不可不知的茅家埠美食

茅家埠美食地图

文/摄 见习记者 徐晓岚

糯米糍

（上接12版）

茶都：甜蜜的桂花芋艿

“茶都”相比较前面的两家，比较低调，甚至看不到它的招牌。其实那些大食客都说这里的菜最好吃，而且一定要在太阳暖和的时候去那里。室外的竹桌竹椅架在小湖的曲桥上，风景好得要崩溃掉了。服务员一律都穿白色运动服和白色运动鞋，看起来很整齐。

这里的“桂花芋艿”口感粉糯，做得跟蛋糕一样漂亮。金黄色的桂花糖细腻地铺满在厚厚的芋泥上，看着都流口水。我向来对温糯的东西没有什么抵抗力，一个一不小心，就吃过了头，捧着肚子，自己跟自己生了半天闷气，最后还很没出息地又打包一个带回家。什么“提拉米苏”啊“芝士蛋糕”啊这些洋里洋气的甜品都没办法跟它比。

“千岛湖红烧鱼头”非常棒！分量很足，滋味香辣，且兼具浓郁的酱香味，肥腴滑嫩的鱼脑，让我们马上一抢而空了。

地址：龙井路83号

好龙翔：风景最好的“大排档”

这是“好龙翔”在茅家埠新开的一家店，装修和龙翔桥店完全不一样，一楼是整个的落地窗，到了晚上从龙井路上隔着树看进去有种通透的感觉；二楼有十多个包厢，都有窗户，特别是那个双人的情侣包厢感觉很好。菜价其实和龙翔桥店差不多，因为放在这种有风景的地方，就让我们感觉比较便宜了。

这个特别的“大排档”能满足从情侣到三五好友或是一大家子的不同需求，而且几乎每间都有窗户能边吃边赏景。海鲜水产是店里的主流，杭帮菜家常菜也做得挺不错的。

服务很好。我们去的那天下大雨，一下车就有两个服务员撑着两把大伞过来迎接。海鲜水产比较便宜，清蒸一条鲜嫩的溪沟鱼不过25元。点了一个“养胃缸”，小小的竹筒里沸腾着猪肚、羊肚、牛肚，汤汁已经被熬成了乳白色，两个人吃刚刚好。“尖椒海苔炒白虾”很有宁波特色，香香的苔条绿油油的衬托着鲜嫩的小白虾，看了就起食欲。“柴把卷”是这里的特色菜，厚厚的蜡肉包裹着金针菇和爽口的素包整齐地排列在一起，咬下去就有鲜香的蜡肉汁流出来。主食可以点这里的“五谷丰登”和“荞麦包”。

地址：茅家埠2号
电话：87972135

五峰草堂：桂鱼煲镇住明星

“五峰草堂”是一栋古色古香带有江南特色的二层小楼，最可贵的是门口右侧还有一个半圆形面对着一片青葱的回廊。几张竹子做的桌椅闲散在那儿，每年这个时候这儿都是很抢手的位置。

生意自是相当不错，如果不预定留位的话，去晚了根本就没有座位。靠着西湖，边吃饭边看看风景，从视觉上说就是享受了。

才刚到下午6点，跨进一楼的主厅，发现里面的食客几乎已经坐满了。挑了旁边最小的一张桌子坐下，穿着水印花布的服务员小姑娘马上送上一小碗颗粒饱满的瓜子。老板又高又帅，长得颇具明星相，不到中午就在店里晃悠啦。菜单上印着他和很多明星的合影。

“马兰头”和“凉拌海蛰”很适合这个时候点来吃。另外，一定要尝尝他们的镇店之宝———桂鱼煲。听说很多明星都对它赞不绝口。脸盆般大小，全锅端上，这哪里仅仅是桂鱼汤，分明还有牛蛙、河虾、湖蟹、鸡肉，再加上葱姜。汤熬成了浓浓的白色，像牛奶一样。拿起小勺子，喝上一口，一股暖流顺喉而下，全身心都充满了感激。不过比较贵，桂鱼58元一斤，而每条桂鱼都在3斤以上。不过，鱼倒是蛮新鲜。如果三四个朋友一起去，点这个煲，外加一个素菜就可以吃饱了。

地址：龙井路70号
电话：87987977

五谷丰登

土烧江钩

马兰头和凉拌海蛰

天竹茶庄：就像在自己家里坐坐

下午4点，午后的阳光依然耀眼。在一把墨绿的阳伞下，绿茶的叶子片片舒展着。远处的山腰，种着大片大片的茶树。村子里是宁静的，偶有游人走过。女主人去了隔壁的院子聊天，自己可以随意添茶倒水。若另有需要，只需站在院门口，喊一声“老板娘”，那穿了碎花桃红色上衣的女人便会急急跑来。时间一下子变得悠长，像夕阳下淡红色的影子，慢慢游走……

