

# 新白鹿又开新店了！ 这次的庆春店，走的是最in的港式复古工业风

记者 何晨 余夕雯

报告！永远在排队等位的新白鹿，最近又开新店了，坐标在庆春银泰6楼。

尽管已经坐拥N家餐厅，但新白鹿开新店，从来都不会依样画葫芦。特别是最近两年新开出来的分店，每家都有专属的设计主题风格，你会发现，印象里那家老牌的人气餐厅，好像越来越“潮”了，在热闹的杭州餐饮界猛刷存在感。比如这次庆春店，走的就是最in的港式复古工业风。

绕过门口两头标志性的小鹿吉祥物，走进餐厅，木质桌椅、柔和灯光，整个偏暗的色调衬出满满的复古情怀。老上海十里洋场的各色大字招牌，用上世纪80年代港片里常有的深红配墨绿色调，这种街头的招牌文化被运用到了新白鹿的餐厅装饰里。复古招牌上都写了些什么？蛋黄鸡翅、糖醋里脊、一品开背虾、鱼羊鲜、葱油鲈鱼、得意汤，一溜的招牌菜，还有龙游路店、新塘店、游泳馆店……写下各个分舵的名字宣告着“主权”。

看过装修，该坐下来点菜了。杭州人到了新白鹿，大部分人都是可以不看菜单直接点的。但在新店吃饭，当然要尝尝新菜。要了一张菜单，上面圈着一个新字的，基本都是刚刚上新的时令菜。本着对吃货负责的态度，我们决定用胃说话，照单全点了一遍，先帮大家试试口味。

## 腐皮黄鱼卷 18元/份

一句话来形容的话，这道菜应该是升级版杭州名菜“干炸响铃”。具体升级在哪里？富阳豆腐皮里包上了宁波黄鱼肉，刷一层蛋黄，再配上主厨秘制的酱。黄鱼肉头厚实，关键是又不用挑刺，老杭州绝对是对胃口的。新白鹿技术研发总监汪海瀛说，这道菜其实蛮考验厨师功力的，首先形状要包得美观，调味要准，油温要掌握得当，不能炸老了，出锅后改刀也要



腐皮黄鱼卷



腌菜白马玉笋



羊肚烧粉丝



养生杂粮煨海参



漂亮。这样，炸得外层酥脆，锁住里面黄鱼肉的水分，滑嫩鲜美。

## 腌菜白马玉笋 28元/份

腌菜，杭州人叫“冬腌菜”。老底子，到了冬天大白菜难存放，只好腌一下拿来做菜。一到冬天，家家户户就把“家藏腌菜缸”亮出来做冬腌菜。

冬腌菜炒冬笋，叫炒二冬。不过，新白鹿的这道菜用的不是冬笋，而是丽水遂昌白马山产的“白马玉笋”，汪师傅说起来，这些笋都是“喝”山泉水长大的，比一般的笋要更鲜美、爽脆，水分充足。做这道菜的时候，白马玉笋要用当地的山泉水，原汁原汤地浸泡，最大程度地保留笋的本味鲜美。腌菜也是当地农家手工做的，酸爽开胃，加入高汤、青葱、红辣椒圈，小火煮一下。大冷天的，有一口暖呼呼的

汤，吃着也暖心。

## 羊肚烧粉丝 32元/份

这似乎是一道农家口味的菜，但放在杭州一样很对胃口。冬天吃羊小肚养胃耐饥，加上用葛根粉和山药粉制成的农家手工粉丝，搭配暖胃的生姜片，再淋上酱油，加上秘制酱料和高汤，小火慢煨半个多小时。汤汁收浓了，上菜。撒上本地香芹末，去腥提香。粉丝Q弹爽口，晶莹剔透，很有嚼劲。

## 养生杂粮煨海参 38元/份

这份养生粥，值得连喝三碗。小米、薏米和燕麦，搭配海参一起用清鸡汤煨制，我就是爱这口，别叫我停下来！注意了，痛风的朋友，平时不能碰海鲜，但嘌呤低的海参是个例外，完全可以放开吃！

# 西西里的葡萄酒、血橙、仙人掌果…… 杭州人明年可以吃到这些地中海特产

记者 吴轶凡

西西里岛是地中海第一大岛。但在中国，这座岛屿的名声，似乎仅限于两部电影：一是弗朗西斯·科波拉导演，阿尔·帕西诺、罗伯特·德尼罗等人主演的《教父》系列；二是朱塞佩·托纳多雷导演，莫尼卡·贝鲁奇主演的《西西里的美丽传说》。黑手党、美女、海滩、古村以及橄榄油，大概就是人们对这片土地的全部印象。

