



(上接 C04 版)

麻辣烫 重庆光头麻辣烫

麻辣烫可以做得如此红火在杭州也堪称是个奇迹,当我们逐渐把这种在学生时代用来调节口味的小食逐渐忘却的时候,却有人专门开车去文一路上吃上一碗麻辣烫。曾经红遍中国大街小巷的麻辣烫已经不及当年,而这家店却越来越火爆,比起在环境豪华的饭店里用餐,人们更喜欢屁颠屁颠到这里满头大汗地挤在一块吃一碗麻辣烫,呼哧呼哧地吃完,怎一个爽字了得。

“我去吃了没有八十次也有五十次了!”“它的麻辣烫绝对正啊!”在这里吃麻辣烫,听到旁边的客人这样对话实在稀疏平常。光头的麻辣烫在城西堪称是最红的小吃店,据说好像汤里加了好多种药材,价格比其他的麻辣烫要贵,随便点点就 15 块以上了。一堆人挤在一起吃麻辣烫,嘻嘻哈哈地吃,很是投入的样子。

这里素菜和荤菜花样很多,看着挺新鲜,

挑好了交给伙计现烫,只见红油翻滚,热气直冒,烫好了以后自己加盐,加胡椒,加蒜末。一碗下肚,很是过瘾。夏天还有小龙虾,量很足,个头很大。环境确实可以用“脏乱差”来形容,所幸好这口的都不介意。

店名叫做光头麻辣烫,老板真的是光头!喜欢把情绪写在脸上,不高兴了就是不高兴,以前老板还在加料的地方放了一碗虾油,放一点进去,那个麻辣烫的味道就可以产生质的飞跃!可惜很多人都不知道。朋友每个星期都要去那里吃麻辣烫,要烧好了等着他叫你号子。在夏天的时候,一碗麻辣烫、一盆小龙虾、两瓶可乐,真是很美味啊。要是吃完后你还可以在旁边的家水果店买根甘蔗啃啃那就更好了。

地址:文一路(万塘路口)

营业时间:中午 12 点~午夜 0 点

必点:麻辣烫、小龙虾

美食达人的小吃图谱

肖肖,26岁,从事金融行业,对杭州的街头美食如数家珍。半夜 12 点会和朋友驱车去临平的阿英煲吃上一锅猪尾巴黄豆煲。他的美食据点遍布杭城的各个角落,他是标准的夜场动物,每个星期有一半的时候半夜里会在外边觅食。他的小吃图谱也正好构成了他的一整天作息。他说,街头的角落里藏龙卧虎,才构成了美食与生活的真谛。

清晨 7:30

锅贴 黄姑山路和黄姑山横路交叉口有一家早餐店,没有名字的。每天早上路过都会看到狂多的人排队,于是开始关注。这家店的锅贴很棒,都是现做现卖,虽然每天排着长队,但是老板卖锅贴的熟练程度已经赶得上流水线了,因此往往前面排着二三十个人,你也能在 15 分钟内得到你的锅贴。

煎包 惠民路杭州商业厅对面的早点摊。其实是一家小餐厅,早上也许是承包给了别人,做起了生煎包子,包子个头适中,是我吃过最好

吃的生煎包子了,因为只有早上才有,所以每天要起早去买,也是排着长队,幸好出产速度还算快,早餐要是能吃到这里的生煎,那一整天心情愉快!

