是生意太好,于是去年年底在莫干山路开出了第二家,最近又推出了百鱼宴,那可是一道用鱼做的菜啊,想吃鱼让你挑都挑不过来。店里的装修很时尚,简约却有浓烈的色彩,来这里吃饭的年轻人居多,门口放着两棵很耀眼的灯光树,晚上路过一定把你的目光吸引了去。

这里的鱼实在太多,但是有一道巴鱼汤一定要喝。虽然是小小的一条巴鱼,可是烧出来的汤却很不一般,白白的像牛奶一般,喝一口鲜味十足,一不小心就咕嘟咕嘟一大碗全喝了下去。这里的口味相对来说要清淡一些,各道菜的气质就和这餐厅一样,做得很精制,但是口味和烧法却是野味十足,真是不愧这野鱼馆的名字。

地址:莫干山路 209 号
人均消费:50 元左右

第三站: 辣鲨鱼——尊贵不凡的至尊鲨鱼

鱼是最常见的盘中之物,要是觉得没什么变化,那就来点狠的。至尊鲨鱼的招牌足够吸引人,有十足的霸气。果不其然,进门就是一个很大的鱼缸,一条鲨鱼在里面游来游去。既然有鲨鱼肯定是要吃鲨鱼的,什么鲨鱼嘴、鲨鱼肉、鲨鱼翅、鲨鱼皮,但凡鲨鱼身上的通通可以吃到。而最地道的要数辣鲨鱼了,这是用整条的小鲨鱼炖出来的,白乎乎的浓汤上面点缀着几点葱花,汤里的小鲨透出极富质感的鱼肉。虽然颜色单调,鱼也是被切断的样子,不太好看,摄影师因摆来摆去拍不出那种至尊的效果而懊恼不已。可是一尝味道便会忍不住拍桌子再来一碗!一股爽快的辣味直接蹿入胃中,虽辣但绝不会让人觉得厚重,鲜美无比。厨师长解释说这道菜最重要是尝其原味,绝不会为了好看去添加其他的东西,只要小小一碗就可以倾倒众生。此外,这里的鱼圆干也是一道不错的点心,有着地道的温州口味。如此好的味道,价格自然是要贵的,况且这里的装修也比较豪华,请客吃饭倒是个很不错的地方。

地址:曙光路 49 号黄龙饭店对面
人均消费:150-250 元

第四站:酸菜鱼—— 巷子里的新安江奶酸菜鱼

吃多了生猛海鲜,其实那深藏小巷的美味才叫人难忘。说起酸菜鱼,似乎每个带点特色的饭店都会有这道菜,只是到目前还没有吃到过一模一样口味的酸菜鱼。3 年前在城北的舟山东路一个七拐八拐的小巷子里开了一家新安江奶酸菜鱼,一块破旧的红色招牌很不起眼地竖在门口,店里大概只能放下两张桌子,老板掌勺,老板娘当家。一盆酸菜鱼可以吃撑两个人,每次去吃老板娘总是会说,没位子了,下次来吧,态度直接爽快。3 年后,这家店先后吞并了旁边的两家店,变成了一家可以容纳 16 桌的小饭馆。即便如此,还是常常会有人因为来晚了而吃不上鱼。不知道这个老板是用什么样的秘方,烧出来的酸菜鱼汤就和放了酸奶一般,还呈现豆腐花的状态,鱼肉

和酸菜在白白的汤里满满一大锅,上面盖着可以调节口味的红辣椒,味道浓烈而鲜美,与通常意义上的酸菜鱼实在不一样。人多的时候时常会吃上第二锅第三锅,实在过瘾。总是不惜驱车千里迢迢地赶去,只为了那一锅回味无穷的奶酸菜鱼!

地址:舟山东路内
人均消费:25 元,不过路远的同志们可别忘了把汽油费给算进了。

第五站:番茄鱼—— 麻辣俱全的丁哥黑鱼馆

小记自己就是住百井坊附近的,天天路过丁哥黑鱼馆却没有进去吃过。原因很简单,生意太好,几次进去都被退回来。这次选在晚上 9 点过去,人还是很多。服务员和经理都很牛,叫了好几回才过来,完全不怕生意不好的样子。等菜时间送的黑瓜子非常好吃,可是怎么问经理都不告诉我们是在哪里买的。

“丁哥”有四样招牌菜:麻辣鱼、酸菜鱼、番茄鱼、筒骨鱼。个人比较喜欢番茄鱼,点了微辣的程度,肥白的黑鱼片翻滚在浓浓的番茄肉汁里,汤极鲜,酸溜溜的,一锅鱼才 50 块钱左右,可以吃饱三个大胃美女,哈哈!而且 MM 们吃这个不用怕胖哦。再点了几个清爽的小菜:脆口色拉卷、招牌太子螺丝、养颜三宝。很奇怪一个热腾的酸菜鱼店居然有这么道养颜三宝,半个木瓜满满地盛了一堆透明的芦荟再浇上酸奶,冰冰的,吃完酸菜鱼用来降降火蛮好。

地址:百井巷 24 号
人均消费:30 元



卜家野鱼馆巴鱼汤



独门冲烤鱼

第六站:鱼头火锅—— 别样鱼味的谭鱼头

小小鱼头火锅,能吃出十几亿元的资产规模,在国内本土餐饮业中还不多见哦。据说周润发在北京拍摄《满城尽带黄金甲》的时候,还特地和太太去谭鱼头北京亚运村店大吃一顿呢!