“这远远不够，所以我们来了。”Santamaría先生昨天对着一屋子的浙商和媒体说。作为西西里政府官方代表，Santamaría先生这次应邀带着西西里岛的众

多精英人士，组团来杭州给家乡做宣传推广。成员包括当地艺术家、电影导演、商务人士、葡萄酒庄主等等。他们在杭州参观游览了两天，住在香积寺边，逛了中国茶叶博物馆，也进行了一些商务洽谈，更觉得这座城市活力十足。昨天下午，他们在运河边召开了一场推介会，名字就叫“西西里的美丽传说”。

他们带来了西西里当地的很多特产——比如著名的黑珍珠葡萄酒。这种葡萄酒仅产于西西里，因而酿制的葡萄酒品质出众，也在业内颇有声望。除了葡萄酒，一系列关于西西里特产的商贸洽谈也在进行中。比如当地多得烂在地里的血橙和仙人掌果，比如

顶级的橄榄油，都有望在年后被大批引入浙江市场。

此外，西西里当地丰富的旅游资源，也让参会的浙江商人非常看重。作为“地中海的心脏”，西西里地处战略要冲，历史上先后被罗马人、汪达尔人、拜占庭人、西班牙人统治，其文化的多元性，导致它虽然是意大利的一部分，却又截然不同。Massimiliano先生和他的中国合伙人经营着一家文化交流机构，名字叫做ItAsia，是“意大利”和“亚洲”两个单词的拼接。他是土生土长的西西里人，有着类似影帝莱昂纳多的相貌和地中海人热情如火的性格，他说自己非常希望有更多的中国朋友，能去他们的岛上走一走，看一看。

事实上，西西里的面积约2.5万平方公里，大约等于1/4个浙江。历史上就是文化多元、物产丰饶的“黄金谷”，也是欧洲人的度假胜地。西西里岛的埃特纳火山，是欧洲最高的活火山，每到喷发时，都会吸引大量欧洲游客。“所以希望浙江、杭州的朋友也能来看看。”

ItAsia的另一位负责人彭琳女士说，他们已经和西西里当地政府达成了框架协议，“明年我们会有一揽子的优惠，让浙江人去西西里更方便，也更便宜。”

“西西里不仅是个美丽的传说，还要把它引入现实里才好。”她最后说。

## 杭州人有了自己的“茅台酒”

杭州人有了自己的“茅台酒”！由浙江普盛控股有限公司旗下的“贵州黔庄集团”生产的优质酱香型白酒“百年土茅”，日前在杭州上市。

1915年，美国旧金山举办了一次盛况空前的巴拿马太平洋万国博览会，王家烧房送酒参展，并一举夺得金奖。贵州黔庄集团由贵州茅台镇“王茅”（王家烧房）品牌创始人石荣霄（本姓王，名映奎）嫡传后人重建于1983年。“百年土茅”是黔庄集团的品牌酱酒，由王氏茅台第五代、第六代传人运用王家祖传工艺精心酿造而成。

“百年土茅”酒厂建于茅台镇赤水河上游。水质好、硬度低、无污染，微量元素含量丰富，独有的酿酒微生物群，形成了无法复制的独特酿酒环境。每一瓶“百年土茅”，都要经过制曲、制酒、贮存等30道工序、165个工艺环节的锤炼。将粮食中的淀粉不断发酵，经过多次蒸煮，慢慢“逼出”其中的酒精和其他有机物，这也是茅台型酱香酒与其他白酒最大的不同。用料也极为讲究，一定要用本地产的高粱。这种高粱被称为糯高粱，粒小、皮薄、淀粉含量高，经得起多次蒸煮。

常言道：酒是陈的香。“百年土茅”新酒烤出来之后，必须装入酒坛，经过长期陈酿这道关键工序。在我国，浓香型酒的贮存期一般是一年，清香型酒不到一年，相比之下，酱香酒的贮存期要求至少在五年以上。

“百年土茅”作为酱香酒的经典之作，曾在2015年布鲁塞尔国际烈性酒大赛中获得金奖、巴拿马万国博览会100周年纪念展金奖。

记者 何晨

都市健康·广告

# 冬季进补物资免费发放



天有四时，春、夏、秋、冬，人体的生理活动，需适应四时气候的变化，为与外界环境保持协调平衡，合理的膳食十分重要。

为了在这寒冷的季节里推广冬季养护措施、普及冬季膳食知识，杭州皇草生物公司现面向全市广大中老年同志免费发放冬季养生养护物资等，发放物资如下：

- 1、凡年满65周岁以上打进电话的老同志（限500名）每人送出30颗土鸡蛋；
- 2、凡夫妻双方打进电话报名的每人送出养生足浴粉一份；
- 3、凡打进电话者，还有机会获得临安散养土鸡一只。

注：已领取过鸡蛋的中老年同志不可重复申请；领取时请携带有效证件（如身份证、退休证、老年证等），以防重领、冒领。

报名时间：8:00~18:00  
地址：西湖区天目山路160号

参与热线：0571-28228360 0571-28220337 0571-28228756