



店名:多益处粥底海鲜捞
地址:高银街8号
双人套餐:128元,适合2-4人
干炸豆腐鱼:9.9元

从米汤里捞出来的 海鲜火锅

文并摄 / 本报记者 徐秀秀

毋米粥听说过吗?意思就是没有米的粥,其实说白了就是粥的米汤。只听说过以前穷人家的妈妈生了小孩没有奶水就用米汤代替,殊不知这米汤营养丰富得很,有说法是毋米粥可以代替人参汤。先不管这些,反正听说了杭州有这么一处吃粥底火锅的地方,据说东西放进里面涮会很鲜嫩,还说吃到后来那汤就成了最抢手之物,店的名字很响亮,“多益处”,也许是好处多多的意思。去多益处粥底海鲜捞打探了一番,结论是,这火锅夏天吃才最爽。

粥底很讲究,是用三种米熬出来的

最先端上来的就是一锅米汤,清新透亮,在光线好的地方,居然透出碧玉的光泽,很有想去捞的冲动,其实这就是涮海鲜的锅底了。用的是黑色的砂锅,服务员把火点着就开始炖了。上头还点缀着红枣和枸杞,颜色够好看。别看这一锅白花花米汤没什么花头的样子,其实是用三种米熬出来的。老板小胡本是个外行,自从开起了饭店,也变成内行了,“要做出好吃的米汤,一般的米是不行的。”

这个粥底海鲜捞是老板和女朋友去广州学来的,“用的是三种米,东北大米泰国香米以及糯米,按照一定的比例熬的。”小胡说这米汤好不好喝,关键就在比例中,而他们则是试了上百次才弄出了这个美味来,尝一口,微微带点鲜甜,很爽口。

如果这个粥底稠度不够,海鲜涮起来就会不够嫩,太稠又影响口味,总之这个粥底一说就能说上半天,不过这家店的粥底看得出来是真花了心思,从一大早就开始熬了,通常要熬上一个多小时才能上桌,就算不涮火锅,光喝喝这米汤也挺过瘾。

先喝汤再涮海鲜再涮肉最后放蔬菜

这个地方有名除了火锅很特色,还有个重要原因,那就是这里的老板娘很美,李林长得一副江南女子的模样,娇小身材,樱桃小嘴,这些词刚好可以用在她身上,皮肤雪白,说话吴依软语的,上来热情地先给你盛碗米汤,“要先喝一碗米汤,再开始涮火锅,这样有润肠的效果!”心里默默记住下次来先得喝汤。

我们点的是二人套餐,128元的那种,东西丰富到让人大开眼界,青蟹活虾玉米鱿鱼羊肉牛肉等等,什么都齐全了,这些东西就算四个人也能吃到饱。刚要拿一片羊肉放进去,“慢!”老板娘喝止住了。这粥底火锅是有顺序的,要先涮海鲜再涮肉最后放蔬菜。“这样才能保证原汁原味,还能保证汤更鲜美。先放蔬菜肯定会觉得味道太淡。”我又默默记住了这个讲究。果然,粥底里涮出的东西鲜嫩无比,虾肉再怎么烧都不会老,牛肉也是如此,就算不小心忘记捞出来,还是一样鲜嫩。“主要是粥汤有了勾芡的效果,粥水的沸点要高一些,这些东西在粥水锁住的情况下高温沸腾后,就更加鲜美了。”

我们试了青蟹鱿鱼再放牛肉最后放蔬菜,发现果然能保持食物的原汁原味,就算不蘸海鲜酱味道依然很鲜,并且浓郁而醇正。

居然有客人把汤底打包回去当早餐

“毋米粥烫菜嫩滑,利用勾芡原理保持烫菜鲜嫩。喝酒不醉,粥汁润肠道养胃解肝解酒。自然提鲜,天然生成谷胺酸,不用添加化工合成的味精鸡精。天然去腥,任何海鲜、禽畜放进都没有一点腥味。除废排毒尤其好。”店的主人小胡居然可以把这粥汤说得如此神奇,我也被彻底洗脑了。不过这么多我也记不住,只知道这粥底是越吃越好吃,每个时段去喝那粥底居然有完全不同的口味。由于海鲜在粥底里烧过,鲜味都进了粥底里,当所有东西吃到差不多的时候,老板娘又端出一小碗粥,放进了锅里,一边搅拌一边放了点生姜丝进去,“这就算是主食了。”果然最后成形的便是一碗砂锅粥,滋味很丰厚,先前涮过的海鲜味道都留在了里边。于是众人把整个砂锅吃了个底朝天。

