



# 21:30-02:00 有什么可以激动的

文/见习记者 徐晓岚 摄/徐彦

加菲猫要了三个愿望:第一个是要猪肉卷。第二个还是猪肉卷。第三个?哦,你错啦,我想要更多的愿望,那样我就能得到更多的猪肉卷啦!

我很容易满足的。我要第一天有好吃的夜宵,第二天还是有好吃的夜宵,第三天?哦,你错啦,我想要更多的愿望,那样我就可以挖到更多好吃又不发胖的夜宵啦!

从时间到姿态,夜宵讲的都是个酣畅淋漓,怎么痛快就怎么来,约上三五知己放肆一下,吃几顿也没问题。在夜宵小排挡里,不管你是光着膀子还是穿着拖鞋,都不会有人斜眼看你,更不需要注意自己的吃相。

其实夜宵那些东西在别的饭馆都能吃到,不过如果你在午夜馋瘾上来了,想找个吃饭的地方倒还真是不容易。有些大排档的卫生状况太令人担忧,而24小时便利店的東西口味太单一,所以备几个夜宵的候选地是非常必要的。“胖大姐的豆腐摊”、“建国路的馄饨王”和“大学路的猪肝面”就不少说了,反正传说胖大姐的LV已经一屋子了……

## 农夫烤鱼

### 这年头没有什么是可以令人激动的,烤鱼除外

就“吃”而言,算四川人最NB,制造了一场又一场的龙卷风,比如早期的“香辣蟹”,之后的“水煮鱼”、“酸菜鱼”,全都以横扫千军之势在街头巷尾风靡开来。这不,重庆烤鱼又来了,在上海、北京等城市吃得正火呢!杭州也未能“幸免”。套用当年“香辣蟹”的广告词:“这年头没有什么是可以令人激动的,烤鱼除外”。这不,河东路上那家小小的“农夫烤鱼”,每天的营业额早就过万元了。

这儿的烤全鱼都是现称现宰,浸汁、烤制、撒料、淋油一气呵成,其中以草鱼最为细腻好吃。老板说,这烤鱼一定要两斤半以上烤制出来才好吃,鱼小了烤出来口味要差很多。

这鱼啊,先是烤过,然后放在汤

汁里边热边煮。上桌的架势非同一般:一个特制的长方形烤炉,底下燃着火,好大的一条鱼,只露出鱼头和鱼尾,鱼身则被辣椒、酱料、芝麻、香菜、花生等各种辅料淹没了。扒掉上面这些料,就露出了整条的烤鱼。尤其好吃的是鱼皮,又脆又焦,汤料煮的时间越长滋味就越会渗透到鱼肉里,越是鲜美。一旁的老板告诉我们,这鱼肉蘸着豆豉酱一起吃味道会更好。

等到我们把鱼前后左右都吃遍了,就可以把单点的青菜、豆腐、粉丝、土豆等放进去跟着汤料一起煮,哈哈!又一个“节目”开始啦!

地址:河东路(公交朝晖三区站附近)

人均消费:35元

## 避风塘

### 红男绿女的夜景

第一次去避风塘吃夜宵的时候,差点以为自己走进晚上7点的必胜客。餐厅的热气里坐满刚从夜店里出来的红男绿女,个个花枝招展,甚是耐看。渔家打扮的服务员穿梭席间,空气中流动着渔歌、船歌、拉网小调。在上海评选的申城十佳夜景中就有一项是避风塘夜宵,杭州看起来也不落后了。

小时候大人都不准我们吃凤爪,说女孩子吃那个长大了不会梳头。不碰凤爪的习惯在避风塘可保留不下来。每次去那里,“豉汁蒸凤爪”恨不得一盘接一盘地点不要停。鸡爪经过又炸又蒸,香而松软,再加上诸味调和的酱料,有点微辣,吃上去很肥,就连啃骨头也成为一种乐趣。

这里的“蟹粉小笼”很不一样,皮呈透明状。咬开小笼,除了都是汤之外,馅的份量也很足,真的有蟹粉和虾仁耶,不光是外面一点黄的点缀一下的,味道没话说。

白粥家家都会烧,而避风塘的“独门杀手锏”是随白粥奉送的那一碟“过粥小菜”,不知用什么方法酱得香气扑鼻,拌在白粥里面,鲜到眉毛都忍不住挑起来。像我这种老食客每次过来点粥,通常都会招呼服务员:“多拿一碟酱菜过来哦!”

在避风塘,望着窗外的夜,寂静的街头,吃着吃着,暖了胃,心也变暖了。

地址:体育场路粮贸大厦二楼  
人均消费:50元

(下转 E8版)

主办单位:浙报集团《城市假日》周刊

# “爱情呼叫酒吧” 紧急征集令

这个夏天,爱情的元素在城市空气中流淌。  
中意的你我,擦肩的梦境,爱情在陌生找寻……  
香醇的美酒,浪漫的音乐,弥漫在城市的夜空。  
国王才是你我该停靠的栖息之处……

本周刊将于6月下旬倾力推出杭城首份白领“爱情呼叫酒吧”时尚娱乐专辑,引导单身白领一族的娱乐生活。同时,诚邀杭州各大主题酒吧、KTV等时尚娱乐元素创造者的参与,共同打造品质生活之城。

主流酒吧、KTV加盟专辑热线: 0571-85311182 85310814