

边走边吃

会稽山腹地找好茶

文 / 宋跃辉

我们驱车向会稽山的腹地王坛镇驶去,寻找一种叫大越山龙的茶叶。

我们是春节时喝到这种茶的,它有一股特有的清香味,味道不错,但这还不能使我们非常相信它的品质,因为一些商家完全可以用清香剂把普通茶叶弄成这样的味道,忽悠大家把钱掏出来。

招待我们的朋友见我们怀疑,就说:你们以后再回来,我就拿不出这种茶叶了。因为它的产量很低,是有机茶,无污染。

我们都清楚,平日喝茶或多或少有农药残留,现在喝下去,好像没有什么反应,时间久了,就不好说,但影响健康是肯定的。既然有这样一种无污染的好茶,我们何不实地察看一番,若确实如此,多买一些回来放在平时喝。于是我们当即商定,一个月后去那里。

刚进山,还是阳光灿烂,往里走了半个小时,山便变得朦胧起来,都被浓雾包围了,山路上也很少见往来的车辆。

王坛镇有许多茶园,但舜皇村才是大越山龙的出生地。这是个袖珍村,看起来不过十多户人家,房子建在半山腰,狗见了生人也不吠,鸡悠闲地在地上找食,四周有松树、竹海,偶尔听得一二声鸟鸣,更显得舜皇村的安静,静得让人不敢相信。

村东头有一条不宽的路,通向那座茶园。我们便开车去,只行驶了一点路,就被一个上了年纪的拦住了。他说:你们上茶山,最好下车步行。

到茶山还有些路,我们几个大腹便便的,爬山吃力,开车上去省力。为什么不让我们开车去茶园?我们中的一个人声音有点大了。老头解释道:汽车排出的废气会污染茶树的,所以汽车最好不要进茶山。

这下我们才明白过来。不过,汽车这点尾气就会污染茶树?茶山这么大,在乎这点废气?似乎有点玄,但又好像有点道理。看来这大越山龙真的和其他茶叶不一样,好娇情。

气喘吁吁爬上茶山,只见到处是一片片整齐的茶树。仔细观察茶树叶子,是否有农药喷洒过的痕迹,仔仔细细搜索了好一阵子,没有发现可疑的地方。再察看茶树的底部,有无施过什么肥料的痕迹,也没有,只见茶树每个空当里长着很多草头。想了想,有点明白,这些草头到时候枯萎了,就成了茶树的肥料了。

这时又上来一拨人,也是上海来的。几个人一路上嘟囔地说:这里的茶叶好。喧哗的声音打破了山的宁静。

看起来这里的茶叶真的无污染,这下更坚定了我们多买一些回去的决心,可是没有找到老板,我们很失望。

此时有个中年人闪了出来。他说,老板不在,我可以代表他处理一切商务。听说我们要买茶叶,他说,抱歉,没有。

也许因为茶叶好,他想待价而沽?我们早有这个心理准备,也准备软磨硬泡让他最终同意买一些给我们。

中年人脸上露出歉意说,你们赶了那么多路,让我们过意不去,这样吧,免费让你们喝一杯大越山龙。

我们真舍不得喝这样的茶,但又想一口喝下这茶。不过目前最要紧的是和面前这个代理人好好侃侃,也许我们的真诚能打动他。

可好话说了一箩筐,他依然还是摇头。他说,你们看这个茶园不算小了,可是这种茶叶由于完全靠自然条件生长,产量特别低,另外我们只采摘一次,所以产量更低,去年只有一千斤,今年气温低,可能只有八九百斤。因为气候关系,这次春茶采摘起码延迟半个月,你们要,我们也只能留几斤,多了恐怕还不行,先要满足老客户。中年人最后说,大约再过三五年,这个情况才会改善。我们已经准备将这种有机茶种植面积扩大到一千亩。

看来,现在这个茶还真是稀罕物、奢侈品。空手而归的我们想,如今只能继续喝多少带点农药残留的茶,想想真是有点害怕。

吃出一朵昙花

七月,普罗旺斯的薰衣草花事荼靡,它的香,钻进 Vaison-la-Romaine 小镇 Moulin A Huile 酒店临街门市货架上五彩的香囊中,收进紫色的薰衣草精油小玻璃瓶里。大概是对一路没有看到大片薰衣草遗憾的补偿,十人不到的团队,一下将店里所有的薰衣草精油买空。在这个少有中国游客到访的地方,售货小姐脸上分明写着看不懂。而薰衣草的梦幻颜色则爬上 Montmiral Hotel 每一扇窗户的遮阳板,这几乎也是大多数普罗旺斯建筑窗户的颜色。

这是座乡村古堡式酒店,距离教皇城阿维尼翁历史区不远。如果看过由彼得·梅尔小说改编的电影《美好的一年》,很容易将它跟电影中麦克斯要卖掉的吕贝隆山区的旧城堡联系起来。一样的旧建筑,遮天蔽日的高大梧桐只让阳光落下稀疏的快乐的光斑,一扇扇被涂成薰衣草色的窗户仿佛开在砂岩色建筑立面上的花;一样的有一座四方的露天泳池,盛着一池碧蓝静卧在花园里。池边条纹躺椅上睡着裹着浴巾的慵懒的老人。所不同的是用一排梧桐做隔断,建有这家酒店的露天餐厅,白色的桌布上酒红与荧绿的餐垫、桃红与柠檬黄的矿泉水瓶制造出几分商业热闹,才

