

江湖源 发现美味江湖



文 / 徐秀秀
摄 / 胡梅铭



有这样一拨人,他们总是乐此不疲地奔波于各家饭店餐馆,尝试着各种菜式,口味很刁钻,嘴巴更是刁,FB聚餐是他们鉴赏美食的借口。一起跟着城市假日做个刁钻的食客吧!嘴巴不够专业倒没关系,关键是要本着专业的精神!

周一晚上,从花园西村往西约50米处,我们看到了一家门面约5米宽的店面,玻璃门上贴着几个大字——江湖源。向内望去,里面已是人头攒动。大伙情绪高昂,兴致勃勃地踏入这一片美食的江湖。

这家店的整体格局布置有点类似“外婆家”,包厢均用竹制屏风隔离,中间露出一个拱型的敞开式的门。虽然没有豪华的装饰物和艺术作品作为点缀,但明亮又不失柔和的灯光设计带给我一种明快舒适的感觉。

来到一家新店,当然要看这里的菜单及菜价,然后点上一两道特色菜。服务生一字一句地介绍着,我们仔细研究后,点了“江湖八仙”等两道特色菜以及玉米糊糊、炒粉丝等5道家常菜,加上几个冷盘,很丰盛的样子了。结账是168元,实惠吧?江湖的菜好不好吃,食客们自然有他们的评价,我们就挑几条要紧的说给大家看吧!

江湖八仙:

一菜尝尽8种美味

美味指数:★★★★

LISA: 铺在上面的红色辣椒是这道菜的主色调,旁边和辣椒下分别是各种原料。我拿过菜单对里面所提到的八种原材料和盘里的菜开始一一点到:明虾在,黄鳝到,文蛤有,鹌鹑蛋、贡丸、粉条、蘑菇和野生菌……呵呵,终于点完名了,接下来当然是开动啦!蛋的口味略微带着一点辣,黄鳝口味比鹌鹑蛋略辣一些,肉质较紧。明虾的辣味很浅,同时感觉到虾肉中带着少许的黄鳝味道。这道菜中我吃得最多的是文蛤,文蛤的口味中融入了明虾的鲜味,黄鳝的肉腥味,在蘑菇、粉条等蔬菜的综合下减少了文蛤的海腥味,口感比较细腻。

生炒鸡:

炒鸡常见,做好不易

美味指数:★★★★

叶子:眼前的“生炒鸡”,光看就足以让我口水横生了。第一口下去,满嘴便都是那种香菜结合着鸡肉本身的肉感以及辣椒的调味作用,十分入味。现今的鸡都没鸡味,味道很难以短时间内渗入到鸡肉内,所以只有一口咬下去时才感觉得到。江湖源的厨师能将香菜入味于鸡肉,确实值得一尝!

玉米糊糊:

粗粮也有惊喜

美味指数:★★★★

echo:在江湖源吃到的玉米糊居然可以是咸的,实在令我大跌眼镜!刚一上桌,黄色的糊状夹杂着香菇和绿色蔬菜,色泽鲜艳得那个垂涎欲滴啊!记得小时候啃玉米棒子,就是冲着那又甜又糯的味儿。想来这咸味该会没了玉米的香味吧?可一入口,玉米的香味丝毫不减,反倒没了甜的腻味,还略带清淡,连着就吃了两大碗。总的来说,江湖源的东西很地道,土菜做得都精致,价格也挺实在,很适合那些想FB兜里又紧张的学生和工薪族啦!

