三亚,美食比美景更难忘

文图/蔡久饭

三亚的风光实在令人难忘。三亚湾的椰林长廊、蜈支洲岛的洁白沙滩、大东海潜水的梦幻魅力……都使人觉得,三亚实在是中国的一片精华之地。

但除此之外,三亚的美食——尤其是琳琅满目的海鲜和热带水果,也并不逊色于此地的美丽景色。

有点特别的春园海鲜

来到这个中国最南端的城市,怎么能不吃海鲜?

但对于餐馆的选择一定要慎之又慎,因为三亚有很多海鲜餐厅都有宰客的不好名声。我所听过的最匪夷所思的事情是:某女游客在餐厅里指着鱼缸里的一条鱼说:“好漂亮啊!”店主二话不说,就将它抄起砸死在地上,然后手一伸,面无表情地说:“三百八。”

位于河西路的春园海鲜市场这两年开始火了起来,这是本地人爱去、游客也爱去的海鲜大排档。一百张桌子由私人分别承包,整整齐齐地排列成十横十纵,虽然看上去有点简陋,但哪怕住在亚龙湾的游客,都会打车慕名而来。原因只在于这里的价格相对比较合理(比直接去第一市场买还是要贵一点),而且海鲜的质量也还不错。

在春园享受大餐的程序很特别,你先得去附设的小市场与摊贩们讨价还价,捉来生猛的龙虾或是别的什么海鲜,然后找一张你信得过的桌子坐下来,把刚买的菜交给老板去加工。加工费是统一价格,打边炉2元一斤,煎炒蒸炸5元一斤。这种完全由食客DIY的用餐程序,真是从来没有碰到过。

我所喜欢的一处春园摊位,在第三排四号。他们家最有名的一道菜是炒蟹,主人先将蟹剁成块,过一遍油,投入葱姜香料后再爆炒,蟹可以用和乐蟹,也可以用价廉物美的三点蟹。简简单单的原料,却制造出了一盆这么“惹味”的炒蟹,大概,是因为原料新鲜,再加上主人对火候把握得恰到好处吧。

去春园吃饭,最大的风险来自于走错路。要提防有些出租车司机,把你带到“春圆”、“春缘”之类的地方,那你付出的价钱,恐怕就是春园的十倍了!

稀奇古怪的热带水果

我挺喜欢吃三亚的番石榴,酸酸甜甜,果肉又多,吃起来很清爽。可是也亲眼看到一个小姑娘,削去番石榴的果皮后直接用它来蘸辣椒粉吃!据说,三亚人就是这么干的,拿水果蘸盐巴、蘸辣椒,都不算什么稀奇事。

在去三亚之前,我一直以为凤梨就是菠萝。因为在上海吃不到凤梨,能沾上点边的是凤梨酥。我将这种错误的认识带到了三亚,直到一个水果店老板将我无情嘲笑。原来,凤梨就是凤梨,菠萝倒是属于凤梨科的。

凤梨一般是绿色的,与菠萝类似,长有一个个的尖状突起,但比菠萝的个子小得多,也比菠萝温柔,它一点也不扎人。凤梨的吃法很简单,不用削皮也不用去核,用小刀将它切成块即可。果肉一般是乳白色的,夹杂着棕黑色的核。成熟的凤梨非常甜,简直可以作为餐后甜点来吃,而不是水果。而且,它的口感比较柔韧,耐得起吃。

即便在三亚,凤梨卖得也不便宜。回到上海后,再也没见着。

与之相反的,则是三亚街头随处有卖的椰子。与其说椰子是三亚最平民的水果,倒不如说是最平民的饮料。无论你买青椰还是红椰,店主都会当场替你切个小口,插上一根吸管。青椰清淡爽口,红椰甜香生津;青椰的汁水多,红椰则是喝完了之后还可将果肉剥出来的。两种椰子各有各的特点,让人可以各得所爱。