杭州店的面积很大,我们点了时下流行的红番茄。红番茄的酱是用从新疆采购回的番茄制作成的,汤料是用农家土法精榨的菜籽香油,再加上十几种传统滋补药材熬制的。这里的鱼头是千岛湖的有机鱼头,鲜嫩味美的鱼头放在番茄汤里炖着,看看也没有传统牛油火锅的油膩口感。吃谭鱼头火锅特别讲究哦,一是讲究汤锅,二是讲究味碟,三是讲究把握好火候,这样烫食鱼头才特别够味!捞起刚刚熟透的鱼头放在味碟里,冷却一下,先吮鱼唇,吸鱼脑,再吃鱼皮鱼肉,讲究“一快一慢,一停一吸”。特别要提的是这里的味碟,您千万可别小看它,是精选十八种佐料秘制而成的哦。朋友说原本最讨厌腥味很重的鱼头,但在这里特殊的锅底中煮制后,完全没有了鱼腥味。当然啦,谭香凤爪、夫妻肺片、老坛子也是一定要点的哦,很是鲜香清爽呢!

地址:庆春路鸣苑 1 号
人均消费:100 元

一道白菜倾倒众生

●食客帮



丸炖鱼头王

文/摄 豆豆

食客帮停了几天,年末了大家都忙碌,但众食客早就蠢蠢欲动。有人告诉我一个可以吃地道土家菜的地方,很是过瘾的样子。真当要这么好吃的話,当然得去探一探了。于是抽了中午的时间去了朝晖的严州府。远远就看到了一个古老的民居建筑,门口的大池子里养着好些鱼,进门的台子上放着好多证书,什么千岛湖有机鱼、有机鳖等等,看来菜的原料真的是蛮地道的。店堂虽然有些旧,但是给人些许亲切感,老板是地道的建德人,人很好很实在,介绍了招牌菜于是就开吃。

食客:小路
职业:杂志编辑

严州府,菜如其名,透着一股浓浓的土家气息,比如九姓鱼头王、炭火鸭、遂安焙石笋等等都是如此,在其他饭店少有看见。除了菜名,菜的味道也是“土”味十足,尤其是炭火鸭和遂安焙石笋。炭火鸭不同与平常所见的“老鸭煲”,它的汤尝起来清淡不油腻,味道异常鲜美。遂安焙石笋的石笋鲜嫩也是令人至今回味无穷,咬下去的口感很好。而冷菜方面,一道脆白菜引得在座的所有人齐口称赞。这道菜的原料虽然简单,只是很平常的白菜,但制作却非常有特色,入口后的回味也很好,是一道调味开胃的一道好菜。不过,另外一道冷菜“西门香油鸭”却又寻常了许多,没有多大的特色,味道也很平常。

食客:Cathy
职业:广告
面对美食,我的意志力再次瓦解。跨出严州府的大门,我步行 30 分钟后又持续站立一个半小时,妄图燃尽中午吃下的全部热量。

本人首次加入食客帮,但未严州府却属二度。帮主一吆喝去严州府,脑海立马跳出一个大鱼头。上次来吃,没记住菜名,只记得这鱼头又辣体积又庞大。众帮友坐毕,我就暗暗惦记鱼头。老板很是厚道,冷菜热菜一个接一个上,小野鱼、炭火鸭、九姓团圆锅



脆白菜



严州玉米羹



遂安焙石笋

严州府的菜总体上来说还是很有自己的特色和风格的,这一点从其饭店的装修上也能略见一二。在繁忙的闹市中这一处犹如闹市中的民居,朴实而令人倍感亲切,总体感觉还算不错。

……对于偏好土家菜的我来说,融合了浙西土家风味的严州府菜系比较对胃。只是,我心里更惦记的是鱼头。幸好,点了!此菜名为九姓鱼头王。头大且不说,关键是汤汁浓厚,辣得够味。不是剁椒,也非泡椒,而是浙西山区特有的青椒红椒。而此青椒也非平时所说的厚皮青椒,如果不去籽就比较辣。这个辣味鲜而不麻,祛除鱼腥味自然一级棒。(说到青椒,因个人爱好,稍有研究,故在此深入一下。)鱼头上还撒上了黄豆,从营养学的角度来分析,此道菜富含了动植物两种蛋白,创意不错!除了鱼头,印象比较深的是严州玉米羹,玉米的本色味道也保留得很好。据说,玉米有养身减肥功效,所以我很安心地吃了好几碗。还有,那个脆白菜