天竹茶庄，从区域来说应该算是梅家坞了，但是它紧挨着茅家埠，就在茅家埠去梅家坞的拐角上，所以我们权且把它算在茅家埠吧！

茶庄的老板和老板娘特别亲切。开车去都不用自己找停车位，老板会亲自迎上来为你代客泊车，吃完出门车就等在门口了。老板娘穿着家居服亲自给你介绍新鲜的野味和野菜。

我们和老板娘攀谈的空隙突然发现屋角放着一个竹篓，里面铺满刚采摘下来的龙井茶叶，碧绿碧绿，叶片椭圆且很柔软，放在鼻下一闻，清香四溢，搞得我们爱不释手，当即花了300元买了一斤春茶。女主人喜滋滋地称重，装袋，封口，入罐。一切都有条有理。不想买的话就在饭前点一杯尝尝，30元一杯，过了这个星期可就没有啦！

天气好一定要坐在外面，抬头就是巨大的茶山，身心完全被绿色所包围着。

“酱鸭芋艿”和“豆腐煲”口味比较重，是这里的特色菜。“野菜”和“娃娃菜”是自家人每天上山采摘的，新鲜得不得了，这种野菜茎和叶都很肥厚，富含了许多许多的水份，好像要撑破了表皮似的，颜色粉中带嫩绿，看上去晶莹剔透。和蒜茸一起炒吃起来有种甜软的香味，现在似乎尝不到这样的好菜啦！

吃完饭可以留在包厢里或者露天阳伞下吹吹牛磕磕瓜子打打牌。关掉手机陪陪家人赖在那里一天可是不错的主意哦。

地址：梅家坞云栖花园69号
电话：87311969

想做经典的提拉米苏吗？

面包新语下午茶教室邀请你免费参加

文/豆豆

BTEADTALK面包新语有着让全世界都津津乐道的味道。只要说到它就会联想到它的味道，只要看到大厨的现场制作闻到现场的烘烤飘香，就一定会赞美它的滋味美妙。

每天，BREADTALK的飘香与你的活力与激情对话；每天，全球有超过1万个消费者和BREADTALK一起创造崭新的创意，一起分享BREADTALK带来的心灵的短暂放纵。这就是你的面包新语。

去年我们开设的烘焙堂很红火，大家穿着专业的烘焙面包师的围裙在BREADTALK里分享各自亲手做的美味，兴奋、惊喜又幸福。现在面包新语又要和《城市假日》联手开设“下午茶教室”了。你可以和这里的面包师讨教下午茶和下午茶点心的迷人故事以及亲手尝试做下午茶的乐趣。4月5日早上9:00，你将有机会和这里的专业面包师交流，并亲自做让人难忘而美味缠绕的提拉米苏。这一切都免费的哦！我们将从报名者中挑选8名读者参与这次活动。

报名电话：85311080、85311222，双休日照常。也可以发邮件至csjrxf@zjnews.com.cn，请注明面包新语活动报名。报名截至4月3日。

Galanz 格兰仕

光波炉力挺准爸爸准妈妈

2006年是公认的结婚年，时逢前寡年后寡年，又是难得的双春年，在这个浪漫的年份里，许多的青年朋友步入了婚姻的殿堂。翻过年，伴随着"金猪宝宝"的孕育，众多的准爸爸、准妈妈诞生了，可是这些大多出自独生子女家庭的新婚夫妇们对如何做好准爸爸、准妈妈，心理可没有个准谱。

宝贝小，皮肤嫩，受外界环境的影响比较大，最紧要的事情，就是做好饮食健康和消毒杀菌工作。入口的东西要健康，要消毒，身上穿的要干净，如何简便快捷地解决呢？格兰仕最新推出的中国红系列蒸汽光波微波炉产品，特设宝宝功能，专为中国儿童设计，有符合宝宝饮食习惯的功能键，烹饪小米粥、加热营养牛奶，一键搞定，让准爸爸、准妈妈放心又省心；特设蒸汽清洁功能，炉腔内胆清洗、消毒方便卫生，小宝贝喝过的奶瓶，加入7分满的水，用保鲜膜包好，把奶嘴放在装有水的容器中，用微波加热一分钟，杀菌消毒，保证入口的东西健康卫生，是宝贝生活的健康卫士。宝贝用的小毛巾，也是细菌滋生的场所，经常涣洗，用光波炉杀菌消毒，保障宝贝皮肤干爽又洁净。