当令时鲜

文 / 赵柒斤

菜苔的矜持

九九的最后一天(3月11日),吃到久违的青菜苔,而且是自然生长的,多少有点意外。现今超市里摆的一般都是大棚或温室里培育的紫菜苔、花菜苔等。这类恒温逼出来的菜苔娇嫩似脂,但没经历过风雪捶打。十字花科的食用蔬菜,不管是白菜、青菜、花菜、油菜,还是芥菜等,一般的轨迹都是发芽壮大、开花结子。菜苔就是那最后一个阶段的辉煌爆发。往年农历正月,家乡的油菜一般都比着开花,金黄一片的花下面,都是挺直的菜苔。开花之前,先要抽苔,而十字花科的蔬菜们大都在寒冷的冬天完成抽苔。它们拼命抽苔期间截嫩者入菜,就是人们常说的菜苔。吃菜苔是有一定时间限制的,而这段时间又恰恰是蔬菜青黄不接之际,故而在大棚技术还没普及时,菜苔便复一年地在农家餐桌上扮演主打新鲜蔬菜的角色,一般清炒的多,也有人将它作烫菜吃。

吃着父亲清炒的青菜苔,我顿时觉得用“花开堪折直须折,莫待无花空折枝”来形容截和吃菜苔是恰当不过的。菜苔截早了不行,会影响蔬菜健康成长;晚了,营养又输送给了花苞,菜苔就像一位被吸干了奶水的母亲,其身体逐渐虚弱、肤色也变成灰暗,食之无味……虽然,吃进肚里各种菜苔多得难以准确地计算出来,但我始终只把吃菜苔当作一种不时不食的时令菜对待。然而,21世纪后菜苔逐渐衰微,即便在原始的村庄,菜苔曾经的盛景、幻影都宛如轻烟,折射着旧日的温情……

“弄堂筵”乔迁

被誉为上海滩“老克勒”食客情有独钟的“弄堂筵”,日前已从淮海电影院贴隔壁的弄堂乔迁至武夷路155号9号楼新址(延安西路朝北约百米),在众多新老食客紧紧追踪的期盼中,新张迎客。

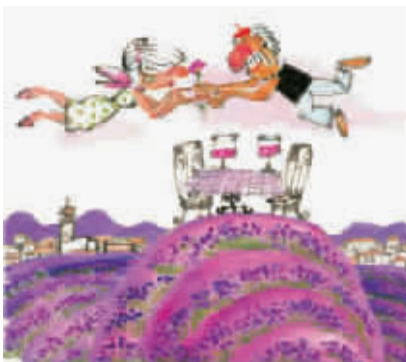
以经营怀旧上海菜为特色的“弄堂筵”,尽管被夹在高雅淮海路的弄堂里,但其颇具功力的厨艺,底蕴十足的招牌菜,赢得了很多“懂经”食客,应验了“真正的好菜在小饭店”这句老吃客的口头禅。

据了解,“弄堂筵”的高厨团队均有15-20年的从厨经验,在秉承百余款传统本帮菜的基础上,着力研发上海怀旧菜:花雕鸡、热气熏鲳鱼、梅菜酱鸭、油爆虾、酱汁糯米扣肉、崇明蟹面疙瘩等15款招牌菜,已名闻遐迩。

“弄堂筵”新店原址始建于1853年,其前身曾是别墅式的“悦宴九馆”。总面积750平方米分为3层,有包房7间,其中2个包房各配有棋牌、卡拉OK设备,适合家庭、团队聚宴。人均70元的消费水平,颇具性价比。泊车无忧。

电话:021-52397776 (阿丁)

薰衣草色餐厅



显示这是酒店而非私人宅第。这里是我们本来在阿维尼翁要下榻的地方,但是在提前一个半月的情况下,依然没有订到房间,所以只好到此午餐来找补一些缺憾。

餐厅似乎很以收入《米其林餐饮指南》为荣,因为在入口的报刊架上,一本厚厚的《米其林指南》赫然放在最显眼的顶层。

与其他法国餐厅相比,这里的菜更符合中国人普遍认可的美味概念。

前菜,你永远也不可能想到,是一枚躺在番茄汁红汤里的肉馅手工花边大饺子,配的

美味大看台

巧克力草莓伯爵

文 / 戴一鸣

无论是在家庭肥皂剧《人人都爱雷蒙德》里,还是在台剧《恶作剧之吻》中,许多有甜蜜剧情的连续剧里都会出现这个长相可爱口味甜蜜的甜品——巧克力草莓伯爵。大家先看名字觉得它好像是件复杂的食品,其实它是一个制作非常简单,但却包裹着浓浓爱意的西式小甜品。

