



山参黄芪炖土鸡

文 / 本报记者 徐秀霁 摄 / 姚志伟

白沙泉路,不太被人提起,其实就在曙光路旁边,一条被隔在黄龙商圈喧嚣之外的小路。里面是另一片天地,高大的梧桐树小道,寂静而不脱离城市,茂密的树使你不太能注意到路边的店,而其实这藏匿了大大小小 10 多家人气很旺的饭店,七拐八拐地到巷子里,你会发现藏得那么深的店居然也需要排队。你可以在这条路上吃到各路美味,北方的南方的甚至还有西餐,味道也足够正点。那两排古老的树,把这里藏得更深,更为隐秘些,美味也就更让人值得回味。



鸡汁鼓油虾



白沙泉路一端

## 杭州有条白沙泉路 有人连续一个月泡在那里吃饭

一连好几天去了白沙泉路,餐餐在那里吃,不觉得腻烦。因为那里既有海鲜又有杭帮菜又有川菜,更有地道的北方菜。身边一朋友自从发现这宝地后愣是一个月都泡在那里吃饭,吃遍了所有的店,却依然迷恋,“这样一条路,真的是恰倒好处的低调美食街,世外桃源里的惊喜发现。”

### 人气排名 No.1

#### 最早进驻的枫都:这里以前是茶馆一条街

“这里老早以前是茶馆一条街。”枫都的邢老板在这里已经开了四五年的店了,算是头几位进驻白沙泉路的老板之一。他的店在拐弯处,离大马路最近,也是这条路上人气最旺的饭店之

一。据说,5年前,这里开了 10 多家的茶馆,被称为曙光路上的茶馆一条街。邢老板却在这一排的茶馆里开了这家小饭店。就是这么独树一帜的举动,却意外地发现开张半年后,人气逐渐旺盛,成了整条街上人气最旺的地方。接着大家就眼睁睁地看着近几年这里从原来的茶馆一条街变成了餐饮一条街。

由于邢老板是老浙江大学的厨师,做得一手杭帮菜,再经过 10 多年的研究,倒是有些好拿手的菜,非常有特色。店里装修普通,但很喜欢枫都楼顶的小平台,十人一桌刚刚好,在楼顶周围没有旁人,尽情大呼小叫地撒野。

来这里吃饭的都是老顾客,当年最红火的时候排队排到大马路口。曾经有一位客人一个月里来了 10 多次,成了老板最得意的一桩事情。

这有道酱鸭,是邢老板做了 20 年的经典菜。“20 年来一直坚持这道菜,很少有人做出这样的水平来。”一尝果然很赞,浓郁甜美的酱汁配上精瘦的鸭肉,有滋味、有嚼头,吃过后齿颊留香。

另外值得一提的是这里的鸡汁鼓油虾,每只的个头都超级大,也算是他们的招牌了,壳很脆很鲜嫩,特别香,千万不能冷了吃。最近老板还推出了炖品系列,每天都要一大早起来开炖,有的要炖上一整天,有道叫做“山参黄芪炖鸡”的菜,是老板的得意之作,并且一直坚持卖 38 元一份,好多人就是冲着这只鸡来的。

推荐:枫都滋补一锅鲜、鸡汁鼓油虾、山参黄芪炖土鸡、酱鸭

本上好多人都能和老板搭上几句,估计都是老客了。因为熟络了以后,一般就不讲究服务不服务了,在这店“自己动手,丰衣足食”这句话相当管用,除了烧菜和上菜,其他的你还是自己动手比较快,比如打饭拿碗什么的。老板和老板娘就整天跑进跑出,焦头烂额的样子。基本上你一吆喝老板,他都会理直气壮地告诉你:你自己动手吧,我忙!你听老板那么一喊,还真就得自己动手了。

