

# 舌尖上的临安 小吃美食名堂多

## 晶晶

骄阳似火,烈日炎炎,临安又一次迎来一年一度的夏季。

每当夜晚降临,临安马路边、小弄堂,各种各样的餐饮小吃忙得不可开交。对美食情有独钟的临安人,坐在小街上的餐馆,享受着一天中最悠闲的夜晚时分。同时,也享受着夏日里的一道道美食。

## 成都冰粉 远道而来的清凉

锦江路,一条遍布小吃的老街,网罗着各种特色美食,夏凯丁的冰粉店就在这条街上。

冰粉,起源于四川省,冰凉香甜,嫩滑爽口,生津解暑,清凉降火。作为夏天的一道美食,因其爽滑、透明、冰爽、美味、价廉而倍受人们青睐。

多年前,在成都旅游的夏凯丁和老婆首次尝到了这种美食。



冰粉的美味征服了这对喜爱美食的情侣。

于是,两年前,临安的第一家冰粉店开业,夏凯丁成了这家店的老板。

晶莹剔透的糍粑冰粉,把糍粑、小汤圆、葡萄干、红豆、碎花生铺在冰粉和红糖之上,搅拌之后,送入口中。

浓香的甜味,冰爽的口感,让你忘了夏季的炎热,沉浸在冰粉带来的清凉中无法自拔。

## 日本料理 带来美食最初的鲜美

冰粉店对面,是临安唯一一家正宗的日本料理店。

从澳洲留学回老家之后,陶老板开了这家隐酒屋。

“我一直特别喜欢日料,以前还经常跑去杭州搜寻各种日料美食。”陶老板说。

日本料理烹调的特色着重自然的原味,不容置疑的,原味是日本料理首要的精神。其烹调方式,从数小时慢火熬制的高汤、调味与烹调手法,均以保留食物的原味为前提。



喝惯了味增汤的陶老板,舍不得这种天然的美食味觉,几年前,她在锦江路开了这家隐酒屋。

如今,隐酒屋除了白天正常的日式料理,晚上还会为食客提供常见的夏季美食。

喝着清酒,坐在绵软的榻榻米上,喝一口清酒,缓解一天工作的疲劳,这家深夜里的食堂,埋藏着临安年轻人的夏天。



## 海鲜大餐 夏季里有海浪的声音

夜里的林天二弄,灯火通明,夜宵店里堆满了人。

海鲜店,在这密布的饮食森林中,吸引了无数食客前来品尝。

龙虾、龙虾仔、基围虾、皮虾、青虾,大黄鱼、鸦片鱼、小嘴鱼、多宝鱼、海黑鱼、面包蟹,帝王蟹,各种海鲜应有尽有。

就一盘海鲜,喝着啤酒,吹着凉风,那清新爽口感,给夏日燥热的天气,带来清凉及浓浓的食欲。

蒜蓉粉丝蒸扇贝,椒盐皮皮虾,再来一碗海味十足的海鲜汤,和三五好友,大快朵颐,实在是人生一大乐事。



## 夏季必备 没有小龙虾的夏天“不叫夏天”

自从小龙虾被搬上餐桌以来,迎合了无数人挑剔的口味。

目前为止,有香辣小龙虾、麻辣小龙虾、爆炒小龙虾、油焖小龙虾、家常小龙虾、十三香小龙虾、白灼虾、红烧小龙虾等十多种口味。



小龙虾端上桌,伸着手抓来吮吸一番。男的喝酒,女的吃饭,酒喝到一定的时候,大家的话匣子打开,聊人生理想,话人情风俗,侃八卦趣事,议家长里短。爱情亲情友情,好事坏事趣事,天南海北,天文地理,天马行空,尽理尽情尽兴。

临安最不缺的就是龙虾店,锦江路、新民街,各种小弄堂,都能看见吃小龙虾的身影。

民以食为天!这个夏日,临安人在餐桌上吃出了自己独特的口感,也吃出了回忆的味道。