



店名:潮中人大排挡
青蟹基围虾粥煲 150元
地址:八丈井路46号

老饕“鲜”翻潮州煲

文并图 / 老饕

我十多年前在广州生活了一段时间,顿时嘴巴变得刁钻无比。现在回想起广州的美食,仍然不禁馋得心神为之向往。

广东人尤喜食海鲜,尤其是潮州风味菜,更擅长烹制海鲜、素肴和甜品类菜肴。可惜在杭州,要找一家正宗原汁原味的粤菜馆还真有点困难。欧阳应霖在香港遍寻街头巷尾民间滋味,逛游到杭州后问我,何处有美食?我一时真答不上来,脑海里盘旋的餐馆尽是些名头吓人故事诱人吃到肚子里恨无比的地方。最后索性带他到寺庙里吃素斋了事。

已经很少进酒楼大饭店了,鱼翅、燕窝、鲍鱼、海参都尝过了就再没有兴趣了。工作之余几乎日日在市井里厮混,目的就是为找可口的美食,吃撑了就回家睡觉,然后半夜里起来写美食文章,换成稿费继续找东西吃撑。今年的活动地点在城北,舟山东路的小吃店被我扫荡了三个月后总算全吃遍了。一张张露天摆置的本色餐桌旁,炉火熊熊锅勺叮当响,路人总见我搬个小板凳蹲坐在那里啃鸡翅,吃炒河粉。见得多了,混了个脸熟。小贩们见了我都是笑嘻嘻一抱拳:“大侠,来点什么?”

某日,从舟山东路闲逛到八丈井路,见一家挂有潮州菜招牌的大排档,那香味飘出来,我的脚就生根似的挪不动了。刚坐下,各老饕一一打电话来,问今晚填饱这臭皮囊去何处?我说,就都来这里喝粥煲。点了一锅青蟹基围虾粥煲,一份鹅肝,一盘芥兰。四个大汉一坐下,菜就上齐了。鹅肝很嫩,入口即化;芥兰绿如翡翠,看其翠绿颜色和新鲜程度,一看便知用开水烫一下后下油锅一翻炒即起油锅的。

我说道:“三位兄弟皆为食肉兽,今日就喝这锅粥吧,但限量,每人最多两小碗。”一人吃一口,吐出一字:“鲜!”另一人大叫:“烫!”余下一人,用瓢羹舀起一勺,缓缓放入口中,叹道:“纯。”

以往我们这伙豪食老饕聚餐,大多是三筷两筷全部狼吞虎咽光。今天吃这锅粥,倒慢条斯理起来,虾和蟹原本都是鲜死人不偿命的尤物,落了个一锅烹,自然俘虏绝大多数人的味觉了。

那蟹,又鲜又肥,甘而腻,白似玉而黄似金,细细剥下来,自在有趣。那虾,只要轻轻一扯,一身盔甲全部褪下来,肚子里还满是儿子。我心里叹声“阿弥陀佛”却不愿停下。每一个人都想抢蟹的大钳吃,一勺舀上来便赶紧找,我抢了一个,发现大家都很少说话,惟听细细的咀嚼声。我忍不住道:“我拼死吃过河豚,鲜味也就如这粥一般了。”确实如此,一碗粥喝下,只觉得齿颊留香,仿佛那个鲜味一直鲜到骨头里了。我又叹道:“粤菜美味甲天下啊。”其余三人连声附和。

出了门,遇上一个三个月未见的熟人,那人笑着盯着我说:“你这个美食家,不过一段时光未见,你的脸就又圆了一圈。”我大笑:“我读过李渔、袁枚的美食文章,用嘴巴考据实践后得出结论是古代菜肴烹制的整体水平远不如今人。迷信古代食谱的人多是被古人夸张炫耀的绮词所迷惑”。熟人说:“人活着也就不过是一日三餐,开心逍遥,以后就跟您混啦。”我说:“好,吃遍天下!”

乌龟潭前有一片觅食处 美女加一盘烤鲫鱼最诱人

文 / 小李飞刀 图 / 大鲁

杨公堤附近的“三台山水”景区,在绿荫掩藏中有数十幢古雅的民居,却皆是美味飘香的餐厅。与梅家坞不同的是这里远离尘嚣,难得一片宁静。其中的“三台山人家”,以纯粹的农家菜著称。老板娘小年,十分美貌,常常神情淡定地坐在桂树下饮茶。清明的时候,我去湖畔踏青,一路拍摄美景过去,恰好偶遇小年,她亦是端坐着,眉目如画,映着“一湖明眸水”,桃花、杏花、樱花的细碎花瓣随着“满天醉人风”飘落无数。相机定格瞬间,小年正舒心微笑,清新、恬淡,正是明前龙井的味道。我为美女与美景倾倒,遂留下品尝美食。

后来又去了几次“三台山人家”,均是雨天,坐在屋内一杯啤酒,吮螺蛳,吃黄蚬,听小年说故事。小年是一家企业的培训师,属于很安静的那种女孩子,因为对西湖情有独钟,于是寻觅到了三台山景区的这幢房子,便开了这家餐厅。一个女孩子在杭州打拼,因为守着这一面湖水,生活就变得美妙。小年确实很美,那张杏仁样的脸上,放射着惊人的魅力。五官是经过巧手雕刻出来的,非常精致。来的食客几乎都是回头客,很熟悉地唤着她的名字。小年像一个邻家女孩在每一个桌子前小坐,捧着绿茶一一打招呼。

除了小年秀色可餐,呵呵,接下去我该重点说说“三台山人家”的菜了。首先,爱吃鱼的食客有口福了,极力推荐“蒸鲈鱼”与“烤鲫鱼”。庭院里蓄有水池,以清水养有很新鲜的肥鱼,可随时捞上来进厨房现剖现煮,要不一盏茶的功夫,游鱼已在盘中端上了桌。“蒸鲈鱼”的鱼肉极嫩,嫩得筷子有时几乎夹不起来,需取瓢羹舀起来,和着汁水,肉味也就格外细腻鲜美。“烤鲫鱼”很香,烤的时候洒上了辣椒、豆豉、香干、洋葱、香菜一类,端上桌后还用火慢慢煨着,香气便弥漫开来。数次进餐经验,这两道菜基本上是一端上桌就被风卷残云般一扫而空。

“农家水煮蛋”为什么会那么鲜美呢?答案是因为添入了很多孢子植物的菌类。鸡蛋先是用菜油煎,再是水煮,同时放入黑木耳,平菇等料,效果犹如加上高汤一类物品调鲜,洒上几粒小葱,又泛出一种上品的清香。再提一句,“尖椒炒土猪肉”也是爱吃肉的人必点菜之一。

我在“三台山人家”结识了很多有趣的人:精于翡翠和宝石鉴定的阿鲍,热爱画画的彤彤,有着中俄混血的模特欣仪,整天笑呵呵的乐天派萍儿……我想有一个餐厅,既有美食、美景、美女,又能和一群好玩的朋友一起进餐,我会常去。你呢?

店名:三台山人家
烤鲫鱼 38元
农家水煮蛋 18元
地址:杨公堤三台山路
221号

