



一方靓汤 让这个冬天不再寒冷

初冬正是进补的好时机,喜欢享受的杭州人总是不会错过任何可以让自己舒畅的事儿。说到进补也是一样。挑个好汤,好好给自己补一下可谓惬意至极。

吃饭喝汤,杭州有这个习惯的人不多,以至于对于汤的更多认识都局限于广东那个地方。后来走南闯北的人多起来了,各地的口味也大串联起来了。不过在杭州想吃一次正宗的广东汤仍然并不容易,因为很少有商家愿意耐着性子去培育这个市场。

好在这世上总会有这样的人。潘先生在广东栖居多年,其胃早已被广东汤滋润得金贵,来杭州后,因为始终找不到理想中的喝汤场所,于是萌发了开一家专营广东汤餐馆的念头,于是后来就有了中北桥下“一方靓汤”的开张。

“一方靓汤”大厅中央有个专门的煲汤台,气势很雄伟,上面有 20 多个炖炉,横竖好几排,在我的印象中,如此规模的煲汤台,在杭州城里还是第一家。做广东汤,请的师傅当然也是广东人,并且一请就是三个,每人都有 6 年以上的煲汤经验。

广东汤分煲汤和炖汤两种。煲汤是将原料放入砂锅直接在火上滚;炖汤的程序就要复杂很多,需经历出水、加料、隔水蒸等环节。就口味而言,煲汤更浓郁些;但就营养价值而言,炖汤则要滋补很多,像“夏草川贝炖鹧鸪汤”,具有润肺止咳、降火除热、滋阴润燥的功效。做广东汤最

大的特点就是费功夫,无论煲汤还是炖汤,都需要时间以及文火的磨砺。为了这些汤品的料理,“一方靓汤”的炖汤师父每天需要凌晨两三点钟起床,等到凌晨四点整的时候,必须将所有汤品上炉,只有这样,才能保证中午来就餐的顾客能享受到口味纯正的广东汤。

“一方靓汤”目前能提供的汤品有 20 多种,有适合男士的,也有适合女士的;有按照时令来做的,也有根据年龄来划分的。考虑到杭州人喝汤的需求,餐馆专门准备了一人份的汤和四人份的汤,非常人性化。

喝汤是广东人差不多每天要做的功课,但这份功课一旦走出广东,就会打上“贵族”的标签,变得非常昂贵,这在另一个层面制约了粤菜的发展。潘先生不但想把汤品移植过来,同时还想把那种蕴涵着休闲品质文化的“汤文化”移植过来,因此在制定价格时,潘先生定下了“平实、大众”的基调。像名贵的冬虫草淮杞炖甲鱼,每位只要 22 元;小份的清补凉冬瓜薏米煲老鸭汤,每位只要 8 元。潘先生很不愿意将自己的餐馆归类为“粤菜馆”,“说粤菜馆,会阻止很多人进店,就说‘汤店’好了,真的要‘说粤菜馆’,就说‘经济型的粤菜馆’好了。”



不为咖啡 而来的咖啡馆

“第三乐章”是一个能让人的艺术细胞得到苏醒的名字。

“第三乐章”一杯浓郁的咖啡,飘香都让人倾心。

位于柳营路 16 号的“第三乐章”咖啡馆,门面并不大,很容易走过头。如果你的嗅觉够灵敏的话,找起来又变得易如反掌——嗅什么呢?当然是艺术气息了。

小店的主人姓陈,一个有着音乐和舞蹈背景,也强烈地爱着摄影、书画、电影的小伙子。对贝多芬“第三乐章”的深厚的感情,对生命历程 20、33、40 三步曲的独特理解,使他对这个名字情有独钟。

“第三乐章”店不大,却有着数不清的艺术元素。ILLY 咖啡,上面浮动的高音符号,精致的烛台,店主陈的钢琴声,轻柔而舒缓。角落、墙壁上放着几百张 CD,木质的书架排列着各种时尚类杂志:音乐的、电影的、服装的、广告的。说是家咖啡馆,但从一开始定位时,毕业于浙江大学艺术系的帅哥老板倒更愿意把宅打造成一家沙龙。于是音乐、绘画、歌剧、摄影、电影等等,只要能与艺术搭上点边的,都可以统统往这个空间里装,至于对不对味,只凭各人的感受了。只是开业四个月来,陷在浓香的咖啡以及 50 年代的沙发里的拥趸已越来越多。随着不少老外的到来,帅哥老板一机灵,又在每个周末开辟了英语角,于是上世纪 30 年代的旧上海氛围更有谱了。

点上一杯“第三乐章”,嘴里品着咖啡的香,手里随意翻看着喜欢的书籍,随着钢琴声的舒展,你会发现所有心绪都放下了,存在的是一个完全属于自己的自己。然而,“第三乐章”里只是艺术在诉说着艺术么?英国诗人济慈在他的不朽诗作《希腊古瓮颂》写到“美即是真,真即是美”,这就是艺术的永恒美。“第三乐章”里,那米黄的麻布帷幔、褐色的地板、白色的石灰墙、不加修饰的水泥天花板,毫不掩饰它的原始与朴素,袒露的不正是艺术的本质吗?“第三乐章”coffee shop,是艺术爱好者的伊甸园,让人卸下包袱,退去繁华,让心灵感悟艺术的永恒之美。

大家都怀疑帅哥老板是不是本来就不打算拿这家咖啡馆来赚钱。确实他原本想到的只是为志同道合的朋友们提供个怀旧的场所,于是在寸土寸金的西湖边,他将咖啡馆的人均消费定格为 20 元。至于那些第一次进门的,他还大方地送每人一张正版的 CD,让人感觉他更像是个布道者。

“第三乐章”咖啡馆,你可以为很多东西而来,但似乎就不能仅为咖啡而来。