



与业内高手面对面

海上大厨美味绝活回头客来

文／旅征

王志远是一位国家级高级烹调师,在三尺厨台上,他追求着完美和超越,展示着自己的智慧,凭着一股执著的精神,在厨坛开拓出属于自己的一片崭新的天地,成为名副其实的行家里手。

从前王家祖辈多在公馆帮佣烧菜,耳濡目染,他12岁就自己学烧饭菜,常常准备好晚餐等待忙碌的父母回家,父母闻着葱烤鲫鱼的香味,尝着葱油莴笋的鲜味,连夸家里有了接班人。此后,只要家人过生日,“买汰烧”就由他全包。从上海烹饪学校毕业后,他入行磨炼二十多年,练就了扎实的基本功。他如饥似渴地阅读古今烹饪专著,琢磨烧菜门道,在菜肴上求新求特求精。“精”在刀工精湛、“特”在构思独具匠心、“新”在风格变化。

王志远为人沉稳低调,把功夫狠狠下在“做”字上,信奉“听十遍不如看一遍,看十遍不如做一遍”。他不仅擅长川菜、粤菜和本帮菜,对博采众长的海派菜尤其拿手。“宫廷八宝菜”是王志远参与制作并在2005年上海国际餐饮博览会上获特别金奖的冷菜,用切丝西芹配以香菜、紫芥蓝、胡萝卜和海蜇头,加调料盐、鸡精、白醋和葱油调味,白绿为底,橘黄暗紫点缀的格调映入眼帘,清新淡雅,晶莹剔透,温情似水。

将鲥鱼的各类烧法配置出各种美味是王志远的绝活,让人赞不绝口,回味无穷。“清蒸鲥鱼”是王志远获得市里烹饪比赛一等奖的作品。“糟香元宝鲥鱼”是由清蒸鲥鱼发展而成的,此菜按照“年年有余,元宝发财”的口彩,依照南方人的习俗,将花鲢鱼切成头、中、尾三段红烧,以头尾衔接,做成“元宝”状。此菜逢年过节之际成为食客必点之菜。

王志远深知,要赢得回头客,既要有传统扎实的基本功,又要有时尚烹饪的理念,将这两者结合得游刃有余。特别是在担任红鱼盆厨师长期间,他到四川学习,创出了风靡上海特色的“沸腾鱼片”。

王大厨先后担任过深圳绿杨邨大酒店、上海九鲜宫大酒店、沈家花园大酒店等企业总厨和多家知名企业的管理者。其菜品在全国的多项烹饪赛中获奖。由他领衔并参与烹制的“宫廷八宝菜、灌汤虾球和清蒸鲥鱼”均获得了上海国际餐饮博览会特等奖和金奖。

吃出一朵昙花

吃桂花

文 / 公输于兰

吃过很多冠以桂花之名的食品,桂花梨膏糖、桂花藕粉、桂花赤豆汤、桂花酒酿圆子。有点纳闷的是,小时候从来没觉得这些食物跟花有任何联系,星星点点散落在食品上面的黄色桂花,根本不具有花的形状。

有一次,上学途中看见糕团店里放着已经风干皱裂的糖年糕,上有几点发黑的桂花,就对同伴说:那上面是死蚊子。至于桂花淡淡的香气,以孩子的嗅觉经验,根本算不得香,哪比得上芝麻、花生在食品中的香呀,连茶里飘着的茉莉花瓣的香都不如。只有一个印象,凡是跟桂花沾边的食物,都比较甜。所以曾经还以为,桂花就是甜的。直到长大去桂林公园赏桂花,真正闻到了上百棵桂花树一起开花的馥郁气息,才终于对桂花有了兴趣。

桂花,木犀科的木犀花,花朵细小,不像牡丹、菊花乃至海棠和梅花那样适合观赏,然而因为香味强烈,可以用来做香料供食用,又加上多果实,枝叶可入药,“桂”合“贵”,被看作吉祥之物。以往富贵人家,屋前房后栽桂花树,寓意多生“贵”子,富贵兴旺。小户人家,即使一亩三分地都挣不上,也要在名字里用个“桂”字,女孩叫桂花,男孩叫桂祥。《红楼梦》里呆霸王薛蟠就娶了叫夏金桂的泼辣媳妇,害死了香菱。

由于桂花宜食且称意,无论南北皆普遍种植。湖北咸宁是桂花产量最大的种植地,年产上亿吨桂花;广西桂林是以桂花树命名的著名旅游地。江南苏州,一曲《茉莉花》成为它的音乐意象,可是,谁也想不到,苏州市民推选出的市花居然是桂花。不过,若论桂花食品,江南的数十样桂花甜食倒都可以算甜蜜

别有风味

的苏州口味,唯桂花藕粉为西湖专利。

同样的桂花,寓意相同,南北方的口味却大不同。南方喜糖桂花,加入甜食,甜上加甜,甜得深,甜得细腻,能分出蜜甜、清甜和香甜;北方善盐桂花,虽然还是人甜食,但甜得奇崛,甜出境界,真所谓“若要甜,加点盐”,矛盾统一,大开大合。同样入酒,桂花酒可就东、南、北各不同了。苏州酿桂花黄酒,湖北做桂花米酒,桂林和北京则用葡萄做桂花酒基,据说西北地区还有白酒做的桂花酒。伐桂的吴刚若真能捧出桂花酒,真不知道会是哪一种。

