



客家谣

地址:文三西路丹桂公寓对面
三杯鸭 38 元
客家猪手 32 元
客家自磨豆腐 18 元

去大学路的甜品店搞点小情调

文并摄 / 本报记者 蒋瞰

最近有食客爆料,说自己每天晚上都要光顾一家叫蜜匙的甜品店,一来是等女朋友下班,二来是实在好吃。根据他的指点,我们也在晚上找到了这家开在社区里的甜品店,去吃吃甜品,也见见那位专一的食客。

大学路,我曾经来来回回逛了很多次,去了原来的浙图,还发现了真友书店,总之是一条很有味道的路。这回小情调又来了,大学路北口的蜜匙又成了年轻人约会的地点。晚上 9 点,我们到了店里,还没坐定,就听到一段对话,是老板和食客间的,抄录如下:

“啊,没有西瓜汁了啊?”

“西瓜没了。”

“那我想喝,要不你去买个西瓜吧,反正就在对面。”食客手往外一指。

“好!”老板冲出去,2 分钟后抱了一个西瓜回来。不禁感叹,这老板还真不错。

每天吃满 50 块,就为要一杯免费牛奶

老板姚云飞,一身户外活动行头的年轻人,对前面这段对话,他的说法是,反正水果店就在对面,买就买了。“不过做西瓜汁很不划算唉,现在的西瓜 30 多块一个呢,才能榨没几杯,一杯只卖 9 块,还要切割去皮,做一杯西瓜汁的时间我几份双皮奶都搞定了。不过呢,这是个老食客了,每天都来,大家熟了就比较好说了。”

啊,原来这就是传说中的那个食客,果然,几分钟后,他女朋友来了。两年轻人面对面,红豆粒炖蛋、芒果双皮奶、椰汁紫米露、木瓜西米捞,点了满满一桌。更雷的是,他们每天在这里吃,每个品种点一遍,吃满 50 块钱,就是为了一杯免费赠送的鲜牛奶。

3 个月学做甜点,回到杭州开店

从我们进门的时间晚上 9 点开始,老板一直忙个不停,因为厨师下班了,这个时间段他就自己操刀。大概半小时,他前前后后完成了 18 个品种,马蹄糕、生滚粥、蛋奶糊、糖水,几乎每个大类都转了一遍。

精选的流行音乐,13 张方桌,角落里那张放着笔记本的就是老板自己坐的,这装修这架势一看就是驴友所为。坐了会儿,老板出来了,我们以崇拜的口气告诉他这个数据后,他抓狂了:太慢了太慢了,我在广东学艺的时候 10 分钟就完成 40 个。

这个 1979 年生的杭州男人,做了 4 年房地产工作,又去城东的川里川外川菜馆做策划,然后去年夏天啥也不管,花了 3 个月跑到广东去拜师学艺做甜品了。3 个月? 我们说时间太短了学得好吗? 老板自信地说自己悟性很高。

因为自己喜欢户外运动,所以蜜匙和开在闹市



蜜匙甜品

地址:大学路北口
姜汁糖水 8 元

区的其他甜品店有点不同,姚云飞说他的设想是客人可以为了吃甜品而来,也可以为了歇歇脚而来,你还别说,真有点青年旅社的味道。

甜品不甜,港味十足

老板要给我们做点吃的,来来回回看了好几遍菜单,还是选不好做什么,“每样都好吃唉!”相当的自信。

我们跟他走进厨房,看他做蛋奶糊。20 平米的厨房,灶台上大大小小四个奶锅,他先倒鲜牛奶,加热,放糖,糖还是称过的,一切标准化制作。边热牛奶,边打蛋,再把鸡蛋倒入牛奶中。看似简单,却也讲究,这打蛋的力度,牛奶的火候,都不能有偏差。做完了放在传菜口,按一下铃铛,店堂服务员就把东西递到客人面前。因为服务员外出,这几个晚上都是老板娘下班后来到店里亲自动手,一到晚上这店就是夫妻店了,一岁的孩子交给外婆奶奶带。

