

酒边巡按

澳门的怀旧探新

文／张建雄



以前住在洛杉矶时,常到拉斯维加斯,倒不是为了赌博,而是去看看那个虚拟世界有多虚幻。若论饮食,非常配合美国人的口味,相当一般,有些专门吸引追求廉价的赌客,还以 99 美仙为招徕,供应全日早餐,不过一算下来,已是二十年前的旧事。

如今美国赌业进军澳门,客户群不再是美国人为主。顾客不同,饮食各异。

葡京 Robuchon 依然故我,午餐选择除了 288 元外,还有 368 元和 488 元的菜单,胃口不是特大的人,品尝只有三味的 288 元菜单就可以了。前菜的蟹肉沙律和海鲜蘑菇冻都可以一吃。大盘的带子和香煎魔鬼鱼 raie,在香港很少有卖,值得一试。

此处的面包一向值人怀念,此次多了软栗子面包,比栗子西饼还更适口,因为不太甜。其他标准的法国面包,当然不用说了。这次的甜品餐车有进步,传统甜品、中部的 claufotis 做得很家常,有巴黎街角名店的风味,其他如 pera 朱古力饼、lemon 批亦甚有法国风,酸得入骨。

Robuchon 的红白餐酒单一向是澳门首屈一指,所有法国波尔多名酒,大概没有遗漏,葡京主政既是红酒专家 AlanHo,当然不会给美国人超越。当然收费不菲,酒量不大者,可以 byglass,葡萄牙白酒 85 元,而波尔多白 160 元,而一杯来自 Loire 山谷 Layon 河的 CoteauxDuLayon,清甜可口,叫价 200 多元一杯,就难免了。

葡国餐厅的葡萄牙酒真是酒客的故乡,各大酒区都有,Dao、Alentejano、Douro 山谷,应有尽有,价格每瓶都在 200 元以下,除了一两支过千元外,大都是价廉物美。

当日午饭二十桌,只有二桌是老中,一桌日本人,其他都是葡萄牙客,人人品酒,不在话下,在 Robuchon 一杯之价,在此可以尽饮一瓶,只差没有西班牙酒皇 VegaSisilia,否则亦可廉价品之。

在澳门,酒客多取西班牙和葡萄牙的红白二酒,两地相邻也。此处中午供应自助餐,但建议单点或点双人套餐,收费两人才 398 元,有薯蓉肠腊菜汤这些正宗葡菜,亦有鸡炒芦笋沙律这些类似黄埔炒蛋的中国式葡菜,400 年殖民统治,菜式不可能不受影响。

葡国海鲜饭是西红柿汁底,却似意大利的 risotto。葡式烧乳猪和西班牙类似,用一个月大的乳猪,肉特别嫩。最近尝过越南品种,皮脆但肉不多,不如此处的肉多而嫩。

甜品是葡菜中的弱点,只因太甜,唯一可取是焦糖菠萝片加椰子雪糕,菠萝酸味刚可中和,凡事还是中和为美。

吃出一朵昙花

美味生活

文 / 太太党人

祖国大好河山,不去看一眼呢,后悔一辈子;奔去看一眼呢,后悔半辈子。

再深的深山里,也会有遍地垃圾横陈;再边的边境上,也会有斑斑痕迹惊人。一路喧哗骚动,一路风景煞尽。学会跟大自然寂静相处,大概要三代人吧?艳丽动人的旅行,通常演变成十足痛心的苦旅。

唯一不会失望的,是旅途上的美味生活,那些令人销魂的美食,一再饱满地刷新着我对旅行的渴念。今夏逛遍天山南北,回到家里,念念难忘的,只有那些好吃的、好吃的和好吃的。

刚好是新疆瓜果遍地的时候,清真寺门口,有卖饱熟无花果的摊子。我跟包子携手上去买,一块钱六个,拿叶子托住,站在当街软绵绵地一口连一口。那种软和、甜腻,简直不像水淋淋的水果。仔仔细细吃完,站在满街浓浓阳光里,慢慢发发呆。心里在想,这样的果子,应该躲在上海梅雨的亭子间里,默默地吃,默默地咽,薄阴细雨,汨汨甜腻到心之深处去。

下午三点,逛到小馆子里坐下,喝过两杯小茶,环顾四周,心里叫了一声天啊。看看啊,小馆子里,坐满当地熟女,人人浓艳精致打扮,在吃一份闲情下午茶:清炖鸽子汤。那些熟女,敲骨吸髓,食法老到,剔下整齐的鸽子骨密密堆在一边,整只鸽子吃下来,唇上的口红毫发无损。我比手画脚跟服务员讨来菜谱,寻觅清炖鸽子汤,原来八元一份。南疆版的中产生活,啧啧,无尚鲜美。非凡的是,这些中产妇人,无人结伴,都是独个儿静坐在馆

回味无穷

江口羊头锅

文 / 尤培坚



图 / 王震坤

不一会儿,朴实的老板娘便给火锅插上了电插头,放进了汤水佐料。然后,端上几只已经清捞过的羊头。

这时,涮正宗的江口羊头锅开始了它的序曲。等待羊头煮熟的过程中,我们先聊天,三两杯啤酒下肚,羊头锅已经开始沸腾,此时的我们,便按耐不住了,一人一双筷子,在锅中夹起或羊耳或羊嘴皮等羊头系列,火急火急地咀嚼起来。

吃羊肉最好吃的就是皮,羊头几乎就是纯皮,汤清而无膻味,羊腮帮肉食紧翘,羊耳更是酒友们抢食的首选。闽江边上,有些许的清风拂进我们微醺的脸庞,心情甚是愉快。单品尝羊头是无法填饱肚子的,这时,你大可叫店家取来切成片的糯米糍,在氤氲缭绕的羊头汤中放进十几片的糯米糍片,只一会儿,就可用筷子夹起松软的夹带着羊头味的糯米糍塞入口中,然后,再找个对手和他干上一杯啤酒。

