



草根美食,有的时候还很拽

文 / 本报记者 徐秀秀 实习生 蒋瞰 摄 / 姚志伟 蒋瞰

“草根”的说法源自 19 世纪美国淘金热期间,盛传有些山脉土壤表层、草根生长的地方就蕴藏黄金。后来“草根”一说引入社会学领域,就被赋予了“基层民众”的内涵。而平民化的草根美食也因为实惠美味和厅堂大菜形成了对峙之势。和诸多美食出自高级餐厅不同,那些在街头巷尾角角落落,甚至不提点根本看不到的小店小摊里蕴含的却是“发现才是美”的草根文化。

杭城小街小巷里的草根美食,主打不同,风格各异,却都以美味出名。在这个春意盎然的时节,不妨出动搜街,挖掘一些藏在角落里的美味。

“忠儿面馆”

面!就是这样吃的

西溪路保俶路口,远远就能看到硕大一个“面”字。每次经过这里,都可以看到热火朝天的景象,露天的一张张小木桌子边挤满了人,个个都在埋头吃面,有的人端着碗呼哧呼哧地喝面汤,有些像拍方便面的广告。偶尔还能看见开着跑车的时髦女人从车里头跨下来,直接问老板娘要了碗三鲜面,毫无顾忌地大吃起来。

这个面店很有名,现在的名字叫“忠儿面馆”,因为房子很旧,走到里弄就会觉得分不清这是什么年代。去过的人都会告诉你,“这里是杭州最好吃的面店!”钻到店里头也没有收钱的吧台,直接问老板叫面,去的都是常客,有的在门外就喊了:“老板,双腰(面)一碗。”老板娘很清丽,皮肤很好,总是笑盈盈的,有人说,这可是杭州最美的面店老板娘了,而且她记性很好,从来不用点单,却能清楚地记得哪一桌叫的是什面。

围墙里头是号称“杭州面王”的大叔在煮面,一碗接着一碗没有停歇的空档,每天这家子人就打仗似的,一轮接一轮翻桌,想和老板攀谈几句,他根本不会理会你,最多抛给你一句,等会,面马上好!去得不是时候可能要拿号排上一阵子队。通常面店在半夜打烊后,大叔就在围墙里的高脚锅里炖汤了,一米多高的锅子好几个,里面都是骨头、羊肉等等,到了第二天这汤的香味早已经飘出老远。也因为这家面店的生意太好,好多人开着车来这里吃面,西溪路的这个路口也时常拥堵。面都是大盆装,料很足,比如三鲜面里定会放上好多的料,河虾、贡丸、鸡肉等等,总之 10 多块钱一碗面虽然不算便宜,但你还是会觉得赚了似的。关键是这里的面还很筋斗,有嚼头,落肚很舒服。

而面店的隔壁就是传说中的羊霸天烧烤,比酒吧门口的烤羊肉还要美味,等面的时候正好来上几串垫垫饥。

“腐败”地:保俶路西溪路口

“腐败”价位:双腰面、牛肉面、羊肉面 15 元,三鲜面

12 元

“腐败”指数:7 级

“重庆烤鱼”

没见过这么拽的小店

没见过这么拽的餐馆,进门没有服务员迎上来倒也罢了,喊了半天也没见一个人出来却显得不太符合情理,只能走进厨房。里面乱成一团,服务员和厨师各忙各的,炒菜的、烤鱼的,压根不关心新来的顾客。

等到招牌菜烤鱼端上来时已经距离点菜有半个多小时,然而看到各种色彩拼组成的烤鱼后,怨气都消失了——哪里顾得上抱怨啊,吃还来不及!鲜、香、嫩,当然还有烫,开始了第一口便再也停不下来,直到把半条解决时才记起看看那些所谓的各种色彩到底是什么。红的是辣椒,深绿的是葱,淡绿的是芹菜,黑的是豆瓣酱,金色的是花生米,还有花椒调味,色香味俱全,颠覆了我对烤鱼的一贯印象:中吃不中看——黑乎乎的一团,长得实在抱歉!

烤鱼都有特殊的容器,底下是小煤球,直到吃完后,残留的底还在“噗突噗突”跳着,火力大,鱼才好吃,加上特制的佐料,味道非常有劲,这样的麻辣味即使在重庆本地也算正宗。舍不得离开,结果把掉下来的鱼沫和豆瓣都一扫而空,要的就是这个味!

想让老板给介绍介绍这里烤鱼的秘诀,服务员甩出一句:老板没空!只好自己下厨房请教。老板正在进行着烤鱼的第一道工序:用特制的铁板把鱼放在炉火上烤。“哎呀,我们这里已经很忙了,地方又小,忙不过来了啊!”这个成都来的老板姓王,曾是川味观的大厨。

“腐败”地:重庆烤鱼。位于德胜路,浙江工业大学北门众多小吃店之一。

“腐败”价位:22 元 / 斤烤鱼

“腐败”指数:5 级

Galanz 格兰仕

格兰仕

春天吃菌类

营养保健康

喜欢做菜的人都知道,食物的营养很讲究,吃“四条腿”(猪、牛、羊)的肉不如吃“两条腿”(鸡、鸭、鹅)的,吃“两条腿”的,不如吃“一条腿”(香菇、金针菇等)的。一些食用菌如香菇、蘑菇、草菇、灵芝、虫草菌等经常食用,可增加人体免疫力,有利抑制体内病毒的增殖,抑制体内肿瘤的增生。三月春天是野生菌肥厚的季节,最适宜将菌类入菜。下面就教大家用微波炉来做一道“金菇牛肉片”。

原料:西冷牛肉 200 克,金菇 30 克,竹笋丝、青椒丝各 1 汤匙。

调味料:生抽 1 汤匙,糖 1/3 茶匙,麻油、胡椒粉各少许,油半汤匙,生粉 1 茶匙,水也为半汤匙。

做法:先将西冷牛肉切成薄

片,放入调味料拌匀;然后金菇切去尾端洗净沥干,加入竹笋丝、青椒丝,用 1 茶匙油拌匀,放上盘中铺匀;再将调味后的牛肉铺放在金菇面上,封上保鲜纸;最后将上述用料放入微波炉用高火煮 3—4 分钟,取出拌匀即可。

这样出炉的金菇鲜美,牛肉多汁,十分诱人呢!

最后提醒大家:微波炉做菜时首先要用调料将原料浸润,而且要浸透,这是因为微波烹饪过程快,若不浸透很难入味。有些菜在入炉烹饪前可淋上少许油,可使烹饪出的菜肴增加色、香、味。

温馨提示:

CCTV-2 每天 18:00 播出《格兰仕 3 人餐桌》,有奖征文微波美味妙招,敬请留意!