



杭州会馆的四合院

# 新运河美食都很低调

## 探探丽水路卧虎藏龙的吃处

文并摄 / 本报记者 徐秀秀

自从新运河的亮灯仪式后,人们更多地把目光投向了运河,无论是早起锻炼者还是夜晚散步者都逐渐多了起来,晚上的运河景观更是灯光明媚,妖娆动人。只知道丽水路这一带逐渐开了好一些隐秘的餐馆,没去吃的时候不知道,吃过才发现都是有来头的,日本料理很正宗,还有特色的徽州菜和农家菜,甚至有食客形容这里简直是卧虎藏龙。这里公园密布,却不像西湖边那般玲珑秀气,站在运河边清风拂面,没有闹市区的繁华却有岁月积淀下来的气息。

## 巧用光波微波炉杀菌、消毒

现在是流感多发季节,随着流感病毒的变异及升级,尤其SARS和H1N1先后在国内外爆发,令人人自危,打个喷嚏都被怀疑是流感。

与其惶惶不可终日,不如主动做好预防工作。有光波微波炉的家庭,不妨将它充分利用起来,利用其具有热性及非热性双重杀菌机理的特性,定期对餐具、杯盏、毛巾、餐巾、口罩、手套、衣物等家庭用品进行消毒、杀菌。相比化学消毒法,无污染且快速的微波炉杀菌消毒法,是目前最为理想的方法之一。据试验表明,格兰仕光波炉在3.5分钟内对食物中的沙门氏菌、大肠杆菌、金黄色葡萄球菌等细菌病毒的杀菌率可达到100%。

格兰仕光波微波炉杀菌小贴士

1.毛巾、口罩、抹布、衣物等纺织品,先浸湿,然后调至“微波”档消毒,时间控制在2-3分钟左右,时间过长会烧坏物品。2.在消毒杯、餐具时要注意,微波只能对玻璃、陶瓷、耐热塑料等非金属器皿进行消毒。消毒金属器皿可用光波模式。餐具先浸泡在水里再消毒,效果更佳。如不能浸泡水中,可用湿毛巾包裹住。3.食品杀菌,把食品切成直径小于5厘米的小块,因为微波向食品内部渗透深度一般只有5厘米。



## 创意寿司还真的只有丽水路上有 日本料理做得很地道的“隐泉”

隐泉藏在这条人气稍显清淡的丽水路上有些可惜,不过人们就是冲着这样清静淡雅的环境去的,颇有世外桃源的意味。即使是这样,隐泉在丽水路上也已颇具名气,因为这家来自北京的餐厅,日本料理做得很地道。

地处青纱公园内的日本料理店就像是藏在公园里的一栋小楼,经过这里车速快些就将它忽略了。第一次来这里必定会找不到它的门,用餐时间餐厅电话被打爆就是因为客人第一次来总是不知道到底哪个才是门。第一次去,我也毫无例外地在整个房子的围墙前兜了好几圈,哪个才是大门啊?才发现餐厅别有用心地用植被做起了一片幽深的小围栏,有两个人高,你当然要迂回来折进去才能隐约瞧见招牌就隐约躲在绿色的竹子后边——“hatsune”。“在北京我们的店虽然开在最中心的地带,可是店门也是很难找的,这就是为什么叫做隐泉。”餐厅负责人小钟说。

这间大隐隐于市的日本料理店入门就能看见一清泉池子,水清澈见底,鹅卵石就铺在池底,泉水缓缓,一下就觉得神清气爽,就算是在包间里一大伙人吃饭,也有被水声淹没的寂静。一楼有专门吃寿司的寿司吧,还有专卖日本青酒和烧酒的酒吧,可以买到日本最好卖的清酒久保田万寿和奈良。二楼则是大厅和专吃铁板烧的包间,楼梯转角处还能看见店家自己做的红酒窖。大厨说红酒配铁板烧很赞,料理则配清酒比较好。

进门见四个白领女坐在四喜台前正要开始点餐,清一色寿司,看得出来她们是常客。早就听说了这里的寿司不太一般,别的地方看不到,因为每个寿司都带了些创意,看看菜单的确名字都很有趣:“毛毛虫卷”、“摩托罗拉卷”、“艾米卷”。“因为每个寿司都是有创意的,有些是客人的想法,比如摩托罗拉卷就是来自摩托罗拉公司的客人的创意,艾米卷就是采纳了一个名叫艾米的小男孩的建议。”

张师傅是这里的寿司大师,做了8年的日本寿司,他却说自己才刚刚入了门道。“在日本,顶级的日本料理师傅都是上了年纪的老头子,因为在所有料理中寿司是最见功底的。要分辨出怎样的材料是最新鲜最好的,不是一两天能学会的。”他先在竹帘上铺上饭团,“这个

饭是日本的进口大米,特别香,不粘也不容易散开。”盖上面紫菜卷,再铺上蟹柳沙拉和三文鱼,熟练地卷好,最上面铺上晶莹剔透的三文鱼子,“这个叫做亲情卷,因为三文鱼和三文鱼子就像是妈妈和孩子的关系!”看起来这个是张师傅的创意。一大盘寿司也才60多元,感觉料很实在。

许多人喜欢吃完饭在这个青纱公园里晃晃,傍晚常看见商务客人们在这里凭栏眺望,对着运河谈笑风生。

## 丽水路上的餐馆从不打开门吆喝 藏在公园里的“杭州会馆”

在青纱公园里贴着日本料理的有一家杭州会馆,门面很简单,只有一扇带着铜环的木门,四个烫金的字——“杭州会馆”,开了有一年了。平时大门紧闭,路过这里谁都不知道是个吃饭用餐的地方。

推门进去,不由惊叹,原来里边别有洞天,是铺着青石板的京味十足的四合院,感觉有点像多年前的京城大院,有正堂、西厢东厢,还有后院。有每个房间推开朱红色的木头大门进去就感觉不一般,中式仿古的官帽椅子和条案。来这吃饭需要预订,据说私人的饭局还不太会为你开放。“这里做的会议比较多,300元一个人,按人头算,菜做的都是养生的炖品以及粤菜加上些北京的菜。厨师也是北京带过来的。”负责人李锦说。

“前不久我们在这里做过中式的婚礼,把北京大院的风味搬到了运河边,在青纱公园里一路舞狮,然后在我们的院子里拜堂,抛绣球,场地就跟原先的复古宅院是一模一样的。”李锦一口北京话。这个投资上千万的古老宅院,一直不太为外人知道,很多人喜欢这里也是这个原因,不仔细去找还真找不到。

到目前为止,这里多半是用来做会议聚餐,有时候在这里静静坐上一天都不会觉得局促,四合院的天井里还做过露天的BBQ。“要是想一帮朋友聚个餐,倒是可以考虑隔壁的新满汉酒店,只是现在新满汉酒店正在紧锣密鼓地装修,六月才开张。同样是杭州会馆的团队进入操作,当然菜品就完全不一样了,你可以在那里吃到地道的北京菜和杭州菜的结合。”想想坐在这个深藏在芦苇蒿草密布的老宅子里吃饭,绝对是件有情趣的事情。