



最意外之街头美食

文 / 本报记者 徐秀霁

关于美食,最值得说一说的其实是杭州的街头巷尾,那些陈旧的巷子口,嘈杂的马路边总是藏着好吃的小食,如果不深入这个充满着生活气息的城市,很难发现这样那样的美味,哪怕小小的一碗炒粉干也是有其韵味的。真正的美食达人并不喜欢往环境讲究的精致餐厅里钻,而是喜欢走街穿巷,发现那些平常却不平常的美味。最后一周的美食报告,带你去吃最令你意外的街头美味。

猪肝面 大学路无名面店

古人对我们杭州的面条有诸多记录。《梦粱录》记南宋面条名件,有“丝鸡面”、“三鲜面”、“鱼桐皮面”、“盐煎面”、“笋泼肉面”、“炒鸡面”、“大熬面”、“子料浇虾面”、“银丝冷淘”。《武林旧事》中又记有“大片铺羊面”、“炒鳝鱼面”、“卷鱼面”、“笋辣面”、“笋菜淘面”等。如今要说的,是位于大学路上的一家无名面店,掐指算来,开业至今已经有十五个年头以上了。

于是循着面条的滋味到大学路一路寻觅过去,结果差点晕倒。这条有点长的小路上有数十家面店,至少有十家生意兴隆。有一家店面黑洞洞的,走进去像长长的小巷,里面的人在黑咕隆咚的屋内吃面,我都担心不会吃到鼻子里去。

这家小面店在周围一带极其出名。店门口就是“面店”两个字,“大学路”三个字是食客们加上去的。虽然环境简陋甚至有些破旧,但面的口味还是使这家店顾客盈门,常常门口排着长队,也常有顾客从城西、城北打的过来吃面,生意好得不得了,基本都要等位置的。面的量很大,煮得有点生,不会油,味道不错。浇头可以按个人喜好添加,猪肝、腰花、虾仁、大排、青菜、蛋等,每天销路最好的是猪肝面。

面店位于大学路南端,一幢上世纪八十年代的楼房的底层,其实就是一楼的一户住家,敞开了门,下碗面条给饥饿的人填肚子。门口几步之遥是一座报刊亭,隔壁是一家音像店,因为没有店招,只能如此描述它的环境。面店下午3点开始迎客,到子夜时分打烊。还有一个不太靠谱的消息是刘德华、张学友等明星开完演唱会后也会由朋友招待到这里来吃面!

无名面店的大厨是一个沉默的老头,不太吭声。老太招呼客人,态度热忱。店很小,几张木桌放在客厅里,每张凳子都被川流不息的人坐得热乎乎的。要夸的是老板娘,告诉她你要的面,她不用瞅你一眼,你也不用告诉她你坐哪里,时间一到面就来了,真是神奇!大家点得最多的是“猪肝面”和“腰花面”,料很足,亦鲜嫩,面条吃起来韧而不烂。

地址:大学路53号
营业时间:下午3点~凌晨2点
必点:猪肝面、腰花面、虾爆鳝面



鱼饼 温州炎亭海鲜阁

文三路华星时代广场有家温州炎亭海鲜阁,因为店里的鱼饼好吃而成为很多人夜宵的据点。这是万塘路上的第一家,店面很小,但是进深很长,二楼还有包厢,整个店看起来十分清爽。进门右手摆了两个大大的陈列冷柜,里面摆放着各式各样的说得出名和说不出的小海鲜。老板是正宗的温州人,他们的海鲜每天一早从温州直接运过来,保证了食材的质量。

店虽小,但名声在外,很多在杭的温州人都会来捧场。老板也是个随遇而安的人,知道钱是挣不完的,所以隔一段会装修一番。虽然不能说这家店火爆得很夸张,但是绝对是今年最出挑的海鲜吃地。

