农夫石锅鱼

土匪鸡

酸豆角米豆腐汤

火红年代新塘店
地址:新塘路 65 号元华旺座大厦 1 楼
农夫石锅鱼:58 元
土匪鸡:38 元
酸豆角米豆腐汤:18 元

庆春广场旁边 开了现代版火红年代

文并摄 / 本报记者 蒋瞰

快下班时,朋友说去火红年代吃饭,我第一个反应就是——不去,这个时候,晚高峰,没到饭店就已经饿死在路上了。

结果被取笑了,说是消息不够灵通,原来城东也开出了一家火红年代,就在庆春广场那里,乐购旁边,号称是现代版的。看朋友一说起火红年代就流口水的样子,我知道他又开始思念辣味十足的湘菜了。

现代版的火红年代

晚上 6 点,吃饭的高峰段,我们也来凑凑热闹,还好提前预约了,不然还真的没位置。楼上楼下 500 平方米,算是杭城四家火红年代里最大的一家,楼上 13 个包厢,一共 16 个餐桌。和前几家以“革命”为主题,比如让员工穿六十年代的衣服等等不一样的是,这里呈现出足够的现代气息,大红色墙面上挂着菜品的相框,大红色沙发配上雪白桌布,制造出一个浓烈而又色彩分明的世界。不过老底子不能忘,餐厅的 Logo 还是标志性的红色和黄色。

餐厅的主管徐寅是老板的好朋友,一个年轻的 80 后,他说这是改革开放三十年后的火红年代,要的就是现代气息。

去火红年代,三个菜必吃

来到火红年代,有三大样是必吃的:石锅鱼、土匪鸡、酸豆角米豆腐汤。

石锅鱼头的秘方就在这口石锅上,花岗岩岩石,整块打磨而成锅的形状,两侧有耳,比脸盆还要大,浑圆厚实。看到这口锅之后你就不会抱怨家里做不出这味道了。石锅鱼是湘菜中的一道名菜,制作方法很是独特。将鱼放在石锅内烹煎,然后加上以辣椒为主的各式佐料,再加上一些滋补药材,这样,经过一番复杂的烹调工序的操作流程之后,就诞生了石锅鱼。热气腾腾还冒烟雾的石锅鱼端上来时,早已让人垂涎三尺。据说,这口石锅做出来的菜不仅好吃,而且对身体有好处,说是能补充矿物质。

一说到土匪鸡,立马条件反射:湘西土匪鸡!没错,湘西土匪鸡是混合了湘江流域、洞庭湖区和湘西山区的菜肴的特点做出来的。好大的一盘,油重色浓,鸡肉被切成一小块一小块,而满眼都是的红辣椒似乎比鸡肉还多,一看就辣乎乎的,不过鸡的肉质很软嫩,味道不错。和川菜不同,这里的辣是干辣,除了辣之外还注意鲜香。考虑到浙江人的口味,主管吩咐厨房放微辣,事实上一点都不辣,不够爽!

谁说到了这里一定要吃辣?店长特别推荐的是酸豆角米豆腐汤,他说一方面是口感特别,一方面也是缓冲一下前两道菜的辣味。这里的豆腐是米粉做的,切成小方粒块,和酸豆角炖在一起,有种 Q 感,要趁热喝,酸酸的味道非常刺激,让人欲罢不能,不知不觉就喝了很多碗。

一顿饭下来,人均消费在 30 元左右,会吃辣的人一个劲地觉得“爽”,而不会吃辣的人则会一边喊着“好辣好辣”,一边手里的筷子一刻不停。

去社区小店 尝尝正宗的 厦门风味吧

文并摄 / 本报记者 蒋瞰

厦门一直是杭州人爱去的地方,什么鼓浪屿啊、禾祥路啊,还有娜雅青年旅社、baby cat 私家御饼坊、花时间咖啡馆,都已经成为了大家的谈资。每年 3 月开始,身边人都陆陆续续往厦门跑,有人是第一次去,有人年年去,不管是谁都乐此不疲。去不成的也不要紧,朋友们总会带来很多厦门的特产,馅饼、猪肉脯、菠萝干,很是丰盛。但也有遗憾,因为很多好吃的都带不回来,比如蚵仔煎,虽说现在很多酒店也都推出了这道菜,但总归不是那么地道;还有面线糊,反正我是没在杭州看到过哪里有卖;花生汤也是,怀念厦门的黄则和。

