



鱼香肉丝定律:葱 > 蒜 > 姜

鱼香肉丝吃了那么多年,可是为什么叫鱼香肉丝?相传很久以前在四川有一户生意人家,他们家里的人很喜欢吃鱼,在烧鱼的时候都要放一些葱、姜、蒜、酒、醋、酱油等去腥增味的调料。有一天晚上,这个家中的女主人在炒另一只菜的时候,为了不使配料浪费,便把上次烧鱼时剩下的配料都放在这款菜中炒和,结果意外地发现这道菜异常美味。这款菜是用烧鱼的配料来炒和其它菜肴,所以取名为鱼香炒。

杭州的各大餐厅里已经不太能见到这道菜,即使见到,你吃到的也许也并不“鱼香”,更有饭店里放进了各种改良配料,让你觉得这鱼香越来越百变。最近还听说川味观里的鱼香肉丝还有黄瓜丝在里边的。“这叫单锅小炒,只有糖醋味道才是真正的鱼香肉丝。”

找找麻婆豆腐

麻婆豆腐在杭州都不麻了

都知道外婆家的麻婆豆腐,三块钱一盘,红油豆瓣酱加上白花花的豆腐,也不知道为什么叫麻婆,只知道是辣。后来听人说,麻婆豆腐早在 100 多年前就有了,开创于成都外北万福桥边,原名“陈兴盛饭铺”,女老板面上微麻,人称陈麻婆。当年的万福桥是一道横跨府河、不长却相当宽的木桥,两旁是高栏杆,上面有绘有金碧彩画的桥亭,桥上常有贩夫走卒、推车抬轿之苦力之人在此歇脚、打尖。光顾“陈兴盛饭铺”的主要是挑油的脚夫,这些人经常是买点豆腐、牛肉,再从油篓子里舀些菜油,要求老板娘代为加工。日子一长,陈氏对烹制豆腐有了一套独特的技巧,做出来的豆腐色味俱全,不同凡响,深得人们喜爱,名声远扬。清末有诗为证:“麻婆陈氏尚传名,豆腐烘来味最精。万福桥边帘影动,合沽春酒醉先生。”文人骚客常会于此,有好事者观其老板娘面上麻痕便戏称之为陈麻婆豆腐。

杭州最受欢迎的麻婆豆腐也许在这里:方氏酒楼

就这么一道简单得不能再简单的菜,在杭州的各家饭馆里也各具其味,尤其外婆家的麻婆豆腐早就成了杭州人对这道菜的最深刻印象。但是成都来的师傅就说了,“麻辣豆腐必须麻辣鲜香,还要烫!”杭州的麻婆豆腐都不带麻,而且有的时候还不够烫,所以有的地方就会加上一个小炉,点个小火慢慢烧。“麻婆豆腐里要加上牛肉末,才能更香。”川菜师傅说麻婆豆腐考验的就是豆腐的嫩与配料的香。都说方氏酒楼和外婆家的性价比可以一拼,而且菜式口味更重,这里的麻婆豆腐不至于低到三元,但是豆腐还是有麻有辣,端上来滚烫滚烫,嫩扑扑的,一小勺豆腐就把你征服了。



好吃的毛血旺,要够厚重

身边有个朋友叫 curry,对毛血旺爱之深切,已经达到走火入魔的程度,她说,只要有毛血旺,生命就有意义。从河东路吃到滨江,外婆家、张胡李、川味观、刘家香、沸腾鱼乡,没有一家的毛血旺能逃过她这张嘴。不过她说最好吃的,还是萧山路边的一家大排挡,那下料够厚重,那麻辣味够过瘾。

四川人爱吃毛肚火锅。毛肚火锅固然好吃,毕竟自己动手不大方便,于是便有了毛血旺这个不点火的小火锅。由于毛血旺兼备了麻辣烫的美味和盆装菜的使用方便,无需自己一一下锅烫,而是在厨房做熟之后直接端上来,分量又不是很大,所以一面市便很快流行起来。“血旺”一词指血豆腐,一般用鸭血,个别有用猪血的(据说原创即为猪血)。至于为何冠以“毛”字,有人说原出自重庆毛姓某店主,后来店关了门,而这个菜名却流传了下来。

杭州最好吃的毛血旺也许在这里:沸腾鱼乡

杭州很多地方的毛血旺加了许多豆芽和午餐肉,除了味辣,全然没有毛血旺的鲜香,那些肥厚的毛肚、牛百叶、肥肠、黄喉和鸭血,总是觉得一捞就没。真正的毛血旺汤汁厚重,红京鱼的川菜师傅说,料足才是毛血旺的关键。沸腾鱼乡一直是杭州最为火爆的川菜馆之一,虽然和正宗的川菜还是有点区别,但是这里的毛血旺据说是汤最重,下料最猛烈的。

星期日	Sunday	火腿
星期一	Monday	火鸡火腿
星期二	Tuesday	金枪鱼
星期三	Wednesday	火鸡胸
星期四	Thursday	培根
星期五	Friday	鸡肉
星期六	Saturday	香烤鸡排