

体验



赤膊的人大杯的扎啤满桌的海鲜

投入火热的 近江村排档

美食街大排档的海鲜味道有多好?不亲自体验下怎么能知道!

跳上出租车,一听说去近江,司机就来劲了。“是不是去美食街,那儿生意真当好。”原来司机也是那的常客,这么说来,还真是人人皆知的地方了。“那家好运来,很不错,我夜班的时候常去的呢,还有好几家老板我都熟悉,生意很好,海鲜很好吃的。”

文/徐秀秀
摄/姚志伟



赤膊的男人和大杯的扎啤

其实地方挺好找,驱车从礼品城拐进去,就在好又多超市的旁边,满满的停车场,几乎没有空位。

一下车,便是一阵的热浪,人声鼎沸夹杂着碳火的香气扑面而来,长长的整条街都摆着简易的桌子,里间是遮雨棚一样的简易棚,地道的路边摊,有点像沈家门的大排档。

满眼都是人。赤膊的,举着一杯子啤酒大声笑的,脖子上挂着金链子的,手抓着小龙虾吃得正High的。有几个脸是红通通的一片,酣畅淋漓吃得热情高涨,头顶的霓虹灯一直闪着,写着的是“近江海鲜美食街”。

里间的厨师“哗啦哗啦”地炒菜,“噼里啪啦”地如同在打仗。伙计们跳跳跳出都跟孙悟空似的。桶装的扎啤在一边堆得老高老高,好多食客就加个位子,专门放啤酒桶,那架势简直就是一个字能形容“爽!”夹杂昏黄的灯光,大男人们大部分光着膀子,说话的音调也都变成了吆喝。“来来来,干了干了!”“哈哈哈哈哈……”劝酒声大笑声四起,欢畅得很。

看着这样的场面,兴致一下子被吊起。在这样的气氛里,你不想投入地大吃大喝都不行!

●近江海鲜美食街经典菜

椒盐虾蛄:其实生活在海边的人都是用盐水煮下就直接沾着醋吃了。但是椒盐的烧法更适合杭州人的口味,难怪一般人啃完一盘还会再叫一盘。

红烧带鱼:正宗海味的带鱼总是会比超市里看到的新鲜肥美,通常会更宽更短,红烧带鱼这样经典的口味怎能错过?

小龙虾:小龙虾对于杭州人来说再熟悉不过,只不过这里的小龙虾不追求更为浓重的口味,而是讲求新鲜和原味,通常也不会看到油腻腻的汤料。

那些遥远的海鲜们近在咫尺

这里可以吃到来自千岛湖的鱼头,舟山的海瓜子,还有湛江的生蚝,福建的珍宝蟹,象山的鳊鱼。无论是来自哪里都是最新鲜的,因为这里附近就有最有名的近江水产市场。不过记者打听了一下,每个店家都有自己的供货渠道,基本都是从海鲜产地发货过来的,下午两三点到货,在傍晚的时候,你就能吃上最新鲜的海鲜啦!

我们一行人好不容易选了家铺子,哇!一望无边的人,路边的摊位一个位子都没有了,只能挤在靠里间的遮雨棚。头顶的几百瓦白炽灯把里间烤得火烫,可以看见厨师正在里面热火朝天地挥着手臂翻炒。感觉浑身周围都是热气腾腾,汗如雨下。就是这样的环境,几位外斯文的小姐早已经被摆在台子上的海鲜吸引去了,赶紧点了菜,上了一大扎啤酒就开吃了。虽然热得浑身冒汗,可是海鲜一上,两眼立刻放光,各自的嘴巴就合不上了,以几分钟消灭一盘的速度,一餐饭吃得天翻地覆。本想着拍些图片下来给读者分享,可是还没缓过神来,盘子都已经空了。尤其值得一提的是那的椒盐虾蛄和炒蛏子,都是双份双份上的。价格也公道,七七八八的人点了十多道菜,加上啤酒饮料,不过是400块钱。

海边过来的人说,去沈家门的海鲜大排档也不过如此了,没想到杭州居然有这么地道和热闹的大排档,真是难得!

Galanz 格兰仕

“鸡爪子”应急,四分钟美味

因为工作原因,我经常和妻分居两地,忍受双重苦难:相思之苦,饮食之苦。我从小就是在“站在厨房门外的观望者”的状态下成长起来的,所以,每当大人老婆不在身边的日子,就是我的胃饱受无规律饮食蹂躏的“艰苦岁月”!

夫伤胃,妻伤心。这一句经过千千万万恩爱夫妻总结出来的话,也一样的在我和我妻之间延续着。后来,妻心疼我,就专程请来岳母,要知道岳母可是当年我心中的牢不可摧的“铁面女将”,当面对不让女儿和我交往为利剑,硬生生的创造了一番我妈二十多年孜孜不倦努力都没有成功的“佳绩”——改掉了我抽烟、饮

酒、睡懒觉的习惯。

妻让岳母教我做家传“鸡爪子”的“速成秘诀”,以备我生活应急。

“鸡爪子”是一款凉菜,食用方便,临时来客,准备不及,可以用面条和米饭当主食,舀上一大勺鸡爪子,加点水,放些鸡精和芡粉,配上三棵小白菜,在格兰仕微波炉里转上4分钟,用作浇头,如再外加一枚嫩鸡蛋,美哉!在外的日子,我每天就依靠“鸡爪子”和一台格兰仕的微波炉安慰着我的胃,也让我的妻安心。

格兰仕
微波炉
4分钟
鸡爪子
美食