为一个吃食去飞一趟,有是有过,但总不能经常这么干吧!好在一大帮子厦门人过来了,在大学路北口安家,起名“料珍多”。

店门口可以看师傅做海蛎煎

太不起眼了,相比旁边的甜品店,这家小店简直就是个最初级的速食快餐地,要不是花生汤三个字吸引了我,十有八九都会错过。

花生汤 2 块钱一碗,我凑近去,看了看,将信将疑地问道:“是正宗的吗?”“我们都是厦门过来的,能不正宗吗?”一个黑黑瘦瘦的男子回应了我。于是我进去了。

楼上楼下 200 多个平方,有 70 个餐位,装修就和一般的快餐店一样,简单朴实。操作台在门口处,左边冷冻柜里是猪腰、猪肝、猪心、贡丸、虾仁之类的冻货,右边就是一个小灶台,上有一个小煎锅,站在旁边就可以看师傅做海蛎煎。

卖的都是厦门有名的小吃

黑耳白肚的海蛎,拌和青蒜、韭菜、地瓜粉,摊在油锅里,两面煎透后再摊上搅拌过的鸡蛋,一起煎熟,起锅后撒上胡椒,涂上厦门特别的甜辣酱,整个过程 5 分钟,香喷喷的海蛎煎就端在了面前。趁热吃,一不当心就把舌头咬到了。

五香卷也是一道可口的小吃,专门的绿豆皮里裹上剁碎的精肉、荸荠、葱,再加进调料,包成像春卷一样的长条,再放下油锅炸成焦黄。乍一看啊还以为是豆腐皮包糯米呢,但咀嚼了几下就能发现没这么间单。有时候切成几段,有时候就这样自己咬着吃,蘸点甜辣酱。吃着这样的风味小吃,还以为自己正在厦门的海边呢。

还有沙嗲面非常讲究,和南方的食物一样,非常讲究汤头,猪大骨头加上厦门特有的沙茶辣酱、花生酱等经过长时间熬制成。看到煎锅旁边几个不锈钢桶了吧,里头就是盛放汤头的。还有沙嗲粉丝,都只要 5 块钱。

花生汤就更不用说了,2 块钱一碗,这样的价格如今已经不怎么见到了。每天一早,店里就会炖好满满一桶花生汤,前几天还都给客人加热,这几天热了后,许多客人直接要一碗冷的。花生煮得很烂,虽然不是厦门的老字号黄则和,但一样香浓爽口。

地道厦门人开的小店,走平民路线

料珍多的甘老板是地道的厦门人,在杭州已经有 5 年多了,没发现有正宗的家乡风味,总想着要把家乡的美食带过来。于是带上妹妹,请了几个厦门当地的厨师,去年底浩浩荡荡来到了杭州。现在店里除了一个服务生外都是厦门人,私下里讲话都讲闽南语,不太听得懂。

开了一个多月,可能是因为价格实惠,生意还不错。店里人说,可能杭州人对厦门小吃还不太习惯,白天还是点套餐的人数比较多,所以也推出了 8 块钱的每日特价套餐,都附有主食、小菜、青菜、例汤,不过懂行的人还是居多,点得最多的就是海蛎煎套餐,也就 12 元。

料珍多
地址:大学路 146 号
风味海蛎煎 10 元
秘制五香卷 2.5 元
香浓花生汤 2 元
瘦肉沙嗲面 5 元

海蛎煎