

象山海鲜餐饮 叫响长三角

文 / 罗伊

近年来,象山海鲜的知名度、美誉度在沪杭甬等长三角地区日益提高,以海鲜美食为特色招牌的“餐桌经济”大放异彩。据统计,目前在上海、杭州和宁波等城市打“象山牌”“石浦牌”的上规模海鲜餐馆酒楼不下 60 家,年营业额超过 10 亿元,丰收日、宝燕海鲜、黄山宾馆、上海铭阳大酒店等一大批的海鲜餐饮业声名鹊起。

象山海鲜餐饮业为何能饮誉“长三角”,并呈现迅猛发展之势?宁波市餐饮与烹饪协会会长王文渊分析说:“海鲜资源得天独厚,海鲜美食文化源远流长,烹饪工艺推陈出新,是象山海鲜餐饮业迅速崛起的内在原动力。”

象山海产品种类全、产量多

位于东海之滨的象山三面环海,有 5000 多平方公里海域,800 公里海岸线,608 个岛礁,还有象山港、三门湾等众多港湾。这些得天独厚的自然资源,使象山县广袤的海域成为东海各大渔场的中心,成为华东地区经济鱼类最主要的繁殖场所、仔幼鱼的索饵场所和多种鱼类的育肥场所,海产品资源极为丰富。据不完全统计,全县海水鱼类约 440 种、蟹虾 80

多种、贝类 100 余种、海藻类及其他海产品数十种。其中金色的大小黄鱼、银亮的带鱼鲳鱼、肥嫩的梭子蟹、晶莹的对虾、珍贵的石斑鱼以及墨鱼、鲍鱼、贻贝等等,更是声名远扬。

象山海产品不仅种类齐全繁多,而且产量可观,是名副其实的“中国水产之乡”。2006 年全县水产品总产量达 56 万吨。

近年来,随着洋地运销、冰鲜、保活暂养及运输等技术和设备的广泛应用,供应外地海鲜的鲜活度得到保证,从养殖塘到外地餐桌,活海鲜产品大多能做到“朝发夕至”。由象山县政府组织,养殖户、贩销户参与的“象山海鲜进上海”行动势头迅猛,象山在上海专门设立一个大型水产品配送中心,每天都有大批开往上海的活车车和保鲜车。据上海有关部门估计,目前每天有 60 余吨象山水产品进沪,是进沪水产品最多的县(市)。

色香味俱全,还像精美工艺品

丰收日大酒店用短短几年时间在上海书写了一段传奇,也为象山海鲜餐饮业创造了一个奇迹。“丰收日”目前已拥有 9 家海

鲜餐饮连锁分店,酒店总经营面积 5 万平方米。先后被评为全国十佳酒店、全国绿色餐饮企业、上海著名品牌企业等。

董事长吴云坦言,“丰收日”能取得如此业绩,靠的是象山丰饶的海鲜资源、不断创新烹饪技艺水平以及科学先进的经营管理。公司聘请了一大批名厨,专门成立海鲜菜肴开发中心,以象山优质鲜活的海鲜为主要原料,每个月评选创新菜肴,每季度开展名厨名菜大比武,以及举行顾客、美食家、厨师共同推选十大名菜等活动。

目前,“丰收日”形成了葱油系列、椒盐系列、腌糟系列等特色海鲜菜肴上百种,如葱油海瓜子等几乎成为必点菜,腌糟系列则深得在沪“老宁波”的钟爱。

与“丰收日”一样,上海宝燕海鲜、黄山宾馆、上海铭阳大酒店、金沙渔港等一大批餐饮企业都在快速发展。正是一大批优秀的餐饮从业人员和全县上下不遗余力地经营、推销、宣传象山海鲜,使得象山海鲜餐饮业的规模和实力快速增长。

到今天,象山海鲜美食逐渐形成了以原色原形、原汁原味为主要特色的烹饪风格,海鲜菜肴体系也日臻完整。选料上务求绿色、精细、鲜活,还必定是本地特色海鲜;烹制上炒、炸、烩、溜、蒸、烧等手法多样,做到因料施技、口味多变而独到一面;在菜肴的装盘和取名上也越来越讲究。如在象山十大名菜中,“丰收螺号”“海中花”“群龙绣球”“开渔之喜”等菜肴,不仅色香味形俱佳,还像一件件寓意鲜明的精美工艺品。

混汤面

文 / 申爱君

挑选叶状蔬菜,如白菜、菠菜、油菜,或者葱花、蒜片,加油炒至七成熟,倒水,开后煮入面条,便为混汤面。混汤面具独特的妙处——面外罩油不易太烂,留有口劲,汤中有菜不至太过清淡,俗称“有捞头”。

