



隐楼



鲥鱼



醉蟹



石锅泡饭

### 隐楼私房菜： 最“香港”的私密饭堂

杨公堤上有好一些隐秘的饭店,大片的绿荫里边,隐约看到些屋子。只不过都是些难找的地方,就像隐楼,费了好几圈的神才终于找到,原来位于空军疗养院附近的杨公堤、龙井支路三叉口边。进了大门后还是跟进了桃花阵似的,绕了一大圈才找着入口。

墙上已经爬满了绿茵茵的藤,如果不仔细看,还真不知道这是一家像模像样的餐厅,符合了这样一个静逸的名字“隐楼”。都说这里有种归隐的感觉,就像一下从喧闹的城市来到宁静优雅的世外桃源。经过露台,踏过阶梯,进了门才发现,这是一家香港味十足的餐厅,而老板就是地道的香港人。简单明了的装修,丝毫没有累赘。但是仔细看却能看出许多惊喜的细节来,比如那入口的大花架上摆的都是名贵的瓷器,据说都是老板亲自淘来的,即便是青花瓷也透着精致豪华又时髦的韵味。再比如挂在厅堂的大

灯,用的是和香港的LV旗舰店里一样的大花灯。而墙上挂的玻璃屏风,却用上了中式的木雕花,这些还是老板自己设计的。包厢只有三间,分别是黑白金三个色调。厅堂的座位也不多,因此就算是坐满,也会觉得这里实在是个安静的地方。好奇地问一句,“这样少的餐位,又如此精致的环境,如何能盈利?”得到的答案却是,此餐厅不过是用来玩的,不想盈利。

那些藤太好看了,包着整个玻璃房子,坐在里边,能透过隐约的藤叶和落地大玻璃,看到外边的庭院,大大的树荫在微风中摇曳着,景色真是不错。这里的私房菜果然名不虚传,我本不喜欢吃肉,尤其是肥肉,但这里的五花肉做得一点也不腻,爽滑可口,美味十足。招牌的特色牛肉,竟然可以把牛肉粒做得如此脆嫩,石锅泡饭也很震撼,端上来还在咕嘟咕嘟翻滚着热气,里边放了各种鲜美的鱼肉、瑶柱等等。还有沙姜白切鸡,鸡肉嫩而不腥,口感很好。当然还有他家的招牌豆腐,芯子里包着肉末,很香。而这些菜,都是香港以及广东的师傅做的,很地道。

### 大宅门:庭院深深

路过北山路,如果不留心,你很难看到这样一个院子,探头向里望才能瞧见。而这里原址为唐招贤寺,相传有上千年的历史,很有可能就是“南朝四百八十寺,多少楼台烟雨中”中的一座。历史上几经毁弃,最后一次重修是1918年。准确地说,应该是2005年,一个当地的室内设计师把这个隐藏在北山路粉墙黛瓦后面的破旧仓库变身成一家酒楼,起名“大宅门”。

绕过矮墙进到这座不到400平方米的小楼,立马想到四个字:“庭院深深”。据说这样一座小楼花了600万完美变身,餐馆内的木柱都是特地从安徽老宅子里收购来的老木头制成。所以,湖边的“大宅门”不仅在风格上刻意营造出了旧时大户人家的腔调,菜式设计、卖相和装盘以及餐具、服务生制服上,也处处体现了“因地,因人,因产品”。要富贵,粤菜不能少(冬瓜盅);要本地,杭菜不可缺(油爆虾、龙井虾仁、蟹粉豆腐);要时尚,西式不可无(鹅肝、蜗牛)。

遗憾的是,“大宅门”的内部显得有些堆砌和局促,除了1号包厢,望湖指数都不很高。当然,从外面看比从里面看的感觉就要好多了,尤其是掌灯时分,葛岭下,西湖边,站在“大宅门”门前的院子里,抬头看看灯,回头望望湖,真有一些“门对孤山放鹤亭,居临葛岭招贤寺”的感觉。

这里主做还是粤菜,卖相精。因为开在西湖边,注定价格不菲。不过环境一流,室外有个小庭院,黑瓦白墙,种几竿翠竹,摆几个石盆就很有意境。室内1楼厅堂牺牲部分餐位做了个圆形的旱池,放些杂志供客人阅读,算是不小的手笔;靠落地窗边的卡座非常宽敞,私密性也好。

灌汤虾球,吃在嘴里的时候才觉得似曾相识,外面像是蜂窝土豆饼上的那种炸土豆丁,酥香,而里头则是虾肉,再里头是真的灌了汤。红酒焗蜗牛,蜗牛里面应该加了芝士,很香,蘸着类似千岛酱但又浓郁很多的配酱,很欧化的味道。三杯银鳕鱼,让人想起了三杯鸡,一直喜欢这种做法,味道倒还不错,只是鸡肉换成了鱼肉,价钱就翻了一番。



招牌牛肉

### 骨子里的力量 助陈燮霞争得奥运开门红

奋力一吼,陈燮霞稳稳举起了117公斤的杠铃,以总成绩212公斤为中国女举夺得奥运首金。在亿万国人的期盼下,顶着巨大压力的陈燮霞不辱使命,迸发出骨子里的力量夺得了这枚金牌。

全国各地有不少人都被陈燮霞的执着感动,成为她的支持者。前段时间,钙尔奇

作为中国女子举重队08合作伙伴,在北京、上海、深圳举行了“首金助威团”选拔活动,选拔出的一些社区老妈妈也来到现场为陈燮霞加油助威,她们都激动地表示自己是陈燮霞的粉丝,“能现场目睹陈燮霞为中国女举赢得奥运首金,这是我们一生的荣耀。”