……对于偏好土家菜的我来说,融合了浙西土家风味的严州府菜系比较对胃。只是,我心里更惦记的是鱼头。幸好,点了!此菜名为九姓鱼头王。头大且不说,关键是汤汁浓厚,辣得够味。不是剁椒,也非泡椒,而是浙西山区特有的青椒红椒。而此青椒也非平时所说的厚皮青椒,如果不去籽就比较辣。这个辣味鲜而不麻,祛除鱼腥味自然一级棒。(说到青椒,因个人爱好,稍有研究,故在此深入一下。)鱼头上还撒上了黄豆,从营养学的角度来分析,此道菜富含了动植物两种蛋白,创意不错!除了鱼头,印象比较深的是严州玉米羹,玉米的本色味道也保留得很好。据说,玉米有养身减肥功效,所以我很安心地吃了好几碗。还有,那个脆白菜

也真的是一绝!

帮主点评:所有的菜都能尝出很地道的土家味道,但是制作水平却达到了正规餐厅的档次,入味和地道是这里的一大特色。即使如此却惟独那一道脆白菜却久久不能让我忘却,入味生脆还香鲜,酸酸甜甜的一想起来就要流口水,那韩国的泡菜实在无法与它相比。上来就被扫光,吃完要走的时候还对老板说:“再给我打包几份白菜!”老板觉得挺奇怪,正要吩咐厨房的时候转念一想帮回办公室也没办法吃,还是留着胃口下次再来吧。严州府的人均消费在 50 元左右,很适合家庭聚餐,朋友同事出来吃吃饭便饭。记住了!一定要点那个脆白菜!

爵色添香,完美鉴赏

——JR 演绎麦卡伦爵士夜

文/豆豆

2006 年末,在杭州柳莺路 JZ CLUB 温柔的灯光里,轻柔的爵士钢琴和着淡淡的爵士萨克斯风,使这里的气氛格外温馨。在 JR——这样一支中西合璧的自由爵士灵魂的引领下,轻呷一口麦卡伦威士忌,伴着灵动不凡的音乐,一场色、香、味俱全的爵士曼妙之旅将成为麦卡伦品质男人的首选。

本次麦卡伦爵士夜的活动安排也很费心思。现场 JR 爵士表演,由舒缓的音律作为情绪铺垫,在歌手的参与下渐入高潮。如果你想借此机会深入地了解一下曾在酒中圣经(Whisky Magazine)中获得“世上最佳纯麦威士忌”称谓的麦卡伦,现场品鉴大使的专业品鉴一定不会令你失望。从欣赏色泽、嗅闻香气到品尝美酒,在自饮自酌中,情绪自然放松。有兴趣的话,和



朋友一起参与积木游戏,这样的一份轻松怡然让人不禁有一种久违的感觉。

爵士、威士忌,人们总是自然而然地将两者联系在一起。伴着杯中金色的琼浆,陶醉在麦卡伦独有的柔和迂回的熏香中,体味“拥有 180 年历史,世界最珍贵的威士忌”所具备的珍贵与奢华的品质。静静地听,细细地品味,威士忌的醇香萦绕,令身心全然沉浸其中。在爵士这样一种能够充分表达情感与情绪的音乐里,感受更多的无疑是真情的无羁流露与释放。此刻,聆听 JR,让你与自己的灵魂倾谈,体味一份执著的态度,一种难得的默契。

Galanx 格兰仕 漂亮太太有妙方

主妇手、主妇脸,早上醒来发现自己又多了一条皱纹,这是多少美少妇感到懊恼的事。但很多美主妇依然要在一日三餐的炎热油烟中“凋谢容颜”,包括我。而隔壁三十多岁的陈太太每天都容光焕发地跟我打招呼,这确实让人纳闷。

需把食物调好味道放进炉子,设定好就可自动完成。无油烟,做出来的菜不油腻,自然有利皮肤保养,省时省力,还省了一大笔煤气费!这样新潮的东西会不会很难用,学很久吧?陈太太笑得爽朗,她说,现在的光波微波炉融入了数码科技,操作十分方便,还可提前预约烹调,方便照顾老人小孩。她还介绍到,她家那台格兰仕“一键通”光波微波炉有 36 种全智能数码菜单,一键设定就“搞定”。

直到有一天,我到陈太太厨房惊奇地发现了两台炉子。她也不隐瞒,很爽朗地说日常菜就是微波炉做出来的,两台并用,做饭、做菜很快“搞定”,原有灶台都不用了。她还说,用微波炉做菜很简单,只是一种难的默契。

按着示范,我试了一下,果然很方便……



格兰仕微波炉