

巴国布衣 一菜一格百菜百味

文/张琴

有人说,川菜是一种平民情绪。有人说,川菜是一门乡土文化。更有人说,好的川菜馆可以为一座城市增添活力。满腹诗情的巴国布衣正是这美丽杭城的一笔“火辣”春色。

找了个中午的时间来到位于杭州解放路与环城东路路口的川菜馆。走进街边那并不起眼的门面,才发现原来里面别有洞天。古色古香的木质装修、雕梁画栋、一桌一椅都打乱了原本的时空,看着川剧变脸,吃着川菜,让人感觉回到了民国时期的四川。

巴国布衣最出名的当然要数“九朵金花”了。“九朵金花”其实指的是九道菜:雅鱼、锅魁盐煎肉、鹅肝酱烧茄子、雪山刺身牦牛肉、三峡石爆脆肠、面包虾、现磨豆花、炆锅血旺、晾杆白肉,每一道菜都有其不俗的特色,辣味、麻味,爽口却又各不相同。

最先上来的是“雪山刺身牦牛肉”。用料讲究是巴国布衣的一大特点,据说为了保持川菜的原汁原味,很多原料都是专门从四川空运过来的。这来自雪域的牦牛肉当然也不例外。牦牛吃的是高原草,喝的是雪山水,因此牦牛肉是最适合生吃的肉类,无污染,口感嫩滑。色泽鲜红的牦牛肉被切得薄如纸片放在冰块上面,夹起一筷蘸上些芥末送入口中,

鲜、嫩、入口即化,让人回味无穷。

品尝间,只听到传来了一阵吱吱的声响,接着就闻到了一股辣椒的脆香,端上来一看才知道原来是三峡石爆脆肠。滚烫的三峡石上倒入了满盆的红辣椒和脆肠,热油爆出吱吱声,鲜红的、金灿灿的颜色,香脆的脆肠,真可谓是融合了麻、辣、鲜、香、脆于一身,唯一的遗憾是脆肠不够多,好吃的东西总是抢着吃,一会工夫就被消灭光了。

既然来到了巴国布衣,那就一定不能错过晾杆白肉。从一楼走上三楼一路你会看到晾杆白肉几乎每桌都有一份,造型是它的特色,白白薄薄的肉片就一片片的被晾在杆子上。味道也很不错,虽然看上去很肥腻,但夹着黄瓜、酸包心菜一起蘸着酱吃口感比较清爽。

最后说一下“千呼万唤始出来”的面包虾。就如黄金铺地般,面包和脆虾铺满了整个盘子。服务员介绍说这道菜被称为“脆椒的红辣椒也能嚼着吃”,放入口中时才知道原来真的不辣,酥脆、味香醇正。里面的虾也是鲜脆可口。一口下去从嘴、舌、胃,舒适到了全身每一个细胞。据说这道菜经过厨师的特殊处理,不仅吃了不会上火,还有养颜美容的独特效果。



名家海鲜工坊 要做海鲜餐饮的 LV

墙面波浪形的,等位区做成鱼头状,墙上是手绘的海底世界。新开的“名家海鲜工坊”就像是海洋游乐场。舟山的海鲜广式的烧法,广东的海鲜大连的做法,大连的海鲜舟山的烹饪。各地的海鲜在这里玩起了“迷踪拳”

名家海鲜工坊整体设计是由香港著名设计师设计的,整体风格追求一种“高档商场和时尚酒吧”的结合。据名人集团总经理李红卫介绍,仅仅名家海鲜工坊那个不锈钢贴面、不锈钢网状的门脸,就花了100多万元。

做个门面花了100多万

“100多万元,在杭州可以开一家蛮像样的酒店了,在李红卫手里,只做了一家店的门面。”在场的一位餐饮圈内人士说。据说,名家海鲜工坊的门脸设计,有着韩国最大的一家LV专卖店的门脸印迹。“也许,海鲜工坊本身就是要做杭城海鲜餐饮店中的LV喽。”

整个酒店就像一条“鱼”,到了名家海鲜工坊就像是进了一个海洋游乐场。酒店的墙面是曲状的波浪形,墙上手绘的海洋鱼类,走廊上挂着的水晶玻璃挂饰也是做成鱼干状。不仅仅

如此,整个酒店各个细节“玄关”,都围绕着一“鱼”。“那个等位区是鱼头形状,这个顶是鱼翅状,那个迎宾台是鱼尾的位置。”

名家海鲜工坊的每个包间,无论大小,都有独立卫生间和沙发休息区,几个豪华包间配有3台大屏幕,“一台可以看数字电视,一台可以唱卡拉OK,还有一台可以上网或者玩游戏,是一间各种功能都齐全的多功能厅。”名家海鲜工坊总经理朱军说,“每个豪华包间,还配有可以自己操作的小灶台,可以随时加热菜肴食品。”

各地海鲜在这里练起“迷踪拳”

川菜毛血旺也与海鲜搞起了混搭。在一般食客的印象中,海鲜的“门派”是蛮鲜明的。舟山海鲜、石浦海鲜、温州海鲜、广式海鲜、大连海鲜……一个地方的原料,一个地方也有自己一套烹饪手法。在名家海鲜工坊,

李红卫让各路海鲜在这里练起了“迷踪拳”。名家海鲜工坊的大厨们,跑到大连、舟山、广东、江苏等地,“搜”来了各地的特色海鲜,也学会了各地的海鲜烹饪手法。到了工坊,他们开练“迷踪拳”,舟山的海鲜用广东的烧法,广东的海鲜用大连的做法,大连的海鲜用上了舟山的烹饪手法。

“怎么做更好吃,就怎么做。”李红卫说,“这样,不但口味更好,也让食客觉得很新奇。”

不光各地海鲜练“迷踪拳”,就连川菜的代表菜肴毛血旺,也与海鲜搞起了混搭。一般海鲜口味多以清淡为主,似乎与麻辣川菜搭不上边。在名家海鲜工坊,却有一道菜叫“海鲜毛血旺”,就是在川菜毛血旺中,加上了大虾仁、墨鱼滑和蛭子等贝类海鲜,毛血旺口感更鲜了,而海鲜口味也有了“麻辣演义”。

“独门”海鲜木佬佬,大圆贝有大盘子大,新鲜海蜇皮从海里捞出来5个小时送到店里

名家海鲜工坊的冷菜,每一道都有海鲜,而75%的热菜也与海鲜有关。目前,名家海鲜工坊有90多个品种的海鲜原料。按照李红卫的话来说,离他对海鲜工坊的要求,“品种还远远不够,还要不断地增加符合我们要求的品种。”但名家海鲜工坊的“独门”海鲜倒是不少,许多还都是找的“源头产品”。大连野生活辽参、新鲜海蜇皮、海肠,在杭城都是“独门”。名人海鲜工坊的大圆贝有大盘子大小、1.5斤左右重。新鲜海蜇皮从海里捞出来,一般一张有15斤左右,不用盐水浸泡腌渍,新鲜打包空运,5小时送到店里,口感与我们平时吃到的腌渍海蜇皮自然大不相同喽。