混汤面起源无从考究,但起码存在我儿时记忆里。

混汤面是我的酷爱,每当妻儿外出独留自己,便会顿顿混汤面,实实在在过把瘾。记得在柳元国中任教时,周末有闲暇,与同事至麦田寻找野菜,多是叫“米儿好”的那种,择捡后做成一大锅汤面,其味也鲜,其色也正,其汤也稠,让我们大块朵颐,“呼哧”声中,汤净面净锅底底现,数来我竟吃下五大碗,弯腰不得,挺肚方可行,成为可笑又温馨的记忆。

混汤面的好赖,所用蔬菜关系重大,最简单的,是面煮熟后,烹些许葱蒜加入,这是混汤面最初的形态。现在做混汤面,多是先打“卤子”,如肉丁炒茄丁,如西红柿炒鸡蛋,做好后倒入开水,再煮面,最后搁些香菜叶,力求色香味俱全。我最喜欢的一种,是把蘑菇炒老,逼出汁来,尔后加入段状青菜再煮面,口感不错,营养也到位。

其实在我的心目中,混汤面用菜尚在其次,拨动我神经的是面。我最喜欢的还是手擀面,经揉和抻展切成条状、片状或三角状,带了“面蒲”,煮起来很是好看,吃起来别有滋味。只是在城市安家后,我与妻均脑钝手笨,试了几次全部落败,又缺少大的面板,只好望洋兴叹。上次回农村老家,母亲问中午吃什么时,我与妻异口同声答道:“手擀面!”并诉说吃不到的苦恼。没想到说者无意,听者有心,母亲抽空擀了好多,晾干了,装在面袋里让我们带了来。但回城煮了吃,却没有在老家吃时那么兴奋,那么解馋,也不知是因为晾干的缘故,还是缺少了别的什么。

名菜杂碎

淮海路真是一条既怀旧又时尚的海派马路。

“湘巴佬沪湘情土菜馆”就在淮海中路上,就在老上海都晓得的八仙桥地区。现在八仙桥地区,除了上海音乐厅、青年会和大世界等一些老房子还混在许多高楼大厦里,整个地盘肯定叫许多老上海迷失方向。淮海中路和西藏路、龙门路、普安路、黄陂路和马当路的交叉路口一带已经是城市发展的崭新地标。好在小小的淮海公园绿荫依旧,我们悠然坐在淮海公园对面的二层楼,坐在“湘巴佬”的包厢里回味淮海路的变化,回味海派湘菜的独特风味。

“双色鸳鸯鱼头”上来了,硕大的太极鱼盆盛着大鱼头,色彩一半艳红,一半碧绿。一位刚谈到霞飞路的老吃客马上停住嘴,举起筷子,呵!鲜辣真过瘾。湖南来的大厨刘师傅走过来介绍这只经典湘菜:两斤左右的花鲢大鱼头来自淀山湖,为什么会一半红一半绿的呢?刘师傅浓重的湘音道出秘密。用小米辣椒和其他酱料做出来的鱼头是绿色的,味道重辣,越吃越过瘾。用剁椒做的就是红色的,这一半鱼头微辣,适合不常吃辣的顾客。太

极鱼盆足足有十四寸大,这么大的双色鱼头卖多少钱?一位自称童年时能把淮海路商店招牌倒背如流的老吃客也吃不准起来:58 元? 68 元?淮海路地价那么高,菜价也不会便宜的。再叫服务员拿来菜谱一看:38 元。哇,这么便宜,真是价廉物美,筷

淮海路最便宜的大鱼头

文 / 亚君



湘巴佬的老板也喜欢学习人家老套路,吃 100 送 50,这样一算下

来,双色大鱼头的价钱还要便宜啦。老上海新上海到淮海路寻旧尝新,男女老少到淮海路逛街购物,要记住淮海路上最便宜的大鱼头就在“湘巴佬沪湘情土菜馆”,每只 38 元。淮海路真是一条常吃常新的美食马路。(餐厅信息详见 B13 版)

相聚湘粤荟

文 / 谢美蓉

老同学聚会,相约在南京西路华山路口静安寺对面的湘粤荟。门面很小且不起眼,一楼还有个港式烧味外卖,但楼上餐厅格调倒是蛮优雅,以紫色和米色为主色调,尤其是靠窗整排的玻璃景观餐座,令人愉悦。