制作巧克力草莓伯爵的材料就是草莓和巧克力,但在挑选草莓的时候,应选择一些个头较大,形状完整的草莓。巧克力可以

是土豆和蔬菜粒,味道有点接近罗宋汤,形象却非常中国;主菜,大蒜煎小羊肉,配花椰菜、黄瓜和土豆泥。几乎是所有的人,无论男女都为这道菜而表现出喜悦,那种将小羊腱肉经过酱料腌渍后跟一整只大蒜一起煎出的复杂味道,只有享受着悠久烹饪史的民族才能够体会得出其中的意境。甜点比较中庸,但也还是有特色,是将经过调味的切碎的梨块冻在果冻里,呈现琥珀的质感。因为是吃煎羊肉,餐酒就用当地特有的举世闻名的两款教皇新堡红酒,以及一款穆斯卡甜白。红酒配肉是法式餐饮的常态,而穆斯卡甜白配这款羊肉,合理的口感基础是因为羊肉在烹饪过程中使用了不少焦糖,所谓甜配甜吧。

吃饭的过程中,一两个住店客人的孩子手里拿着甜食和野花在席间穿梭,侍者只是端着托盘小心地绕开他们,不见有什么人给他们做规矩,呈现一派家庭气氛。那些挨着梧桐树干的两人坐位在我的意识中理应属于浪漫的情侣,令我感到意外的是,一眼望去,那里无一例外地坐着一对对花白头发的老年人。他们恬淡从容地享受美食与阳光的样子,不禁让我想起《美好的一年》电影海报上的广告语:“最终……一切都会成熟。”

选择块状黑巧克力或者白巧克力,而不应选择松露等容易融化的巧克力。然后将巧克力放在碗中,隔水慢慢搅动融化;之后在草莓蒂上插进一根牙签,放入热巧克力里翻滚一圈;再把它放在涂了奶油的盘子上放凉,一粒粒可爱的巧克力草莓伯爵就做好了。

如今我们的生活常常会被压力束缚,如果你内心也向往浪漫与甜蜜,不妨自己动手制作这一道简单的西式小甜点,让烦恼化入巧克力,把甜蜜和芳香送入口中。



别有一番“醋”意



人间四月,子规声啼,漫遍山原,东汉时期的《四民月令》曾提到:“四月四日可酢”,酢即为醋,又称“醴”、“苦酒”等,是人们日常生活中不可或缺的营养品之一。

“益人家每日不可阙者,梁宋前此皆醋茶”,开门七件事,油盐酱醋茶,依然长盛不衰。随着科技水平的提高,人们对七件事的功能逐步加深。湖西岛有机食品有限公司生产的有机酿造香醋,味香浓郁,余味绵长,越久越醇,天然原料的自然发酵,把生态绿色的营养与健康功效发挥得更加完美。

湖西岛牌手工有机酿造香醋湖西岛农场自产的有机大米为主要原料,从源头上杜绝农药的施止,湖西岛有机粮食种植全程未使用任何化学农药、化肥、生长调节剂、化学除草剂、化学添加剂及转基因技术,102项农残检测无残留,有机蔬菜传统酿造工艺,符合现代科技手段,酿造过程均经过权威有机认证,并建立了严格的质量管理体系、生产过程控制体系、可追溯体系,确保每一瓶醋都有源可追。

湖西岛有机农场于2001年通过有机认证,2006年获得国家有机食品生产基地称号,成为国家质检部门组织抽检通过的首批有机食品质量合格单位,并经过中国、欧盟、美国、日本等四方的有机认证,生产的有机稻米在第四届中国国际有机食品博览会上获Bio-Ech China金奖奖章。

古语曰:“醋,食总管也”。湖西岛手工有机酿造香醋在整个酿造过程无任何化学添加,香醇的香气、色泽均为优质有机稻谷自然发酵而成,使原料中的有益成分得以完好保留,自然发酵的醋酸,使醋在酿造中生物成分产生新的变化,可促进人体营养平衡的健康成分大大增多。

随着现代“文明病”的泛滥,“少盐多醋”的健康风尚正风靡开来。厨人之重更受益匪浅,已成为人们追求健康长寿与和谐生活的必需品。古法酿造的香醋不仅是一种技艺,更是一种品位和精神,在品尝美食中,体味传统老味道。

在3000多年前,中国人就已开始酿造醋,一种别致的风味早已流传数千年。如今手工制作醋已经成为首批国家非物质文化遗产,随着工业化自动化生产的普及,手工酿造没苦因工序繁多,效益低而逐渐失去市场竞争力,但从文化层面,我们日常生活消费的工业化生产出来的醋却因为生产效率、市场竞争的需要,与传统的古法酿造相比,少了些许浓烈与味道。

湖西岛有机食品秉承国家非物质文化遗产保护的古老酿造工艺,与中华老字号有机醋业、恒顺方面合作,手工酿造,接受大自然的恩泽,加之人工精心管理,实为天人合璧而成的珍品。

湖西岛牌手工酿造有机香醋、手工酿造有机味醋香油已在全国便利零售超市发售,详情请登录 www.cbd5organic.com




（日本有机认证
欧盟有机认证
美国有机认证）
**无任何
化学添加**

热线电话: 400-686-6655 86-10-65625999

<http://www.cbd5organic.com>