江南九月,一个冷气流经过,碰落了一地迟桂花。花瓣回到泥土,花的香气转变成精灵,附着在食物上,飘荡于人间。



图 / 王震坤

文 / 彭忠富

琪姐爱吃虫

助阳驱寒。

琪姐说她 and 母亲住在老家时,每晚点起煤油灯,蟑螂就会从角落里出来到处乱窜。她会吧蟑螂抓在手里,放到煤油灯芯上烤,吱吱的响声过后便是一阵焦香,嚼起来很脆。比较容易捉到的是稻田里的禾虫,这种虫长得像炸蚺,但不太灵活,轻易便成了琪姐的美食。

蜂蛹也是可食的虫子。树上有野蜂做窝时,大人们设法将蜂群驱散,把蜂窝取下来,抖出其中的蜂蛹来煮食。后来蜂蛹也成了餐馆的席上珍馐,因其不易获得,价格不菲。

蝎子如今只有在酒家才能吃到了。琪姐说,听说蝎子有解毒功能,对长青春痘的女孩尤其有效,只是蝎子特别难以捉,不小心还会被蝎子尾部的毒刺蜇着,蝎子是毒虫,所以吃蝎子就是以毒攻毒了。

琪姐聊起她吃昆虫的滋味,令我们自叹不如。

在一家装潢考究的饭店吃饭,席间上了一盆拔丝,金灿灿一堆,四周绿叶相衬。细细品尝,原来是寻常的山芋。吃了不少山芋,做成拔丝还是头一回见识。

平生山芋也没少吃。物质匮乏年代,秋后去购粮时不能全部买米,还必须按一定比例搭配若干山芋。大多烧成山芋汤,掺杂些米粒,当饭吃。还有在烧饭时,在米上放几只山芋,饭熟,山芋也熟。一半饭一半山芋,总算能吃饱。将熟山芋晒干,成山芋干,坚韧而香甜,成为过年待客的小吃。

秋雨寒风时,伴着糖炒栗子的香味,烘山芋的香味也挤了进来。大铁皮桶改制成的炉子,有一米多高。里面的搁栅上搁着山芋,下面炉火微红,像炼丹似的,将坚硬的山芋慢慢地烘得绵软,皮起皱而焦黑,糖汁从里流到外。

黄昏时分,一地纷乱的黄叶。这时,在街头遇到了烘山芋摊,远远的,一股香味飘来。吃时,滚烫的烘山芋在双手间倒腾,剥开焦黑的皮,一股香味和一股温暖,便氤氲在眼前,香甜可口的瓢,可抚慰孤独的愁绪的心灵,并有温老济贫之感。

袁牧在《随园食单》里教人吃山芋:“十月天晴时,取芋子、芋头晒之极干,放草中,勿使冻伤,春间煮食,有自然之甘,俗人不知。”在乡下务农时,吃过类似的越冬山芋。长期存放,山芋水分收缩,变得分外甜,不如生吃,甘爽如水果。然而比起烘山芋来,仍然逊色。

美味大看台

文 / 当当

“素”适生活

越来越多的人为了健康和美容,于大鱼大肉之间,穿插“素食”生活。

新近出炉的香港电影《美女食神》中,食神家族的传人米玉莹,为给心仪对象的母亲留下好印象,特意为守“观音斋”的坚母制作了素宴。可菜肴上桌一看:叫花鸡、元蹄、羊腿,有鱼有肉,荤腥齐全——这哪叫吃素啊!

令人疑惑的是,“叫花鸡”切开时,肉的肌理、骨的质感,还有那扑面而来的香艳之感,与素字完全不搭边。坚母举筷一尝,才破了米姑娘的“西洋镜”——“鸡肉”是冬菇汁浸泡过的素鸡,“鸡骨”居然是油炸芋头,难怪酥脆乱真。“元蹄”和“羊腿”,用了12层腐皮卷叠,每一层中间灌满蛋白,入口即化,感觉极像肥猪肉……

在网上反复看,怎么都觉得那些入镜的菜肴是货真价实的荤食。哦,原来纯素的意味,只是编导的创意。不过这点新意已让电影出彩。“素食”变成“舒适”,生活不也如此吗?

王鸭

上海徐汇店:天钥桥路20号二楼
021-64649169 64647396
上海虹口店:四川北路2002弄17号三楼
021-65876917 65876927
上海虹桥店:娄山关路85号一楼
021-62782351 62783957
上海江宁店:江宁路77号一楼
021-62711717 62675607
上海杨浦店:四平路2500号东方商厦七楼
021-55057617 55057615
上海普陀店:兰溪路125号曹杨影城四楼
021-62168387 62572190
上海闵行店:沪闵路7388号南方商城五楼
021-64126777 64123477
上海安亭店:新源路569-571号
021-69571778 69571779
上海青浦店:公园路458号凯特利广场五楼
021-69726177 69726176

统一预定
中心电话 62997777

新雅

半制成品菜肴

63517788

福雅粤菜馆

扬州饭店

吃蟹好地方

地址: 锦耀中路345号
电话: 6322 5255
地址: 瑞金二路108号
电话: 2402 8333
地址: 嘉善路10号
电话: 5409 3223
地址: 崂山路702号
电话: 5877 5617

天天渔港

阳澄湖大闸蟹

贵人食府

经典徽菜

地址: 凯旋路1478号
电话: 62808918 62801005

MABROC TEA

玛副话回

——锡兰红茶的韵味

上海兰阳国际贸易有限公司总经销
电话: 021-63212292