

如何乐活在采荷地区

四季青大打折,自古“逛吃逛吃”是连在一起的,为了让大家更好地买买买,快报美食狗仔队配合败家女记者,特意打听了周边美食,这期他们来到采荷一带,做了一份简短攻略。经过两天试吃,美食狗仔队觉得最值得推荐的是下面四家。



配着秀美的华家池风光,烧饼吃出了下午茶的风情。



如何加入我们:

这是我们快报美食狗仔队的微信公众号,关注后,有什么好吃的,都可在后台留言给我们。

如果在采荷一带吃顿中式下午茶 那么这三家烧饼店是极好的

记者 钱卓君 摄影 余夕雯

三款烧饼介绍

说到采荷一带还有什么可以推荐的,我们先讲一个段子。

小牛和小吕在采荷同一家单位里上班,单位说大不大说小不小,大没大到可以配食堂,小没小到可以放任自吃,于是就订了盒饭。有一天盒饭里难得配了块大排,小牛打开盒盖一看,马上指挥小吕:“快把窗门都关上。”小吕一边手忙脚乱关窗,一边问:“怎么啦怎么啦?”小牛紧紧按着盒盖:“大排太薄了,我怕风一吹它会飘起来。”

这个段子小牛逢人就讲,以此为“为什么采荷这里有什么好吃的她都门儿清”寻找合理性。因为盒饭不给力,所以办公室一帮人每天中午绿着眼睛扫街。如果中午太忙要加班,那么下午肯定也要想办法找点东西垫垫饥。当听说美食狗仔队要来画采荷地图时,办公室里群情汹涌,不过5分钟就群策群力画了一张草图出来。

拿到这张草图,我简直失笑。短短一条双菱路,光是烧饼店就列出来三家,我几乎可以想象,一群肚子瘪瘪的白领,填下去一只热乎乎的烧饼时,心里是多么的满足。带路党们推荐了一家安徽卷馍、一家夏记烧饼、一家永康肉饼,我们逐一吃过来,感觉好是好,但也称不上太惊艳。带路党也不多说,让我们拎了烧饼,一路走到华家池。

我们去踩点的这天,正是风和日丽,看到华家池后,我和小鱼目瞪口呆。这简直就是个缩微版的西湖好不好?篡改名向来形容,那就是“冬和景明,波澜不惊,岸芷汀兰,郁郁菁菁”。有鉴于此,我们悍然将华家池改名为“采荷西湖分湖”。三款烧饼有了采荷西湖分湖的加持,瞬间就吃出了英式下午茶的风情。

安徽阜老二卷馍

这款卷馍售价10元,但是非常实在,如果一顿饭就吃一个馍,普通饭量的杭州姑娘还未必吃得完。馍里面有黄瓜丝、香菜、豆芽、豆腐皮等素菜,荤菜则是火腿肠和卤蛋二选一。火腿肠看上去很一般,我们果断选择了卤蛋。可以和老板说不要加辣,对杭州人来说,这个辣度有点过了。这款烧饼不适合边走边吃,因为量大,而且夹带的东西也多,感觉还是配个盘子,拿刀切开来几个人分着吃合适。适合重口味的人士,在华家池下午茶中,它担任着三明治的角色。

地址:双菱路93号

衢州夏记烧饼

这是一家网红烧饼,虽然店铺里卖的烧饼多达12种,同志们最捧场的是葱肉小烧饼,2元一个,口味分辣和不辣两种。辣属于微辣,平时不吃辣的人也可以接受。感觉有辣提味,不辣则更吃得出葱香原味。惟一遗憾是这款烧饼要现烤现吃,咬进去时能清晰地感受到肉汁溢出在齿间。我买了20只新出炉的然后搭公交人肉快递到报社,一路上香得我担心司机要赶我下去。只是30分钟车程,就这么感觉香味和热度一点点消散。拿到办公室,一帮同事们一边嚷着“冷了”“有点潮了”一边飞快地往嘴里塞,转眼我手里就剩几个空袋子。但这款烧饼的最正确打开方式,始终是拎到“西湖采荷分湖”边上,找个长椅坐下来慢慢吃,10分钟步行路程,温度正好,风景也正好。

地址:双菱路89号



永康肉饼

这家店老板最推荐的是招牌肉饼,说里面肉是瘦肉,而且是手工切的,但是看到那大个头我心里打鼓,还是选择了千里香方饼。里面的馅是梅干菜肉,符合杭州人民一贯审美。饼薄薄方方的一张,吃上去很香,缺点是略油。

