



冬天里 来一碗生滚粥

杭州城里多了好多潮州粥铺

文 / 本报记者 徐秀霁 蒋瞰 摄 / 姚志伟

沈宏非先生曾言:粥是穷人的主食,也是失败者的符号,穷人食粥为求生,富人食粥为养生。沈大胖子在人间烟火中浸淫日久,出语警醒,深得人生之味。粥真是奇妙的东西,能甜能咸,可稠可稀,亦富亦贫,似饱还饥,那锅宽容模糊的浆汁里,有私密的慰藉、柔顺的滋养,但也经常烫嘴磕牙,暗含着隐痛和沧桑。粥这种东西看似小眉小眼不上台面,其实恬淡大度,咸淡厚薄无所不能。

最近穿街走巷见到了许多粥铺,打的都是潮州的名号,还有人专门开车到大关的小铺子里去喝一碗虾粥,热腾腾地用瓦罐装着端出来,在这个冬天里看起来很温暖,连带着杭州城里的潮州菜馆也火了起来。

关于潮州砂锅粥

说到粥当属潮州的最为出色,潮州粥广州人称之为冷饭粥,米是一粒粒的,只比上海泡饭要绵一点。他们熬粥,是名副其实的“熬”。选用上大米加适量清水,放进砂锅里,密封锅盖,等水开了以后揭开锅盖,不用搅拌,火力适中,等米自然熟透,这样熬的粥稠、粘、香。而且潮州人真的常用隔夜剩饭做粥当早饭,就着咸菜粒吃。现在生活水平提高了,吃得讲究了,用粥做宵夜,也会放入海鲜,但粥本身没什么变化。

潮州人管粥叫“糜”,很古雅吧?读音差不多是“moi”一声或轻声。在广州,每个区域都会有潮州砂锅粥,都是潮州人自己开的店,店面不大,也不高档,但味道实在吸引人。有人说砂锅粥好像就是汤泡饭,新鲜点的海鲜,在粥熬得差不多的时候宰杀下锅,鲜味融到粥水中,又保留了海鲜的嫩滑,上桌前加进鱼露、精盐、芫荽,虽说有点像泡饭但又远不是泡饭可以比的。广州人很喜欢晚上在路边吃东西,或者这是一种气氛,大排档门口的路边坐满了人,再看店内,空荡荡。砂锅粥这三个字,可以在深夜让无数广州人聚集在一间间简陋的店前,耐心地等着品尝,实在不简单。砂锅粥品种繁多:鳝鱼粥、虾粥、蟹粥、蚝仔粥……

都说广东人喜欢喝粥,这种习惯不知缘于何因,可能广东属亚热带地区,在闷热干燥的天气中,有一碗软滑香绵的粥下肚,的确是非常的惬意。不过广东人那煲粥,也确实是十分精彩,不但品种繁多,还十分讲究火候。而熬粥用的米和各种配料的搭配,更是用心心思。

其实粥这东西,无论选择什么配料,关键是粥底。饭店的老板在粥底的调理上可谓费尽心思,选用上等的泰国香米和东北米,火候的掌握也相当讲究,旺火煮熟,中火煮化,慢火熬绵,不独保持潮州粥稠而粘的特点,粥饭中还有一种滑而绵化的口感。

这些很红的潮州菜馆

潮中人:清一色汕头人做的潮州菜

人气:★★★★★

如果说文二西路和古墩路交叉口的“潮中人”大排挡还有点陌生的话,那么八丈井的“潮州菜”你肯定不会陌生,那里有号称全杭州最正宗最好吃的潮州菜。而“潮州菜”的老板杨秀彬和现在“潮中人”的老板姚冬青是兄弟,现在八丈井的“潮州菜”全部交由杨秀彬的妻子打理,杨秀彬则来到“潮中人”和兄弟一起做潮州菜。

很多人对于外来食物都会习惯性地问一句:正宗吗?当初的兰州拉面,后来的福建沙县小吃,再到现在的潮州菜,尽管许多人也不知道正宗的究竟是个什么味道,却也要这么问一句。而一到潮中人,这个问题可以就此打住,店里从老板到厨师到服务员清一色汕头人,浓浓的口音一开口说“欢迎光临”的时候就听出来了。

膏蟹砂锅粥是“潮中人”的主打潮州粥,对于杭州人来说,膏蟹因为其膏质略显干,可能不及大闸蟹出名,所以以粥水弥补,正是妙极!