平淡见真的本地饭店

如果要问三亚有什么本地特色的、牌子又比较老的餐厅,三亚人很可能会向你推荐河西路上的海亚餐厅。

初到海亚,也许会觉得很不入眼。房子很简陋,招牌更是不显眼,只有一个小小的灯箱立在路边。然而这里却总是食客济济,门庭若市。餐厅的招牌菜主要有虾酱腩肉煲、豆酱陆仔鱼、清灼肥肠、虾酱炒地瓜叶、鱿鱼虾米粉丝煲、花生猪脚汤等。其中豆酱陆仔鱼是他们家的招牌菜,别看陆仔鱼很小,但肉却鲜嫩得像蟹肉,加上黄豆酱清蒸,吃起来确实鲜味十足,令人回味。还有文昌鸡,虽然不如直接去文昌吃得好,但这里做得也已经是不错了,口感好,韧劲足,直叫你吃得齿颊留香,放也放不下来。

绿杨健慧宴

秋冬将临,绿杨村酒家根据气候转凉,冬季菜肴色要深一点、味要浓一点、对人体保健作用好一点、对滋补养颜要多一点的要求,推出冬令绿杨健慧菜肴系列。

配上一些名贵中药材,但无药味与苦味,为药食结合,既遵守中国饮食有节,五味调和宗旨,又按现代营养科学合理平衡膳食的原则选食,常食久食都不会产生营养失偏和过剩等副作用。加以药食结合而菜中无药味,又保持菜肴本味和原汁原味,具有很好的健脑益智、聪耳明目、滋补、补肾、健脾、养心等功效,是美味养生滋补壮阳养颜的佳肴。

李兴福大师和中国烹饪名师沈振贤挂帅,具体菜肴如下:

一、止咳化痰、散结、清肺、养阴、润燥、补肾养颜的八味冷

碟:川贝草鸡、桔红牛肉、血米鸭脯、古越红草虾、八味鲳鱼、绿芹纱裙、玉竹爪卷、枣莲糖藕

二、红棉虾团:滋补、补肾、壮阳、健胃,鲜香酥脆、三红二

荠菜冬笋鹿肉片:清热解毒、壮阳补肾,鲜嫩香美、一青一白一黄;核桃酥腰:补肾健脑、润脑、润肺,外脆内嫩酥香色涌起金黄;明珠鲜鲍:滋阴补阳、调经润燥、养颜鲜嫩、一白一红。

三、天麻花胶戏乡螺:滋阴养颜、补精平肺、鲜嫩滑爽;老鸭

套大乌参:补虚、滋阴壮阳、味醇味美、软糯汤清、酥烂不脱骨;枫斗桂鱼:清热解毒、益胃补虚、外脆内嫩、味醇鲜美;金凤卧雪莲:益气活血、调经补虚、降血糖;五年醇蒸花蟹:清热解毒、滋阴、散血,鲜嫩;核桃松子酥肉:润肺补肾、健脑滋肝、肉质酥烂、咸中微甜;竹报平安:防乳腺癌,对高血脂、心脏病、高血压、动脉硬化有良好功效,鲜嫩清香。

另有零点食补菜:金凤卧雪莲、山海双参、乌龙戏珠、鸽蛋戏鱼唇、黄精龙抱凤蛋、欢聚年年、桂圆红枣炖草羊、冬虫夏草炖老鸭、茯苓鸡火沙鱼皮、鹿茸冰花大乌参、蟹黄滑桂鱼丝、蒜枣甲鱼裙边、苡蓉福果滑虾球、松茸炖鹿筋、银杞鸽蛋、麦地水鱼、桑参鱼肚。 **阿炳**

咕嘟妈咪网两周年纪念庆典

11月15日,沪上餐饮搜索网站咕嘟妈咪迎来盛事:咕嘟波士俱乐部启动一周年暨咕嘟妈咪网站开通两周年的纪念庆典隆重举行。超过200位沪上各大餐饮店的经营管理者、媒体、广告业人士以及供应商代表济济一堂。大家畅所欲言,共同分享餐饮店经营过程中的成败经验,交流得失心得,整个场面气氛异常活跃。餐会之后,与会人员一同参加第十一届中国国际食品、饮料、酒店设备、餐饮设备、烘焙及零售设备供应及服务展览会,为各位餐饮店经营者和来自餐饮及食品行业的分销商提供了一个互相交流的场所。

咕嘟妈咪开办至今已度过了2个年头,得到了沪上诸多餐饮店及其经营者的支持与鼓励,并收到了不少建设性的意见和建议,顺利地开展业务并取得了如今的良好业绩和欣欣向荣的发展局面。今后,咕嘟妈咪将本着“餐饮店支持者”的服务理念,为各大餐饮店经营管理者推出更多的互动和交流平台。 (**许芽儿**)

