



DICK 和刚出炉的大披萨

店名:BUONA
50cm 披萨 168 元
地址:延安南路 16 号

把披萨折起来,拿在手上吃!

文并摄 / 本报记者 蒋瞰

披萨?不是什么稀奇的事物了吧?这种由特殊饼底、乳酪、酱汁和馅料做成的风味美食不晓得俘虏了多少人的舌头,至今还乐此不疲地在披萨店门口排队等候。不过吃了那么久的披萨,却没想到自己吃的都不是地道的意大利披萨,让路让路,现在,披萨的发源地意大利,要把属于自己的大披萨展示给我们看了,而第一站就是杭州。BUONA 已经登陆在吴山广场。

又大又薄的披萨

这是一家以黄色和蓝色为主色调的披萨店,欢快明亮,店堂中央是高脚桌椅,靠墙边是沙发,最里头是开放式的厨房,披萨师在里头忙忙碌碌。

哇,已经看到了,在一个特制的圆铁盘上,竟然有那么大一个披萨!除了吉尼斯大赛,这算得上是见过的最大披萨,直径 50 厘米,前来品尝的人都惊讶:从没见过这么大的披萨!工作人员把他们切成很多块,我们所点的一份就是其中一块,那也要比其他店里的披萨大很多呢。

说起披萨,不太爱吃的人都会摇摇头:这不就是中国烧饼上加点料么!在他们印象里,披萨就是厚厚的一层底。不过意大利人一直认为,厚底的才叫披萨呢,只能是蛋糕!所以,BUONA 的披萨不仅大,而且很薄,咬起来脆脆的。

一分半钟烤出来的披萨, 以后还会有披萨亭

看看菜单,我们要了一个维多利披萨和玛格丽塔披萨,因为都有西红柿和奶酪,我们的最爱。本以为要等好些时间呢,结果还没说上几句话,披萨就来了。这真是颠覆了平时我们左等右等,催了好几次都是“快好了”的经历,服务员说,因为他们用的是一个大大的披萨烤箱,可以说是世界上最快的,大约一分半钟就可以烤出来。

Buona 在意大利叫 Nuova Luna,它的家族掌门人——意大利帅哥 Fortunato 把它带到杭州,起名为

Buona。开业当天 Fortunato 也来了。和他聊起来,他说,因为快,所以打算把 BUONA 开成销售亭,占地又少服务又快。怎么说呢,好比你在路边的报亭买当天的报纸,就是一分钟的事情。以后肚子饿了就找到印有 BUONA 的披萨亭,一分半钟就能拿到一份披萨。

吃披萨,不用刀叉只用手

我们要的维多利披萨,颜色很好看,乳黄色的一层奶酪上洒了西红柿、西葫芦、青椒,还有黑乎乎的是茄子,一份丰盛的蔬菜总汇装在白色的椭圆形纸盘子中,旁边放一副塑料刀叉。很自然地用刀叉切披萨,却发现用惯了钢制刀叉,这塑料的还真不好用。“为什么没有钢刀叉啊!”不禁向服务员抱怨。服务员笑了,估计这样的问题她已经受理无数次了。其实,这就是在无形中倡导用手来吃披萨。

这也是意大利传统,叫做 eat with your finger,就是把披萨折起来,拿在手上吃。其实这也是考验披萨软硬度的标准,厚厚的怎么卷得起来呢,而薄了不就会破相么!于是大家都把它卷起来,像吃三明治一样,那副一次性刀叉就放在旁边做样子了。

除了 KFC,现在还有 Dick 爷爷

除了披萨,还能发现店堂里放了很多公仔,一个可爱的老爷爷形象的挂件,开放式厨房外面有,柜台上也有,沙发后面的铁栏上有,桌子上也有。这个和肯德基爷爷有点像的全身公仔就是 BUONA 的形象代言人,它的原型是 Dick 爷爷,这段时间他都会在店里。他是一位意大利国籍的华人,父亲是中意文化交流的创始人,父亲过世后,Dick 就接过这一棒,和 Fortunato 一起致力于披萨事业。

Dick 对披萨的要求相当高,每一块都要亲自看过,“这个换掉,你看,都烤焦了,不合格。”他“自讨苦吃”,把顾客盘里的披萨换掉,重新给他们上新烤制出来合格的产品。

微波炉的烹饪爱情

记得一惯衣来伸手、饭来张口的老公在一家大商场内,第一次听导购小姐介绍格兰仕中国红微波炉做饭时的种种妙处时,眼睛都瞪圆了。这倒不是只图它的方便省事,而是听说省事之余,还丝毫不亏待胃,用老公的话来说就是:现在微波炉还真神了,烧烤煮蒸焖样样行,还可以做八大菜系的美味!老公像看到救星一样的看着导购小姐,害得导购小姐当时一阵尴尬。