西湖边的楼外楼酒家的余鱼丸,堪称鱼之真味。以清汤沸滚下鱼丸,撒以葱花,配以嫩绿菜心,使晶莹乳白之中有几片绿叶相衬,此乃“杭帮菜”之名菜。大多数人吃过鱼肉搓成的丸子,一个个漂浮于汤面,洁白如玉。殊不知,温州人还有种做法,将鱼肉剁碎后搓成鱼饼,富弹性而不腻,鲜香而嚼起来很Q,和着汤汁使用,确为一道佳肴。

炎亭本是温州的一个渔村,盛产海鲜,炎亭的乡下来杭州创业,打的自然也是家乡的招牌。从傍晚5点到第二天凌晨,这里常常是坐无虚席,人声鼎沸,多数人都是前去品尝炎亭的鱼饼以及海鲜的。

传统的温州鱼饼都是鲞鱼做的,而以前的鲞鱼则算是名

贵食材了。现在基本上都进了寻常百姓家,鱼饼基本上是用马鲛鱼做的。鱼饼的做法就是把新鲜的鱼肉去骨头,鱼肉加面粉敲打结实,蒸起来切片,再蘸上温州传统的酱油醋,实在美味。

除却鱼饼,这里的海鲜也很厉害的。当地的龙鱼尤其令人难忘。龙鱼只有一根主骨,其他的骨头软软的像胡须。这种鱼非常鲜美,用来做汤则更加温滑鲜香。只需要半锅水加上几根青菜放几条龙鱼,加盐足矣。小火慢炖,喝入口中满满的鲜浓。龙鱼的肉很嫩,比豆腐还嫩。据说以前温州没有味精,都是家里熬一锅龙鱼汤,烧菜的时候放一勺,权当味精。

这种龙鱼其实是一种软体鱼,在温州有个好听的名字:“水潺”,清水“水潺汤”就是这种让人念念不忘的龙鱼汤了。

还有一个美味的汤“鲜脆沙蒜汤”。沙蒜也是一种滩涂上的软体动物,只不过泥蒜喜欢在泥里生活,沙蒜喜欢在沙涂上栖息,是一种类似海葵的东西,在水里养着的时候像一个大大的鸭蛋那么大,可是加点鸡蛋一起做汤,做好了之后也就像个丸子一样大小,咬一口,嘎吱嘎吱的,脆、鲜、很像海蛰,味道好极了。

地址:西湖区万塘路266号(华星时代广场后门)
营业时间:早上6点~凌晨2点
必点:温州鱼饼 鲜脆沙蒜汤

微波炉迎来“全能”时代

微波炉以其快速、节能、杀菌、保鲜、安全、卫生、方便、无明火、无油烟等优越性,越来越受到中国消费者欢迎。由于世界微波炉行业龙头格兰仕的大力普及,目前微波炉不仅在城市拥有较高的普及率,而且在农村市场也备受青睐。

依托强大的核心技术、自主开发优势以及对消费者需求的真实把握,近年来,格兰仕陆续推出了以“中国红”、“中国映像”为代表的全能型光波微波炉。这些以全能化享用为特点的新一代微波炉产品集炖、烤、煮、蒸等多种烹饪功能于一体,并特置了几十种不同风味自动菜单,拥有光波数码一键通功能,此外还具备光波、微波双重高效杀菌功能。

业内人士指出,一台全能型光波微波炉,相当于“一台微波

炉+一台电烤箱+一台电蒸炉+一台电饭煲+一台电火锅”,所产生的使用价值远远超越多其它其它的烹饪工具或多台单一功能的微波炉,在性能价格比上的优势不言而喻。

在龙头品牌格兰仕的引领下,以全能化享用为特点的第三代微波炉产品迅速普及,微波炉市场迎来全新的“全能”时代。走进商场,我们不难发现,以往一些主打单一功能的微波炉品牌被迫纷纷收缩市场。有专家分析,随着“全能”时代的到来,市场将进一步向技术、规模优势显著的龙头品牌集中。