啖蟹美食节里,到城隍庙吃蟹去

文/罗伊

昨晚,九曲桥畔忽闻“呵呵”声。循声望去,3米高的声控蟹篓彩灯立在岸边,几只“大闸蟹”呼之欲出,口吐泡沫,还时不时笑几声。一旁的荷花池里,蜡人渔夫在船头忙着捕蟹,身后的渔网上爬满螃蟹……这组形态逼真的彩灯,为近日开幕的豫园第七届金秋啖蟹美食节增色不少。

绿色蟹宴

本届豫园啖蟹美食节由上海市豫园商城股份有限公司主办,将持续至12月2日。“吃蟹到豫园”,已成为秋冬时节旅游区独特的“中国节日”。

绿波廊和老饭店两大名牌酒楼,以经营正宗阳澄湖大闸蟹闻名,各具特色的蟹宴争奇斗艳:芦笋烩蟹肉、蟹粉鱼肚盅、蟹子烩玉脂、芙蓉烧蟹斗、珍珠蟹钳肉等数十种创新蟹菜,其味美决不亚于“清水大闸蟹”。

百年老字号上海老饭店的蟹宴,曾获中国烹饪协会颁发的“中华金厨奖”。今年的品种更丰富,共76道蟹菜,原料蟹全部来自“老饭店阳澄湖养殖基地”。国家烹饪大师、上海老饭店总经理任德峰介绍,“绿色”“健康”是蟹菜新特色,芦笋、菜心等蔬菜,豆腐干、百叶等豆制品,年糕、薄饼等面食都成了蟹的新搭档。

为适应不同层次,上海老饭店精心设计了“商务蟹宴”“喜庆蟹宴”“休闲蟹宴”等多类蟹宴菜单,几十种蟹菜,既有“阳春白雪”的华贵,又有“下里巴人”的实惠。

黄金搭档

绿波廊酒楼独辟蹊径,让客人从玻璃缸中挑选大闸蟹,再拿出一桶啤酒。这可不是招待客人们喝的,而是给鲜活的大闸蟹准备的——现场演示啤酒洗蟹。

在啤酒里“洗完澡”后,螃蟹颜色红润,香气四溢。掀开蟹壳,蟹肉丝丝鲜甜,淡淡的啤酒麦芽花香味,与大闸蟹的原味鲜香融合,带出一种特殊的清香。啤酒浸蟹,还能避腥味。

美食节期间,上海老饭店、绿波廊酒楼纷纷推出组合礼包:陈酿黄酒、陈醋配上正宗阳澄湖大闸蟹。

花色蟹点

今年的美食节上,琳琅满目的蟹味小吃、蟹味点心现做现卖,是城隍庙的又一道美景。

蟹黄水晶饺、蟹柳烧卖、虾兵蟹将砂锅、蟹粉生煎、蟹粉三丝春卷、蟹粉一口鲜、蟹肉吐司、蟹粉白玉角、特色蟹黄汤包、蟹黄鱼翅灌汤包、蟹肉脆皮卷、十三香白蟹、蟹黄白玉卷、蟹黄灌汤虾球、蟹黄灌汤包、蟹柳酥、蟹黄咖喱饺、香芋蟹肉饺……光看名字已让人垂涎三尺,忍不住食指大动。

南翔馒头店选择阳澄湖大闸蟹的蟹黄、蟹肉为主要馅料,辅以名贵菌菇、鱼翅、鲍鱼及上选猪肉、蔬菜、果仁等,荣获中国饭店协会颁发的金牌。和丰楼、湖滨美食楼、老松盛等老店也将推出各自的招牌蟹点。

老城隍庙小吃王国十大名厨挂牌献艺;南翔馒头店和湖滨美食楼的特色蟹味套餐点心价廉物美,鱼翅小笼皮薄馅多汤汁鲜美;宁波汤团店的蟹肉汤圆皮质软糯,蟹味鲜美;老松盛、和丰楼等店家的蟹肉小笼、蟹黄春卷、蟹粉锅贴、虾蟹两面黄、蟹粉薄皮汤包,松月楼的蟹味素宴,湖心亭的毛蟹乌龙茶……家家都有一手绝活。