在华家池下午茶中,夏记烧饼和永康肉饼承担的是蛋糕功能。然后,请到双菱路139号的飘香栗买份山楂球,去双菱路90号的京鑫甘栗买包栗子充当甜点。为什么要这么麻烦,因为这两家店,就是一家山楂球好吃,一家板栗更甜,导致有追求的我们不能在同一家店里又买栗子又买山楂球。至此,华家池下午茶配备完毕。

地址:双菱路193号

为寻找好食材 老板拎着菜篮子到处画地图 他家做的豉油肉 好吃到美食狗仔队根本顾不上“胖”这个字

记者 余夕雯 文/摄

在采荷,尤其双菱路一带,如果只是想找个能填饱肚子的小食店一点不难,放眼望去一整排临街铺面都是吃的,光吃烧饼就行。但正儿八经的餐馆却很少,沿着太平门直街一直快到秋涛路口,才发现一家新开出来不久的九际餐厅,从门面到菜品,绝对是一股清流。

没有菜单,直接明档点菜。从摆出来的招牌菜品看,这家店,主要是吃土菜+杭帮菜。老板强烈推荐了一道豉油肉,吃法有点像烤鸭,把肉裹在面饼皮子里,加京葱丝和黄瓜丝,卷起来吃。

面对这么大大块油光发亮的红烧肉,我们内心一开始是拒绝的,毕竟吃啥补啥啊。但等肉端上来,光卖相就已经赢了,先动手的是看上去最斯文的文艺少妇,火速消灭一块之后,一边抹着嘴边残留的酱汁,一边表示第二天就要带朋友来再刷一份豉油肉,经核实,第二天中午,她真的为了这块红烧肉又去了!

老板一脸不屑表示,红烧香的不仅有五花肉,店里的红烧猪蹄一样拿得出手,秘诀在于不放色素,完全靠酱油原汁原味文火慢炖出味道来,但是放不牢,当天只卖当天烧的,因为摆到第二天颜色卖相就很难看了。

老板是地道杭州人,但他店里菜的味道却是偏重口味,一道冬天杭州人很喜欢的炒二冬,放了干辣椒,做成微辣。老板说,主要是餐厅的地理位置决定的,秋涛路四季青这一带,都是市场起家,面料、服装、建材、家私、家电,都集中在这里,来这里吃饭的,除了附近的杭州本地人,还有很多在市场里做生意的新杭州人,衢州、温州、台州等等,口味都不一样,



这就是好吃到停不下来的豉油肉

都要兼顾到。

能让各方食客都点赞,除了口味,还要归功于西湖四海收拢来的地道食材。比如冬笋,杭州菜场里卖的,老板看不上,他专门跑到江西宜春进了一批冬笋,更白嫩爽口。冬腌菜,是萧山义蓬一户农家来的,店里的倒笃菜也是来自这家人,老板找这家供货十几年,原先是这家的老妈做,现在女儿学会了腌制方法接班。

还有临海白水洋豆腐,龙游小白椒,兰溪土腊肠,贵州的土鸡蛋,广东清远鸡……老板拎着菜篮子到处画地图,从浙江跨到省外。但好食材讲时令,并不是一直都有。比方龙游的小白椒,前阵子是每天五斤五斤地卖,但现在去就吃不到了,要等到来年开春才有,春天的小白椒口感是甜甜的,冬天的会偏硬偏辣。

老板从口袋里掏出一张龙游进货单,大豆豆腐3斤、米酒10斤、白萝卜60斤、毛毛菜10斤……为啥钟情龙游菜?老板表示吃过就晓得,农村空气好,菜的

品质绝对靠得牢,萝卜的水分就是比本地的足。但是唯一缺点是放不牢,像青菜就只有两天好放,用完了补货来不及,有时候也买杭州菜场里的青菜,所以想吃龙游青菜,还要碰运气。

店里生意很好,翻桌很快,但老板还是很拼,在食客强烈要求下,毅然做起夜宵生意,主打烤鱼。湖州来的海鲈鱼和眉公鱼两种,不是先煎过,而是直接活杀现烤,一天要卖出二、三十条。因为生意太好,九际餐厅过年也干脆就不放了,不过夜宵不是天天都有,过年前后要停几天。

九际餐厅

地址:太平门直街246号

营业时间:11:00-14:00/17:00-凌晨2:00(夜宵于1月21日至元宵节停档,营业时间提早到21点结束)