但是这菜的味道是十分了得,百吃不厌啊,但凡哪天胃口不好,就去这家店,两三个菜下去,爽到透。许多人评价杭州的几个所谓川菜馆,像这样地道的味道不多,属这家最正点,虽然只是些家常菜,却真的到了功夫上。麻辣鱼都是 20 多元一盆,嫩滑麻辣过瘾;酸辣土豆丝切得很细,估计是用工具切的;还有川味泡菜也很有特色。另外酱爆螺丝、回锅肉都值得推荐,经常是见到有人点了一盆,再加一盆同样的。

推荐:麻辣鱼、酸辣土豆丝

### 人气排名 No.3

#### 哈尔滨大叔开了这家年年有鱼

“大叔,我明天再来,一定请你喝酒。”那是晚饭的时间了,一个刚参展农博会的台湾人,从这家叫做年年有鱼的饭店里走出来,他心满意足地说从来没有吃到过那么好吃的沸腾鱼,惊喜的是还有高粱酒喝,第二天要带上朋友一起来。

年年有鱼又叫做“老马风味馆”,顾名思义老板就是老马,这个 50 多岁的男人,长着一张唱京剧的极富表现力的脸,光头,说话还带点回声,一看那就是北方人的模样。据说店里所有的菜都是他亲自研究出来的,偶尔会亲自下厨,与别人不同的是鼻子上要添一副老花镜。后来打听得知这位马大叔在哈尔滨有自己的生意,还开了大饭店,可自从到过杭州以后,就恋上这了,几年以后真的抛下了哈尔滨的所有事业,到这小巷子里开起自己的饭店来,一家人就住饭店的最顶楼。老马很得意地说,在这开饭店很开心,满足得不得了。

说起这的装修还挺简单,楼上包间里的桌子和椅子都是旧货市场淘来的古董,挺特别。连顶上的吊灯都是美院的学生亲手用破布头做的。

### 人气排名 No.2

#### 川味泡菜馆:这家店的老板很牛

每次去晚了就要干等位置,关键是老板从来还不招呼你,“没位子了没位子了,过会过来。”因为每天都忙疯了,老板和你说话时眼皮都不抬一下。其实这家店藏得很深,从图书馆西边小路进去,到图书馆西门右转到第二个路口左转,才能看见,店名就叫“川味泡菜馆”。前面隔壁是 54 号,后面隔壁是 46-1 号,所以估计这家应该是 50 号吧。

但是你却想不到这么家看上去破旧不堪的小店却比周边任何一家都要红火,连夜宵的时间也挤满了人。许多人都是经朋友介绍去的,由于吃的是川菜,看到里面的人都吃得热火朝天,就会莫名的激动。凡是爱吃辣的人,都一致认可这家店的口味。基



### 液化气价格疯涨 液化气和微波炉哪个更省?

近期,国内液化气价格一路疯涨。许多市民表示难以承受,继而舍气用电,微波炉的需求急剧攀升。格兰仕微波炉的热效率高,速度快,在节能方面就很出色;又因是无明火加热,锅具、灶具外表洁净,安全性高。随着格兰仕推陈出新,微波炉已经进入“蒸”、“煮”、“烤”、“炖”的全功能时代,营养保鲜,用起来非常方便。

#### 精明市民算出的经济帐

有精明市民利用热量等于热值乘以热效率,算出了经济帐:以一户三口之家 1 个月使用 1 瓶气为例,按照目前价格,市民月需花费 123 元。如果用电的话,以广州电费价格为 0.63 元/千瓦时,即

需要 94 元。计算表明,在广州用电比液化气更省,其它城市依此一算,即得相应结果。

节能电器又能省多少?以微波炉为例:1 度电可供 1000 瓦功率的电器工作 1 小时。广州电价为 0.63 元/度,费用为 0.504 元。微波炉工作效率特“快”,以一家三口正常的饮食份量来计算,一个菜从放进去到熟透不会超过十分钟,做好一顿饭一般在半小时内,一日三餐约 1 小时足够,那么月需只要 15.12 元,却是省了大量的时间和金钱。

相关链接:  
CCTV-2 昨天 17:30 播出《格兰仕 3 合一微波炉》,有  
关微波炉使用知识,敬请关注。