鲜咸香喷喷的膏蟹粥砂锅上了,里面有膏蟹、鲜虾、芹菜、米。老板说经营了那么久,发现杭州人更喜欢把粥煮烂一点,所以一改潮州人3份米7份水的传统,少放了一些水。而那么鲜香的粥,居然什么调味品都没放,无论味精还是盐。原来是借了膏蟹和虾的咸味和鲜味——用的是广东空运过来的膏蟹,还有虾、海螺片等,除了驱寒的姜片,基本上可以让你吃个底朝天,而且不必担心发胖,那些潮州师傅又掌握了煮粥的火候,自然而然就鲜了。

老板还透露,这里煮粥不是用一般的水,而是用水果蔬菜高汤。高汤加

人上好米煮上约15分钟,再加入膏蟹和生姜,3分钟后再加入鲜虾和萝卜干,这时只要再煮1分钟就可以加入芹菜珠、葱花起锅了。每个程序都要掌握好火候,才能吃到一锅口感清甜、养身益体的好粥。

因为膏蟹富含人体大脑发育所需的必要元素(DNA)蛋白质,能有效改善虚寒体质,防止肌肤衰老。因此,这款粥不但适合老年人和小孩,对爱美的女士也特别适合。

说起这个,我们看到店名片上印的一句口号:女人的美容院,男人的加油站。杨秀彬给我们讲了一个笑话,有天上午接到一个电话,对方问“是加油站吗?”杨秀彬自然说“不是,你打错了”,想不到对方接着问“是男人的加油站吗?”,杨秀彬这才醒悟过来。

“潮中人”和“潮州菜”一样,号称最正宗的潮州菜馆,店里海鲜的品种无数,要是不忙,老板也会向你介绍,什么鸚哥鱼、石角、敏鱼胶、斑猪等等,都是潮州海鲜。喝粥的同时来一份煎蚝烙作为配菜,也叫海蚶煎,蚝、鸡蛋、韭菜在一起用油煎,蛋围在海蚶煎的周围,保持了海蚶的原味,还有鸡蛋的细腻口感。

“东西是正宗的,我打包票,但我也注定只能开小店,太随性了,你看,电视机我也不装,客人来了我也不端水,都是客人要喝水了我才给倒些。吃完就走吧,你在这喝喝水看看电视,那我还做不做生意了啊?”杨秀彬哈哈笑着说。

膏蟹砂锅粥 3人份:120元
煎蚝烙:35元

格兰仕感恩中国:豪礼送千家

——“微波炉迎新大展销”到我城

为响应国家家电下乡的号召,微波炉行业龙头格兰仕,抱着“感恩的心”以最优惠的价格回馈广大消费者。

记者获悉,格兰仕微波炉“感恩中国行,送礼千万家——迎新大展销”明日将到本城。这是格兰仕在冬季家电销售市场发力的开始,本次活动将于元月1-3日在本市文三苏宁、西湖大道苏宁、萧山汇德龙、萧山美嘉广场、华强、义盛等家电卖场举行。本次全国感恩展销行动中,格兰仕微波炉向消费者推出了“五朵金花闹新年”——五款年度畅销机型,并汇集了电火锅、电饭煲、象牙瓷七件套等礼品资源组成本次“感恩豪华大礼包”,同时还有迎新年惊喜价、微波美食免费尝……等回馈广大消费者。

据格兰仕微波炉浙江分公司

总经理张伟介绍,2009年度格兰仕微波炉将以市场消费为导向,推出中国红有氧烹调系列、中国映像等创新产品,本市也将是格兰仕明年新品上市的首销地区之一。

新年度,格兰仕微波炉将推行积极进攻的市场策略,通过向三四级市场进行深度辐射的方式使渠道下沉,并通过诸如“感恩中国行”这样的大篷车系列活动,将产品送到三、四级市场,进行现场促销并演示微波美食文化,传播微波炉健康、节约、方便、安全的生活方式,同时有效的解决顾客购买的便利性,降低顾客的购买成本,运用转让成本优势使格兰仕微波炉在不同渠道下乡感恩、惠民。

文/菲菲