中午 11:30

浙大留学生食堂 西溪路的浙大留学生食堂许多人知道,其实里边的大部分客人都不是浙大的学生,也没什么留学生去吃,附近的工薪族很喜欢去那,菜价便宜又地道,夏天的时候可以搬到外头的院子里吃饭,有的时候三五个人去人均才 10 块钱,比真的食堂还便宜,当然这里每天都人满为患,有时候人少去只能和别人一起拼一桌,炒菜都是家常菜,量很足很足,可以放开手脚吃,乐趣无穷。

下午 3:00

牛肉粉丝 西湖大道和延安路口有一家小店,下午就开始排队卖牛肉粉丝,通常不会为了一碗牛肉粉丝去等那么长时间,这家店例外,料很足,牛肉粒是真材实料的,几天不吃它就会想念。

油爆虾 周记排档

无论大众点评还是口碑,或是那些七七八八的网站,好像很少有店全是好评,总有刁钻之人在那儿挑刺,这也正常。然而周记却不是,个个都把它说得神乎其神,我们也曾作为神秘顾客前去探访,结果被一顿美味打败,竟然忘记去做什么的,吃完开心完拍拍屁股就走人了。

要说,得给周记一个年度“出乎意料”奖,一个挺大众的地方,一家挺普通的排档,一些很家常的杭州菜,突然之间,街头巷尾,每三个人里准能听到一个在说要去那里吃饭。

现在关于周记的段子往往是这样的:一个说“啊,你要去周记啊,没位子的啦!”,一个得意地回敬他“早就预定好了”,看他得意的样子你恨不得揍他一拳或者央求带你一起去。

楼下不到 200 平方米的店面算是大厅,只有一个小门,两人没法同时进入,大大小小十来桌,最里面是厨房,用一块深蓝色的布料替代了门,原本的白墙壁也早就发黑,楼上包厢。美女老板娘坐在门口,气定神闲,空桌了就喊人进去。

圆桌旁边是方桌,大桌旁边放小桌,挤得满满当当,以至于对墙坐的朋友时不时要站起身,好让靠窗里面的两桌人走动。

来这里吃饭的,什么年龄层次的都有,四五十岁的中年人占了多数,二十多岁的潮男潮女也不在少数,我们旁边一桌四个人就是。点的菜大同小异,鲈鱼和虾是每桌必点,兴致来了就碰

杯喝点啤酒。

上菜很快,不到 20 分钟,四菜一汤就可以全部上齐,口味偏重,除了免不了大排档的油水偏多外,味道还是不错的,尤其是豉油虾,正如坊间传言,无论卖相还是口味,真的不比老头儿的逊色。

因为是大排档方式经营,翻桌率就很高,估计谁也耐不住性子吃了后还坦荡荡地聊家常。而店里的服务生往来穿梭,传菜生点菜生服务员都分不清,来来去去的,只知道一个元老级小帅哥叫叶俊光的,是从 2004 年开张后就一直在这里的,以至于每次去了看到都分外亲切。

地址:十五奎巷 42 号

必点菜:油爆虾、铁板鲈鱼



肉粉丝煲味道也不错,大肠煲、芋艿煲等都是常点的。价格很实惠。不提前预订的话,饭点肯定是要等位的。大厅座位本来就很挤,加座后常常就让人背靠背了。好在我都是半夜去,不用等位。

凌晨 00:20

重庆光头麻辣烫 万塘路靠近文一路,杭州最好吃的麻辣烫,每个星期去吃一两回,他家对面有一家威武羊肉,因为这里离黄龙不远,又因为娱乐业在这一带发展很迅速,每天半夜,这里就开始热闹非凡,威武羊肉和麻辣烫最适合这个时候去吃,吃爽回家睡觉,何等享受。

烤小黄鱼 不知道是曙光路上的酒吧成就了小黄鱼,还是烤小黄鱼成就了这些酒吧。凡是喜欢在这一带的酒吧,比如旅行者老船长或者 HOD 出没的客人无一不知道这里的烤小黄鱼,有人戏称这是杭城最热卖的夜宵,3 元一条,我一口气能吃上 10 条。卖小黄鱼的小伙子每天都要做到凌晨,一天能卖出近千条。

傍晚 7:00

百信居 这家店虽然说有名字,但也是去了无数次才记住的,地方不好找,在珠碧二弄,炒菜太好吃了,每次去都要点上螺丝、鱼头和鸭肠,红烧鸭肠是那里的一绝,如果事先不告诉你是什么,一吃会以为是什么山珍海味,怎么那么好吃,那么鲜。