“真的,前两天就有客人把没喝完的粥底打包带回去了,说是第二天早上当早餐。”美女老板娘偷偷笑说。

不过这家店倒是有点意思,除了可以吃粥底海鲜捞,还有各种炒菜和烧烤,“烧烤晚上吃的人比较多,因为我们的酒水和联华超市一个价格,很多人说自带酒水还不如上我们这点。”老板娘很得意地说。觉得惊喜的还有这里现在每天都有不同的特价菜,每个9.9元的菜看上去都挺实惠,前两天一锅子本鸡煲都只要9.9元,让人直叫太划算!

咖啡退下 奶茶上位

文 / 本报记者 徐秀秀 摄 / moon

去咖啡店拉花,是很久以前的事了,电视上经常会看到有咖啡师傅在教人们拉花,可是其实没有专业的机器哪里可以弄出这么好看的花纹来。去狮虎桥路的时候,发现了一家奶茶店,落地玻璃窗、木地板,还有卡其色的绒布沙发,不仔细看不知道招牌上那可爱的黄色小动物代表啥意思。仔细翻译那英文招牌,原来叫“泡沫剧”。进去要了一杯奶茶,不禁感叹:“原来这才是奶茶啊!上面有拉花呢!”

茉莉花麦芽也加进奶茶 奶茶里的花样精太多了

泡沫剧的名字还真讨巧,现代人就不喜欢看肥皂剧嘛,自欺欺人也好,自娱自乐也好,泡沫剧已经成了现代人的精神消费必需品。只是此泡沫剧非彼泡沫剧,人家可是一家奶茶店。去的时候是傍晚了,落地玻璃门口放着木栅栏围起的花草,走进才发现这家奶茶店出乎意料的大,层高有点夸张,像是仓库的感觉,服务生热情地招呼你问你要什么口味。

这下可呆了,点单牌上的各种名字居然都没见过,什么茉莉语桂奶绿、黑巧克力奶醇、香甜哈密瓜果浆……眼花缭乱,不过有心就会发现这里所有的奶茶顶上都是有泡沫的,举着超大的杯子,还不能用吸管,上头都是厚厚的一层泡沫,喝一口就会变成白胡子。仔细研究了下这里的产品,除了奶绿还有奶醇、沙冰和果汁这四大类,当然奶绿是这里的招牌。要了一杯茉莉语桂奶绿,说是当家明星产品。只见厚厚的一层泡沫,上头还撒了些燕麦,香气已经扑鼻。如果是奶醇,就有巧克力的拉花在最上层的奶油上,拉花拉得很好看。

泡沫奶茶的吉祥物很可爱,就是招牌上那只小鱼,店员说是“小鱼吐泡泡”,“我们的奶茶最大的特色就是泡泡嘛!”

店主是资深驴友夫妇 奶茶是旅途中发现的

老板一身的登山运动装进来了,瘦高个,全然像是个旅行者。“他有个好听的名字叫芭月凉!”朋友告诉我老板是资深的驴友,足迹遍布全国各个角落。“老板,要两杯奶绿!”正说着,进来一帮子驴友,大包小包地拥了进来。

说着老板娘也进来了,背着巨大的登山包,还掏出了一本东巴文化的书来,“我刚下飞机,什么都没有买,只带了这本书。”

原来这两口子是杭州小有名气的资深驴友。“这奶茶店也是在旅途中发现的。”老板芭月凉说也就是在春节的时候去了贵阳,因为喜欢在陌生的城市瞎逛,无意间就走进了这样一家奶茶店,“一喝很诧异,怎么从来没有喝过这么好喝的奶茶呢,有茉莉花香有奶香还有绿茶的清香。”这老板行动力超级惊人,还不到三个月,就在杭州开了自己的泡沫剧。

“我们都喜欢玩,开这个店也属于玩的一种方式,最重要的是自己喜欢!”老板白天做IT行业,晚上就来店里坐坐,店里的电子屏幕上还播放着他在旅途中拍摄的照片。



店名:泡沫剧
地址:狮虎桥路40-6号
茉莉语桂奶绿:8元