吃着老板倾力打造的椰汁蛋奶糊和芒果双皮奶,虽然一冷一热,却别有风味。双皮奶嫩嫩的,蛋奶糊口感很好,最主要的是,虽然叫甜品,但甜度适中。

而糖水也是店里的特色,香港电视剧看多了,晚饭后,年轻人来到父母家,老人们都会做好糖水端出来。八九块钱一份糖水,有姜汁、香芋也有红豆杂果,如果需要加料也可以,加一二块钱,就有鸡蛋、汤丸、雪球或者莲子。

说是晚上 10 点关门的,9 点 50 分又来了两位客人,还点了一堆,老板又进厨房忙去了。

去城西吃一锅客家人自己磨的豆腐

文并摄 / 本报记者 徐秀雾

对于客家菜,早有听闻,不过貌似杭州人是吃不惯客家人的风味的,客家菜讲究的是滋味厚重,说得直白点就是有那么点油腻腻的。说是杭州开了家吃客家菜的地方,吃过的人对于那里的评价褒贬不一,决定先去探探再说。

厨师是地道的客家人

文三西路越来越繁华,客家谣紫色的霓虹灯门面在一整条街的灯光下显得颇具特色,落地玻璃外边正好是丹桂公寓的游泳池,想着要是夏天来这里,还能边吃饭边看众人戏水,那也是挺有趣的。我去的时候还早,不过服务生都已经站好开始招呼了,门口的明档都是些土菜,还有时令的野菜,里边是地中海式的拱门装修,稍稍有点洋气,如果你不去注意店名也许想不到这里和客家会扯上关系。

其实客家菜在南方很有名,比如闻名的香港地区的盆菜就是客家菜的招牌。客家人以迁徙出名,在汉族人里最具特色。客家人最有意思也最有名的就是围村,将一个村庄用围墙围起来,故有人称之为“寨”。围村深沟高垒,固若金汤,有点像城堡的模样,围村的分布主要在客家人和潮汕人以及广府人的临界点或者杂处地,深圳香港比较多。所以这家店的老板为了做地道的客家菜,专门去客家人的村子里待上了好几个月,感受地道的客家文化,还带回了一些做客家菜的师傅。

这里的厨师长说,客家菜是客家文化的一部分,与潮州菜、粤菜并称为广东三大菜系。传统的客家招牌菜是:盐焗鸡、酿豆腐和红烧肉。与潮州菜比较,客家菜的口感偏重“肥、咸、熟”,“这与客家人以往的生活水平和习惯有关。因为以往客家人耕山住山,劳动强度大而荤食少,肥腻一点的食品能有效充饥,又因为山区草木多,养成了客家人不惜柴木的习惯,且他们觉得食物烹得越到火候越香。”

最吊人胃口的还是那一大盘豆腐

菜单上没有瞧见客家的盆菜,但是有许多没听说过的菜,比如三杯鸭,台湾的三杯鸡那么有名,其实这里的三杯鸭也不逊色的,据说是一杯米酒一杯酱油和一杯水,慢慢地“碌”出来的,是门辛苦活,只不过卖相不太好,黑乎乎的有些像杭州的卤鸭,口味有些油腻肥厚,估计爱吃清淡之人不太习惯。其他菜都是很有乡土气息的,比如客家猪手、山泉水炖家猪汤,还有乡下油菜心,看着挺有食欲。不过有一道菜是所有来的客人必点的,那就是豆腐!客人陆续多起来,人人桌上有一锅豆腐,吃得很欢。

“我们是用纯净的山泉水和乡下的特种小黄豆用客家人的传统做法做的。”厨师说这豆腐做起来工序还挺繁杂,每天一大早就开始准备了,因为客人来了必定会先点上豆腐。

端上来的豆腐还在铁锅里咕噜咕噜地冒泡,香气一下扑上来了。据说这豆腐之所以好吃,在于中间还加入了用特殊香料制作的肉末,等到表面有些泛着黄色金光的时候,是最诱人的。下边放着酒精加热,所以吃到最后一块还是有些烫嘴的,热滚滚地下肚太过瘾了。

