



帝王蟹

细数春天“爆冷门”的火锅

文 / 本报记者 徐秀秀 实习生 蒋瞰 摄 / 姚志伟

探寻美食有的时候很奇怪,并非是循着自然规律的热门就能找到合你口味的东西,有的时候冷门里也能爆出让让人惊喜的花样来,就像总有人喜欢大冬天里吃冰淇淋,那种感觉是让人觉得有点不合群的个性。这个季节不是火锅的旺季,很久没有看到火锅店里排着的长队伍了,当年杭州的小肥羊、川味观人气鼎盛的场景已经再也找不到了。可是这也不妨碍火锅店们在杭州不温不火地生存着,都说杭州的火锅店热一阵冷一阵子,在这个不算旺盛的季节里,我们依然灵敏地嗅到了一股特别的火锅香味。

● 田螺鸡煲火锅

老板每个礼拜躲在仓库里调制酱料

吃火锅习惯了的是清汤的汤底,然后往里头不断地扔东西,什么羊肉牛肉青菜香菇,一个小时的筷子伸进退出,那汤就鲜美得不得了。说吃饱了怎么可以,汤是一定要喝的。但是你有没有试过,一端上来的火锅就先喝汤了,浙沥哗啦一碗下肚,欲罢不能,差点忘记了是要往里边涮东西才好吃的。

新家锅庄不是新店,在城西的竞舟路上有一家,开了整整五年了,天天爆满。中山中路那家现在正在装修中。新发现的这家才开了一个月,但是不太好找,在香积寺路

和再行路中间有一条小巷子叫做再行里,这里藏匿了很多“武林高手”,只不过知道的人不多,虽然一整条巷子的美味,人气并不旺,去那吃饭是不用等位子的。

新家黄焖田螺鸡煲是这里最新推出的火锅底,硕大的田螺嵌肉,加上土公鸡,每天早上就开始炖起来了。端出来加热到热气腾腾的时候,香到骨头都酥了,鸡肉在这个锅里已经被忽略不记了,抓起一颗田螺便开吃,田螺肉塞得满满的,一吸就出来了,很鲜!吃完再来一碗汤简直就太完美了。不要急着把蔬菜和其他的尤物放进去煮,吃完田螺也来得及,汤的鲜味是足够了。当然他家的招牌其实并不是这个,新家奇味鸡煲才是。有意思的是这个火锅是两吃的,先来干吃,再喝火锅汤,就像是点了干锅鸡,又上了一趟火锅。其实就是把干锅烧的鸡肉一扫而光以后,

加上高汤和蔬菜,于是就可以下料开吃火锅了。据说这样的烧法还是老板自创的,有意思的是这里的老板还告诉我,用蒸好的手工花卷沾着火锅汤吃,那才叫美。真佩服这老板就爱在火锅里搞花样。

这样的做法别人一学就会,但是唯一学不会的是这里用19种调料制成的秘制酱料,老板每隔三天就要开始调上大桶大桶的酱料备着。调酱那天老板是关起门来的,专门在一个仓库里,谁都不许进,就连老婆也保密,所以也难怪在别的地方吃不到那样特别的口味。这次新店开张,老板说拿着《城市假日》去直接就可以打对折呢。

人均消费:40元,新家黄焖田螺鸡煲 68元

地址:再行路再行里路口

中国红十字基金会携手格兰仕启动“中国红行动”慈善项目 格兰仕微波炉率先倡导“我为中国红”

“购物也慈善,我为中国红”,2008年,凡购买格兰仕特定的中国红商品,就能给那些在贫病中度日、在困境中求学的困难群体以救助和关爱。即日开始,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。

作为“中国红行动”中的唯一一家电企业发起者,格兰仕首先承诺:2008年每卖出一台中国红微波炉,就将为中国红十字基金会捐出一元,以用于中国红十字基金会的“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,帮助患有重大疾病的贫困农民和儿童,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。

据了解,“中国红”系列光波微波炉是格兰仕近几年实施“本土化”战略的主力产品,采用古典的红色钢琴烤漆和现代科技的钛晶面板,将中华文化元素和西方工程设计结合,时尚品位和科技感兼而有之,用这种全功能微波炉,毫无烹饪技艺的人们也可以轻松做出广东、山东、浙江、四川等八大菜系36道菜肴。

温馨提示:
CCTV-2每天18:00播出《格兰仕3人餐桌》,有奖征文微博美味妙招,敬请关注!

● 阿拉斯加海鲜火锅

帝王蟹是这里的主角

听朋友说,在阿拉斯加的港口一带,每天有大批渔船以这里为基地出海,捕捞阿拉斯加著名的帝王蟹和大比目鱼。有的时候很难捕捞,经常会有翻船的危险,因为这个帝王蟹喜欢待在深海里。那儿附近的阿斯基摩人也爱吃帝王蟹,不过他们喜欢生吃,为了补充维生素他们什么都是生吃的,并且认为这是最好吃最有营养的,一般小孩或是老人才会有这个待遇。

知味观的阿拉斯加海鲜火锅里就能吃到从阿拉斯加直接空运过来的活帝王蟹,那饱满鲜嫩的肉质经过厨师绝妙的调配,定能深深触动你的味蕾,感受到帝王蟹所散发出的蟹中王者的霸气!如果生吃,亲眼就能看到帝王蟹那在灯光下面特别透明的肉质,以及蟹脂蟹膏。

在知味观的海鲜火锅里,这个是镇店之宝,去的那天刚好来了个新加坡人,一下就点了两大只帝王蟹吃上了,也许他惊喜地发现,在西湖边竟然也能吃到阿拉斯加的大螃蟹。

这里的服务员会为你推荐两种吃法:首先先生吃了帝王蟹腿上嫩滑的蟹肉,再把其余的部分扔进锅底里。说到锅

底很有讲究,这里的师傅每天早上8点就开始吊汤了,是限量供应,并且绝对不过夜。按照店里的推荐是要先喝上一口那吊得十分浓郁的汤,再开吃。帝王蟹放进里边两分钟左右就可以捞起来了。震撼的是,没见过如此丝丝分明的蟹肉,即使是胸脯上大块肉也是细细的丝状,神奇的是回味居然是香甜的。

光吃蟹就可以把其他的忽略不记,因为这个鲜味无人能敌。但是唯独有一样必须要点上,那就是虾滑、目鱼滑,服务生会用勺子轻轻往火锅里一滑就是一个大小合适的小球,在汤里咕嘟几下就熟了,一口一个,弹性好到像是在嘴里打乒乓,嫩滑嫩滑,不过别太心急被烫了嘴。当然,配上些蔬菜也是有必要的,这里的蔬菜拼盘很漂亮,摆得跟插花似的,不忍心用筷子把它们解散了。吃海鲜火锅的时候千万别把东西一股脑儿全放进去,最好是吃完一样放一样,吃完虾放蟹,这样不容易串味,也能保持汤汁的清澈。

别忘记,海鲜火锅要细细品,别抢。

人均消费:150元,帝王蟹 760/公斤

地址:东坡路8号知味观总店旁(近仁和路)