

沿运河散步 到终点吃饭

文 / 本报记者 徐秀霁 摄 / 豆豆 姚志伟

说到运河,大家一定是不陌生的,不仅因为它的历史,而且因为它现在变得更漂亮了。最近有朋友说是想要发动全体同仁健身,于是大伙沿着运河徒步,早上出发,中午刚刚好走到石祥路段,却意外发现终点站刚好有一家超级好吃的饭店,于是每次想去那吃一顿都来个沿河徒步,那饭店就成了健身的最大动力,当然坐水上巴士也可以刚刚好到达。



田螺凤爪煲



宫廷烤金薯

水上巴士到拱宸桥站下 可以吃上地道的农家菜

在运河的北段,靠近石祥路与丽水路的西南角是北星公园,那公园里最近开了一家叫做“水御兰庭”的土家菜馆。我也说不上来怎么找到这个地方的,如果你不小心走错了路,那么一定是觉得这里好远,其实那地方就在丽水路上,离运河文化广场很近,开车过去很快。当然最直接的方法就是从武林门坐上水上巴士到拱宸桥站下来,步行几分钟就到了。

“水御兰庭”这个名字不太好记,听着像是个楼盘的名称,不过到了那地方还真觉得这名字挺合适。因为恰好是在运河边,这儿的老板借着运河文化做起了家地地道的复古式老杭州饭店。饭店开张不久,大红灯笼还高高挂着,远远看着就能感觉到古色古香,有点类似四合院的风格,进门的大院子里是散座。抬头你会突然发现这的屋顶是透明的,大中午还能边晒太阳边吃饭,要是下雨天就更特别了,眼看着那雨落在头顶上,挺诗意的。

楼上都是小间的包厢,凭栏刚好可以眺望到高架上的车来车往,会让人感觉时空交错了似的。长廊上能瞧见运河的古老照片,诉说着历史变迁,所以来这吃饭还能长见识。

当然最值得一提的是这儿的菜,这也是之所以我那朋友对此地念念不忘的原因。老板说这儿的千岛湖鱼头和原味鸡很不错,是正宗千岛湖运来的有机鱼,鸡也是自家放养的。吃起来果然味道不一样,很鲜。据说那原味鸡里没有放任何调味料,只是加了点盐,但是绝对的够味。田螺凤爪煲是这的另一特色,带点辣味。最令老板骄傲的却是一道点心,名为桂花紫薯羹,这是老板去老远的地方采购来的,据说是因为种番薯的泥土含硒量高才成了紫色,营养价值就不好说了。

这里价格也不贵,人均消费 30 元左右。

信义坊有个御码头 船上可以吃宫廷菜

其实同样在运河边,你还能选择直接在船上吃饭,那风味别具一格。乾隆舫是卖鱼桥边运河上的一艘船,一共 4 层,装潢有清朝的特色,进门是一个很大的庭院,在船的二三层的包厢可以看见河景。入口处还有专门的茶楼,这地方喝茶是再合适不过了。有意思的是这家船的二层还专门设了婚宴厅,想必在运河上办婚礼也是令人终身难忘。

说起这个乾隆舫,还是有典故的。说是 200 年前乾隆皇帝下江南时,就是在这里上下船的,因此这里被称做是御码头。而当时有官员为了迎接乾隆第五次下江南,就在此地兴建了一艘豪华的船,迎接乾隆的驾到,并且为他接风设宴,据说当时把乾隆给乐的,那艘御舟也因此灯火通明、热闹非凡。

这个饭店开在两年半前,开张时曾轰动一时,独特的风格使得生意也一直很火。据说当初这艘船投资超过一千万,现如今早已经不是当初的身价,起码翻了一倍,而传说中身家十多亿的企业家老板也一直把这船视为自己的得意之作。