看着店家忙里忙外地招呼来客,我不由想到如今的农村正在逐渐地城市化,在这期间,必然会出现许多的失地农民,如果他们能把握农村城市化过程中出现的商机,及时地定位自己,寻找切合实际的有农家特色的致富路子,就像这家独具农家特色的风味小吃,应该是个不错的发展方向吧。

随缘食单

美食侗家酸鱼肴

文／文理

赴贵州东南部的苗族侗族自治州采风,在黎平县城一家餐馆品尝到酸鱼佳肴,堪称侗家一绝。

导游是当地的一位美食家,说起酸鱼,滔滔不绝。他告诉我,侗族人喜欢自己腌制家常菜,其中的酸鱼更是“侗菜”之珍品。

酸鱼的腌制工艺,是选新鲜的草鱼或鲤鱼,洗净后剖开鱼腹去除内脏,整条整条地置入干净的大水缸或大木盆里,撒上食盐腌三到四天,使盐味慢慢渗入鱼体。再一层层地放置入大木桶内,每放一层鱼,就抹上一层糯米饭或甜酒糟,再撒些许炒黄豆粉,有的还要放置适量的辣椒粉。如此反反复复,直到把木桶装满,最后在表面泼上度数较高的白酒,盖上毛桐树阔叶,再用几块重磅石头将其压紧,使空气隔绝。经过一年的腌制,才取出食用。这时,鱼肉色泽红润,香气袭人,酸咸可口。

有些桶腌的酸鱼常常一腌就是三五年,有的甚至要腌一二十年。经过这样漫长腌制的酸鱼,总是在招待贵宾或办红白喜事时方可尝到的美味。至于坛腌的酸鱼,与桶腌制的方法大体相同,只是坛子有边沿,可放些清水,将坛盖口罩在边沿的水里,起到很好的密封作用,上面不必再压重磅石头,取用较为简便。

侗家人一年四季都喜欢腌酸,春季是腌制咸菜、豆角和蒜苗的季节;夏收之后宰鸭、杀鹅,将其一一腌制;八月鱼儿肥,是腌酸鱼的好时节;逢年过节则腌制猪肉。

侗家人食不离酸,有其历史渊源。以前侗族地区经济发展缓慢,商品流通相对滞后,自己喂养的畜禽,捕到的鱼虾,栽种的蔬菜,吃不完就以腌制保存,不仅长久不变质,还可以随时食用。这种古老的腌制技术,就如现代生活中的“冰箱”一样,起到了别样的保鲜作用。

如今,侗家人市场意识增强,酸鱼佳肴也走出偏僻的山寨,堂而皇之地摆上了城市的餐桌,成了食客喜欢的菜肴。一些身怀绝技的厨师,还触类旁通,衍生出了油炸香酸鱼、蒸炒香酸鱼、烤脆香酸鱼、糖汁香酸鱼、汤煮香酸鱼等系列鱼肴,令食客啧啧垂涎。

那次吃完之后,我又向餐馆老板购买数条酸鱼,带回家后竟成了抢手货。

美味大看台

文 / 当当

喝出“劲”酒的味道

2007 年韩国爱情片《现在和相爱的人一起生活吗》中,酒吧里经常出现芝华士威士忌和龙舌兰。每次喝酒,都显露女主角的豪爽性格。而阿汤哥在《生于七月四日》中喝的墨西哥式龙舌兰,每杯里面都泡着一条虫子。他把酒一口吞下,再狠狠地将虫子吐出去,真带劲。

虽然,电影主角们的“豪迈”饮法都让我们敬佩万分,但“烧”着喉咙下肚的感觉也是我们所不能忍受的。威士忌是一款很烈的酒,若不兑绿茶或是苏打水,几乎无法饮用。通常酒保都会建议:将芝华士和绿茶以 1:1 作配比饮用,当芝华士和绿茶完美融合,在冰块撞击下,让酒精带着仙风道骨的茶香,轻柔地游走于唇齿间,那才叫完美!而龙舌兰呢,将柠檬片在手上轻轻一抹,撒少许盐,先喝一口酒,再把柠檬片放入嘴里。当清新的柠檬酸与龙舌兰的苦涩混合,龙舌兰的纯“劲”慢慢在扩散,那一份独特的“劲道”更让人沉醉不已!

王鸭

热烈庆祝

鸭王淮海路新华联店

元月十日隆重开业

地址：淮海中路775号新华联大厦西五楼

电话：64317517 64319317

统一预订中心电话

62997777

上海国际小商品城

地址：上海市青浦区华新镇新凤中路 333 号

电话：021-69792222

銀樹酒家

普陀店

地址：澳门路 351 号（近江宁路）

电话：62776777 62999177

传真：62463097

黄浦店

南京东路曼克顿广场大楼

南京东路 465-477 号 九江路 456 号

电话：63222088 63222239-8618

传真：63222099

营业时间：11:00-22:00 可泊车

西湖龍井茶

杭州西湖龙井茶叶有限公司

上海营销中心（114 查询）

地址：徐汇区河滨路 251 弄 3 号楼 1004 室

电话：021-64827688、64754484

网址：www.westlaketea.cn

新雅年货

腊味精品礼盒

半成品家宴礼盒

全家福套餐礼盒

63517788

新雅粤菜馆

楊州飯店

吃蟹好地方

福建店

地址：福建中路 345 号

电话：6322 5266

瑞金店

地址：瑞金二路 108 号

电话：2402 8333

青东店

地址：青东北路 10 号

电话：5409 3223

崑山店

地址：崑山路 702 号

电话：5877 5517