江湖素翅:

越是平凡越见奇

美味指数:★★★★

炯奇:虽然是出于江南的桐庐菜,却给人感觉很豪爽,很适合我这个北方汉子的口味。尤其是“江湖素翅”,这道菜用了地地道道的北方粉丝,口感醇朴、厚道,滑而不腻,颇具自然的曹魏三国风味,有重回旧时江湖的感觉。虽然是一道很平凡的菜,要做出那感觉确实需要点工夫,平淡才能见奇。

“136”夏日家装风暴来了

“一个月收入+36小时”,一种崭新家装模式在杭城闪亮登场,本报自即日起征集百名亲历者。

提起“装修”,很多人都有过疲惫不堪的记忆。工期长、陷阱多,简直是在“花钱买罪受”。难怪有人幽默地说“如果你想减肥,就去装修吧!”。但是,从今天开始,装修也许可以变成一种享受!即日起本报与三方装饰强势推出“136”夏日家装风暴,让这个夏季多一丝清凉。

只需要1个月的收入,只需要36个小时,你的家就可以玩转“变脸”,这就是三方装饰带来的全新家装理念。或是客厅,或是卧室,或是厨房,或是其他任何一个你想改变的区域,三方装饰专业的设计师和施工人员都可以让它旧貌换新颜,而且你不需要忍受泥工进场的脏乱、油漆进场而带来的难闻的气味,这36小时内也不会影响你的日常生活起居,真正做到让你省心、省力、省钱。

作为此次活动技术支持的三方装饰是一家具有一级资质的、全省首家通过国家环境监测的绿色环保型装饰公司。公司拥有资深的设计团队、专业的项目管理人员、精湛的施工队伍,努力实现“三方装饰,三方满意”。

你想换一种心情吗?你想张扬你的个性吗?你有36个小时(含双休日)的空闲吗?你愿意用1个月的收入去改变你的生活环境吗?那就一起来体验“136”夏日家装风暴带给你的全新心情吧!本报将全程跟踪和监督此次活动,并与你共同见证这种崭新的家装模式。

如果你在7月31日前打入本次活动的咨询报名电话88474588,如果你是前100名报名者,那么你不仅能体验“136”夏日家装风暴带给你的轻松享受,还能获得本报赠送的《城市假日》周刊2007年全年报卡,让你在“新”家里感受《城市假日》带给你的时尚资讯,让你的生活天天出新。



让你的家焕然一新!
本报与三方装饰

80岁时也能爱得彻骨

——可乐辣味猪手

胖星儿
一头猪,每个部位的味道各有特色,很难说,哪个部位最好吃。一个人,每个时期的感情各有特点,很难讲,哪个阶段最可贵。

从十几岁春心荡漾,到最后与心爱的人相守,回头再想便发现,每段年龄人的身心智力不同,对爱的感知也不同,自然对感情、对情人的付出与需要也都不同。小的时候,爱一个人可以爱得毫不讲理;成人之后,爱一个人可以爱得毫无保留。不管年少年轻,每一段感情其实都是最美好的,都可以爱得彻骨。看着杨振宁带着翁帆很单纯地请清华里的一些鼎鼎大名教授吃饭时,真的会让人对爱无比地乐观:到了再大的年纪依旧会有那可以燃烧小宇宙的爱。惟一的难度在于,随着年纪深入,可以被你爱得忘乎所以的可选择对象少了——多为人妻为人夫啦!如同猪手与猪排,一样让味蕾兴奋,但给你的口味却迥然不同。猪的各个部位虽然价格不同,其实只是因为产量、需要量不同,与味道好坏无关。

原料:猪手

配料:辣椒、葱、姜、八角、肉蔻、桂皮、可乐、蚝油

做法:



开水焯一下猪手,祛血末,洗干净,沥干。

锅里放些油,油温后放入辣椒只、两段葱白和两片姜爆出香味,然后倒入两勺豆瓣酱。待炒出油后,放入猪手翻炒。

猪手裹上豆瓣酱后,倒入酱油(如果有蚝油或者卤水汁也可少加点,味道会更香),让猪手充分上色。

浇上半杯料酒,倒入可乐,水面没过猪手后,转砂锅。同时放入两粒肉蔻、一段桂皮。

中火烧开,再撇去沫子,转小火慢炖至猪手烂后,尝下味道是否需要加盐,然后大火收汁即可。