翻开这里的菜单,就像是在看以前的宫廷菜谱,餐具是清一色的黄,服务员也清一色的“宫廷服装”,让上船的客人享受到了皇帝般的待遇。

这儿有道菜最为抢眼,叫做“牛气冲天”,用的是牛头上的新鲜肉,端上桌时连同牛角骨和牛头骨一起摆上,巨大的一盆那个叫气势磅礴,加上厨师特别搭配的调味料,蘸着吃,味道很特别,这道菜可以算得上这里的一绝,在别的地方吃不到。不过在这除了能吃到乾隆鱼头、鲍鱼鱼翅这些宫廷菜之外,也能吃到家常菜,宫廷烤金薯就是一道升级版的平民菜,特制的番薯上是金黄的芝士和鸡蛋,值得推荐。这里的价格要贵一些,人均消费在 60 元以上。

【关于运河美食】

从前的运河美食似乎停留在“葱包桢”式的市民小吃上,河边偶尔的一个小摊或者不知名的小饭店,让很多杭州人依然有所挂念。但随着运河改造工程的逐步进行,运河边不光出现了很多人文的风景点,还多了很多餐饮文化,比如拱宸桥的运河广场上就引进了各种餐饮商家。据有关人士透露,在运河的信义坊路段附近还将开出一家杭州会馆,届时将做走高端路线的社会餐饮。像这样上得了台面的饭店也将会陆续开出,成为运河边一道独特的风景。

Galanz

格兰仕 3人餐桌

选择光波炉,新人新主张

据有关调查显示,现在许多新娘布置新居,微波炉抢先“登堂入室”,成为新娘们的新宠儿。而极为热门的格兰仕“中国红”等功能上乘、设计时尚的光波微波炉,更是让美丽新娘青睐有加。

笔者了解到,如今新娘置办嫁妆,购买光波炉已成流行趋势。新娘们希望婚后生活、事业两不误,并继续婚前的浪漫。但“做饭问题”让不少新娘操心:一则对许多缺乏烹饪经验的新娘来说,要在厨房里弄出一顿晚餐并非易事;二则传统烹饪费时费力,还要忍受油烟之苦,哪里还有心情浪漫呢。

数码光波微波炉恰到好处地“支持”了新娘的新主张,不用再为一日三餐发愁和忙碌,自然深得青睐。数码光波微波炉通过数

码光波生物保鲜技术,综合光波与微波,对食物里外交错均匀加热,强化了方便、卫生的优势,能充分锁定食物内含水分、鲜汁和维生素等营养成分,保证家人营养。其中一款双屏数码光波微波炉特设多种食物自动烹调菜单,用户只需要选定相应自动菜单和容量,再按自动烹调键即可,无需任何烹饪经验。难怪让现代新娘们爱不释手。

再浪漫的婚姻,也要回到现实生活中。再可爱的新娘也要为家人准备可口的饭菜。选择数码光波炉,实现你的新主张,也圆了浪漫婚姻梦。

服务热线: 021-29217300 (格兰仕总部), 0571-29217300 (杭州分公司), 0571-29217300 (杭州分公司), 0571-29217300 (杭州分公司)

大奖 5000 元“安利杯”健康美食大赛等你参加

美食需要新主张。除了色、香、味之外,我们应该更加注重饮食的健康。美食的概念不再只是可口大餐,更是体现了一种全新的生活态度!家庭煮妇(夫)们赶快行动起来,营养和健康需要秀出来。如果你是美食高手,就来试试新的健康美食主张吧,拿起锅铲开始动手,参加本报和伊家网、安利杭州公司共同举办的美食大赛,5000 元大奖等你拿!

报名热线:85800367、87294030。

也可登录 www.efamily.cn 查看详情。

奖项设置: 大奖一名,3000 元奖金和价值 2000 元奖品;创意奖一名,2000 元奖金和价值 1000 元奖品;人气奖一名,1000 元奖金和价值 500 元奖品;造型奖一名,1000 元奖金和价值 500 元奖品;优胜奖 6 名,价值 800 元奖品;热心参与奖 5 名,获价值 100 元安利产品。