

莲花峰路上， 可以吃到侗族菜

文 / 本报记者 徐秀秀 摄 / 姚志伟

去景区吃饭，路过莲花峰路，看着天色渐渐暗下，却能依稀听见远处欢快的歌声越来越远，很质朴的清唱。驻足探望，在莲花峰路口抬头就能看见一群热情的姑娘和小伙子欢歌跳舞，华丽的头饰在黄昏里闪闪亮，质朴的歌声立马将周边的人吸引了来，有的路人直接上露台和姑娘们一起跳舞，满脸的幸福。才发现原先的粤皇阁招牌已经不见了，换成了伫立在门口的石头刻着的“香樟名苑”，而侗族菜和侗族歌舞是这里最招人眼球的。

地道的侗族歌舞， 像是到了山寨里

这家餐厅其实就是先前很热闹的粤皇阁，原来的海鲜粤菜早被人所熟悉，这回老板做起了少数民族的特色，倒是让人们颇感新鲜。人们或多或少听说过“风月桥”，听说过“侗族鼓楼”，要说地道的侗族氛围，除非到了贵州当地，但是没想到这里的气氛更浓厚。很精致的院子绕到楼上，二楼超级宽大的露台很棒，想到如果可以在这里喝下午茶，肯定会幸福死的。这儿和不远处的香樟雅苑有着相似的风格，当然香樟有的食神名菜这里同样可以吃到，而让人惊喜的是名苑则加入了侗族的特色。

店里的男生穿对襟短衣，包大头巾，女孩子上衣钉银珠大扣，大襟衣，大裤管，束腰带，包头帕，衣滚绣有龙凤花卉，长裙过膝，还戴着华丽的银饰，一蹦一甩头会有哗啦啦的清脆响声。乍一看以为是苗族，姑娘们说侗族的衣服和苗族像，但是仔细看完全不一样。

后来听说中国 56 个民族中“最善唱歌”的民族就是侗族，才想怪不得唱歌这么好听，10 多个姑娘小伙子一起就能唱出很动人的旋律了，也没有人指挥，复杂的声部配合得很完美，没有麦克风和音箱，那声音却可以传出老远，就好像此刻的你住在山寨里。据说这就是侗族大歌，那是一种无指挥、无伴奏，以合唱为主的歌唱形式，以曲式复杂、声部组合多变而著称。一边唱一边还跳着叫做“哆耶”的舞蹈，彼此互相牵手搭肩，围成圆圈，边走边唱，男生还会边吹着芦笙，边和女伴步调一致。你要是在这里吃饭，可以挑一张靠窗的桌子，直愣愣看着玻璃后面淳朴的笑容，听着隐约的哗哗声，会觉得很有意思的。

让人难忘的侗族菜， 酸辣才能过瘾

侗族菜并不像杭帮菜那样，有着温和的表面和口味。酸和辣，是侗族的一大特色。说到侗族的美食，会听到一句话叫“侗不离酸”，说的就是侗族的饮食以酸为主。典型的侗家菜是酸鱼、酸鸭、酸肉和酸菜，就着糯米饭，用手直接拿着吃。之所以喜欢吃酸的，其实有许多生理道理的，贵州气候湿热，特别是夏天的时候天气炎热，人体一般反应是厌食，所以你到贵州各地，随处可见酸味，萝卜呀，芒果呀，长豆呀，还有大刀豆、酸辣椒、生姜、蒜头……都是腌制酸品中的上等佳肴。

饭店的厨师说，侗族菜最好不要点满桌，那样有可能吃不习惯，最好是作为搭配，这样才能尝出独特的鲜味。就拿侗家脆笋来说，吃的就是那个脆生的味道，辣得刚刚好，咬到嘴里，咯吧作响，有滋有味。有道叫做侗寨蕨菜的菜，黑乎乎水嫩嫩的，吃到嘴里清爽无比，原来这是侗族人特有的，他们把蕨菜晒干磨成粉再做成糍粑，看起来像是粉皮，可是味道大不同。除了这些，侗族菜里多有腌和熏的做法，所以用熏肉做的菜也很多，那个乡烤肉就是其中一道最出挑的。

侗族人喜喝一种类似菜肴的油茶，认为喝油茶可以充饥健身、祛邪去湿、开胃生津，还能预防感冒。对长期居住在山区的民族而言，油茶实在是一种健身饮料。餐厅吴经理说，每天清晨，贵州黎平龙额的侗家人在上山出早工之前，都先喝碗油茶垫垫肚，这样干起活儿有耐力。如果你起得早，就会发现各家的吊脚楼上早已升腾袅袅炊烟。走进木屋，可以看见一位妇女坐在火塘边，手脚利索地挥动着竹篾编织的茶滤和竹瓢，打起浓香扑鼻的油茶来。