这里经营的是正宗湘菜、经典粤菜和私房名菜,无论在原料还是调味的使用上,都十分注重品质,加上湘、粤厨师的精心烹制,色香味俱全。

特色湘菜有:拆骨肉焖豆皮、青椒炒长豆角、手撕白菜等。粤菜的用料更是精心挑选,严格把关,追求新鲜和高档。自制的“鲍汁豆腐”、“金桔肉排”不仅形态美观、且口感有特色,炖汤更是一绝。鲜人参炖乌鸡、一品老鸡汤以及每天一款的老火汤,除了精选原料,还得花费几个小时精心煲制,才能把所有上等原料的精华熬溶于汤里。正所谓吃肉不如喝汤。尤其是冬天来临,喝汤能增强人体抵抗力且具有滋阴养颜、抗衰老之功效。

每刷 400 元,就有 3 元现金回馈。虽然不多,可要是这种“回报”的感觉。手机费这张卡也能帮我“报销”,只要在今年最后一天之前申领成功,自开卡之日起的前 3 个月单次消费金额满人民币 133 元,累计 3 次可获得价值人民币 50 元的中国移动手机充值卡。如果全是在大宁消费,还能得到一张上影 CGV 影院电影票。

据说,大宁国际和银行还准备了一辆本田思迪轿车。2008 年 5 月 15 日以前,用这张卡在大宁国际刷满 50000 元,就可参加“大宁信用卡贵宾嘉年华晚宴”,参加者就有机会获得这辆车,或者上海飞香港的港龙航空机票两张。

虽然每次刮发票连个 5 元钱的小奖也中不了,但没准这次就能中头彩呢,大宁带给我的惊喜,可不是一次两次哦。

Y...Zone: 特别的学生餐会社区

近期,复旦大学社区的武东路上出现了一家真正意义上为大学生打造的一个餐饮品牌 Y...Zone。

这是一家以港式为主,兼具中西的个性餐厅,拥有别具风味的咖啡、鲜虾云吞、粥品和港式特色甜品。

Y...Zone 区别于其他餐饮的是打造了一个凝聚个性、热情的学生社区。结合吃、玩、学等各种元素,给同学特别的体验。平时在 Y...Zone 用餐可以享受店家和同学们自己贡献的音乐、电影、图片、文字、心情。这里还会定期举办各类主题的聚会,party,沙龙,讲座等,同时联手一些认同彼此理念的学生组织。

除了学生与学生的互动,餐厅还会请包括知名的管理讲师和外企的高管,来推动学生与公司的互动,为同学日后的求职和职场生涯提供附加值,分享经验,甚至带一些项目和案例,加强实践能力。是沟通学生与学生,学生与公司社会之间的特殊渠道。她的立足之本在于同学本身对这个特别社区的创造与贡献。

Y...Zone is Your Zone! 吴志明

流水席

持信用卡“优”游大宁

从地铁站口出来向北,又来到了我的缤纷小镇,每个傍晚,我都和大宁国际有个“约会”。

我期待已久的圣诞节,大宁国际不会让我失望。虽然上海无雪,但中央广场的雪野小屋早把我带到了漫天白雪的北国。走在广场,华灯初上,“白雪”覆盖的小屋透出丝丝温暖的、黄色的灯光,从阁楼小窗探出头来的卡通小帅哥,正欣喜地看着外面的世界。

穿过挤满人的游戏亭,到咖啡之翼点一道“牛仔骨”吧!烤得焦香扑鼻的小牛肉,泛着淡淡的油光,浇上一层秘制的黑胡椒汁,令人馋涎欲滴。这是咖啡之翼今冬大厨奉献的特品,连骨 3 斤重,每



份才 68 元,圣诞大餐,少了它可不行。点上一道,和男朋友共度完美平安夜!现在,就让我们拿起刀

叉,大快朵颐吧!哦,可别忘记了,还得配上一盏这里别有风味的水果红酒。浸了柠檬、苹果粒、西瓜

文 / 大巫 图 / 周馨

粒的红酒,喝上一口,清爽的果香加上醇美的红酒,配上一口汁浓肉嫩的牛仔骨——嗯,这个圣诞节,没有遗憾了。

当然,大宁的美食可不止这一家,汉泰的咖喱皇炒膏蟹、金唐人家的“金唐翡翠鱼盞”,都是上上之选。值得一提的是,大宁的 170 多个美食和购物商家,都参加了大宁国际商业广场与兴业银行联手推出的联名信用卡活动。12 月 7 日,这张卡新鲜出炉,不仅可以尽享大宁的所有优惠,还能参加信用卡的回馈和抽奖活动呢。

算算看,圣诞节和几个朋友聚餐,吃掉 400 多元,简直是小“case”。如果用这张联名信用卡刷,