微波炉进家带来了新气象,首先是老公乐于用微波炉做饭了。于是我便因势利导,经常拉他研究格兰仕赠送的光波美食菜谱,星期六、星期天没事儿就拉他去参加商场,看人家演示微波炉功能和操作,让他多学两手,回到家后再牛刀小试。家里的餐桌也日渐丰富起来,看来老公是体会到格兰仕微波炉做饭的乐趣了,有时周末的傍晚,他会请来我们的父母,一起品尝他的手艺呢。

有一天,由于不需要我做饭,我

决定不要穿得跟个家政工一样严实,就换上了好久不穿的裙子,进到厨房看见他正守在微波炉前一边做饭一边看书,于是跑过去,拍拍他的肩膀说:“大老爷,做饭的热情很高嘛,业余生活丰富多彩多了!”他抬起头,盯着我的短裙子装出一副舍我其谁的慷慨样说“没事,我多做一点,只要解放你的手和腿,做什么都可以”。

呵呵,这是秘诀,不要让男人的胃受委屈,他什么都愿意干。格兰仕中国红微波炉让我们的感情加温。

更多资讯:www.galanz.com.cn
全国售后热线:4008-300-333



海鲜玩混搭 会是怎样?

文并摄 / 本报记者 徐秀雾

也不知道何时就听说了一家小海鲜店,据说每天都要排队,做的是地道的象山和舟山的小海鲜。都说酒香不怕巷子深,如果不留神挺难找到这里,就躲在粤浙会的后头,小海小鲜的招牌很低调,走进才发现,这里的海鲜菜的确很稀罕,都是没见过的混搭。比如刀鱼和剑鱼放在一起烧,豆腐鱼和带鱼一起蒸,还可以吃到很难见着的柴鱼和十六梅。而且价格还很实在,人均 80 元差不多就能吃到各路鲜味了。

你吃的鱼前一天还在海里

招牌虽然低调,可是大玻璃门里面却一点都不低调,所有你可以吃到的菜通通豪华地放在门口的长案上。和别的海鲜店不同,这里并不是看着池子里的活鱼点,而是摆出了一道道漂亮的菜式,干净亮堂,都是新鲜的海鲜摆起来的。厨师长说,每天外边的样品都要换两次,客人看到的样菜永远是新鲜的。店堂装修得很明朗,落地玻璃,除了 100 多个餐位,露天的院子里还能落座。

海鲜就要图个新鲜,叶老板是地道的杭州人,却做起了那舟山象山人的行当,说是要把这里做成海鲜小王国,于是为了抢到足够新鲜的海鲜,他的采购员凌晨一点就守在象山渔港的岸边了。“渔民们都是夜里去捕鱼,凌晨一两点的时候靠岸,于是渔民的家里人就拉着那些活蹦乱跳的海鲜去市场上卖了,要是三四点去,最新鲜的货基本就没有你的份啦!”老板狠狠心一下派了三个采购员每天守在岸边,于是你会发现在这家店连鲳鱼都是鳞片完好的(通常市场上的鲳鱼都没有鱼鳞),并且还能看到柴鱼和十六梅,一般的海鲜店都很难寻到。名字叫小海小鲜也是有讲究的,说的都是内海能捕到的鲜味,也就是渔民花一天时间就可以运达,所以中午 11 点吃到鱼就是前一天夜里捕的。

这里的菜混搭得很出挑

总觉得海鲜是单调的,无非蒸一蒸,要不就是没创意地红烧,可是这里的菜名都很有意思,刀剑双蒸、石蟹蒸目鱼蛋、雪汁杂螺,总之你吃到的菜里,总会有不少于两种的海鲜。比如那雪汁杂螺里就有四种螺,端上来五彩缤纷的,又比如四鲜半汤是用带鱼、马鲛鱼、海鳗和鱼肚四路海鲜做的,还能吃到鱼烧肉、鱼烧鸡,无法想象的组合在叶老板看来都能带来惊喜。想来这么新鲜的做法都是叶老板手下的大厨们总是有事没事泡在象山海边的大排档渔民家里吃饭而学来的一些新鲜做法,“是地道的渔民家里的菜,再进行改良。”许多海鲜拼在一起烧能获得意想不到的搭配效果,并且比单做好吃,就比如把带鱼和豆腐鱼一起蒸,豆腐鱼就显得更嫩,带鱼则更鲜。

除了海鲜之外,这里的家常菜也不一般,比如就那小小的油炸汤团,里边是松软的芝麻汤圆,外边是薄脆的面皮带着雪菜的鲜味,咬的时候外脆里松,外鲜里甜。还有道油渣芋艿,汤汁很鲜,芋艿是从象山采购来的,比一般的芋艿更酥软,加上油渣的香味,太奇妙了。后来向大厨打听之下才知道这是道象山的农家菜,大厨在那店里连吃了一星期才研究出地道的做法。

虽然生意好,叶老板还不忘记推特价菜,也有 9 元菜和 19 元菜,很实惠。

店名:上味小海小鲜
马鲛鱼蒸蛋饺 22 元
油炸汤圆 18 元
海带双拼 38 元
地址:保俶北路 1 号