深夜 23:00

炒粉干 河东路北端到底,到了半夜就会出现许多炒粉干的小摊,其实就是小推车,连店面都没有,可是到了晚上十点以后,这里就开始热闹了,炒粉干太诱人了,油量适中,特别鲜美。我会开车去那排半个小时的队伍,就为了那一盘炒粉干。

阿英煲 有次肚子实在太饿,就找到了临平这家阿英煲,口味比较重,很大一个煲,晚饭去吃的话一个猪尾巴黄豆煲加米饭就可以喂饱了。

煲的种类很多,猪尾黄豆煲口感 QQ 的,牛

与时俱进! 奶牛社区也生态



随着房地产市场的日趋成熟,各种高标准的楼盘应运而生。而最近几年,生态社区的概念被屡屡提及,成为更高的社区环境标准。所谓生态社区,是指在环境污染控制、资源回收利用、节能措施、绿化景观等方面应用特殊技术规划设计的新型社区。

如今,不仅人所居住的社区可以生态化,连奶牛社区也已达到生态标准。6 月底,杭州,著名鲜奶品牌光明优倍就在大型活动“优倍生态观”中向大家展示了“优倍生态奶牛社区”的全貌。

超高绿化 超低污染

戴上特制的 3D 立体眼镜,就进入了奶牛的生活世界。美丽的东海之滨,远离城市喧嚣和污染的一方净土上,“优倍生态奶牛

社区”便坐落于此。这里没有高楼林立,每一缕阳光都能以自然的洒落;这里空气清新,绿化率高达 90%,如同一个大型天然氧吧。每一次呼吸,都伴随着花草的清香,难怪生活在这里的“居民”,个个神清气爽,精神抖擞。据称,进出优倍社区的车辆,轮胎都必须通过消毒槽消毒,避免污染社区环境。绿色、天然,确保奶牛居民的健康在这里是第一位的。

超和谐生态美学

纯白的“奶牛公寓”错落而整齐地排列着,简约大气,尖尖的屋顶确保房屋冬暖夏凉,环保节能。可见优倍社区在建造时,充分考虑了生态与美学的平衡。在占地 510 余亩的生态社区中,生活着 6000 余位奶牛居民。

它们享受着“四定点”的优越待遇:定点进食、定点挤奶、定点散步、定点打扫。每项工作都由专门的工作人员负责。每当奶牛们外出活动的时候,工作人员都会抓紧时间打扫牛舍。奶牛们会定时洗澡,工作人员用清水、刷子把它们全身上下洗得干干净净。现代化的硬件条件之外,“优倍生态奶牛社区”的管理十分人性化。

超人性生活配套

既然称为“生态社区”,配套的生活设施自然也得匹配。散步晒太阳是奶牛最喜欢的活动。在这里,每头奶牛有 600 多平米的活动空间,活动时间内,可以尽情在阳光和绿地间闲庭信步。当有奶牛生病不舒服时,便会被送到“保健中心”。“保健中心”的工作人

员会实时观察奶牛的身体状况,对症下药,悉心照料。等完全康复后,它们就能重新回到伙伴队伍中,愉快地工作和嬉戏了。

超前能源环保意识

“优倍生态奶牛社区”的另一大生态亮点,是其独特的生态能源系统。通过收集奶牛“便便”,加工处理后所产生的沼气能源,可以重新供给社区消耗。沼气能源清洁环保,在全球能源短缺的当下,能利用现有资源,变废为宝,循环可持续地使用,优倍的生态意识可见一斑。

一个优质的环境才能创造出高品质的产物。光明精心建造生态奶牛社区,目的还是为了高品质的优倍鲜牛奶。“好奶源,好牛奶”,优倍一直以来所坚持的正是这一概念。