侗家脆笋



侗寨蕨菜



侗寨蕨菜

少数民族风味，杭州哪里还可以吃到？

新疆帕米尔餐厅

杭州最地道的新疆餐馆。服务员全是新疆人，连菜单都有维吾尔语的，口味比较正，是感觉新疆风情的好地方。

人均消费：42 元 / 人

推荐菜：手抓饭、酸奶、烤羊肉串、烤羊排

地址：秋涛北路 5 号（采荷路口）

东巴拉云南过桥米线

米线味道还可以，对于米线来说种类也比较多，但是一个状元米线要 25 元。胃口不好的时候喜欢吃他家的菜肉泡饭，味道很鲜，但绝对不是加味精什么的那种，吃得胃很舒服。他家的状元米线很好玩的，好多个小盘子，放着不同的菜，你自己随意选，米线的味道也不错，汤头口感好。

人均消费：10 元 / 人

推荐菜：菜肉泡饭、状元过桥米线

地址：文三西路 348 号（香樟公寓门口）

苗家火锅

有酸汤鱼、酸汤鸡等贵州特色火锅，价格实惠，一帮朋友大声说话，大口喝酒，没有拘束，感觉挺好。这店做的狗肉锅底、酸汤火锅、山东牛杂、神仙豆腐、酸辣土豆丝、鱼香肉丝、酸汤鸡都是很不错的。

人均消费：40 元 / 人

推荐菜：狗肉锅底

地址：学院路 215 号

干锅居

干锅居给人印象最深的无疑是悬在门口的那把大大的铲子，这也是寻找这家店的重要标志。进

入店堂，整个视觉充斥着红黑的苗族本色与古典窗花墙饰，完完全全的苗家特色。来到干锅居不得不点的必然是苗家干锅鸡，干锅上桌后，服务小姐点上炉火，再经过一番简单的翻炒，便可下筷。鸡是 58 天的小公鸡，肉嫩且有嚼头，口味偏辣，微带酸，很丰盛也很开胃。这道菜的另一个乐趣就在于可以自己动手边吃边炒，感受一回做大厨的滋味。

人均消费：50 元 / 人

推荐菜：茶树菇、苗家干锅鸡

地址：清河坊高银街 147-149 号

塔里木维族馆

塔里木维族馆入口处的 LOGO 做得有点夸张的，其主要的经营场地在二楼，大约百来个平方的样子。吃惯了杭帮菜的朋友可以到这里来感受一下民族风情。墙上以毛毯为壁，并点缀着马头琴，头顶是葡萄架，衬出新疆的特色。吃的时候还有特色的歌舞表演，热情的新疆姑娘让你很享受边看她们唱唱、跳跳，边吃菜吃饭的氛围。

人均消费：50 元 / 人

推荐菜：烤羊肉、大盘鸡、羊肉串

地址：河东路 175 号

古丽司旦宴会厅

比较正宗的新疆人开的餐馆，所以原料都来自新疆，餐厅还有新疆歌舞表演。招牌菜有烤羊肉串、烤全羊、薄皮包子、手抓饭、炒面、拌面等。所有的主要原料通过空运从新疆直接配送，从屠宰到上桌约 20 小时，新鲜！

人均消费：50 元 / 人

推荐菜：大盘鸡、水果沙拉汤、烤羊排、烤全羊

地址：环城北路 280 号

每购买一台格兰仕“中国红”微波炉 就为贫困儿童捐出一元

格兰仕发起“全民慈善”运动

也许你没有看到，在中国某个山区，因为贫困，一个八岁的孩子没钱医治而死亡；因为农村医疗条件差，一位怀孕的妇女未能等到新生命的降临就已去世；因为贫困，一个成绩优异的少年不得不辍学。

我们不知道这些命运悲惨的人都在哪里，他们的故事是怎样的，但只要我们知道总会为他们难受。也许你一直都想为贫困地区的人们贡献自己的一份力量，却不知从何入手。从现在开始，只要购买一台格兰仕“中国红”微波炉，就能给那些在贫病中度日、在困境中求学的困难群体一点救助和关爱。

3 月 28 日起，中国红十字会、格兰仕集团联手发起的“中国红行动”启动，每一台在中国市

场实现销售的格兰仕“中国红”系列全能型光波微波炉都将为“中国红行动”慈善项目捐出一元钱。据保守预计，作为格兰仕微波炉目前最畅销的产品“中国红”，2008 年至少将在中国实现 100 万台的销量。

此次捐助的所有款项用于中国红十字会“红十字天使计划”和“博爱助学计划”。该计划旨在关注贫困农民和儿童的生命与健康，对患有重大疾病的贫困农民和儿童实施医疗救助，并且建立博爱基金，在贫困地区农村援建博爱小学，改善贫困地区的办学条件。

温馨提示：
CCTV-2 每天 18:00 播出《格兰仕 3 人餐桌》，有奖征文微波炉美味炒，敬请关注！