

吃出一朵浪花

# 台湾冠军牛肉面

文 / 公输于兰  
图 / 王震坤



朋友相约见面,地点在几条轨交线路集合的虹口龙之梦,她在门口等我。没有动什么脑筋跟着她往一间特别清静的店堂里坐下,抬头一看墙上的招贴,不禁哑然——“状元牛舍”,难道是养牛专业户吗?非也,朋友解释道,是卖牛肉面的。她喜欢这家的牛肉面,晚上正好在附近有应酬,吃了牛肉面,再聊会几天,可以一起转场去看别的朋友。还有一个原因,这里的龙之梦刚开张不久,她的车可以笃笃定定泊在地下车库一下午,免费的。当老板的就是懂运筹学,随便找地儿几个面也是一举几得。

“牛舍”是台湾人开的,之所以冠名状元,是因为他家的牛肉面曾经得过2009年台北国际牛肉面节比赛的冠军。在台湾,这家店有个非常夜市的名称叫刘家冠军牛肉,跟台北食肆的众多店家一样,透着朴实的进取心和自豪感。到上海改了名称,大概是为了突出牛肉面的元素吧。

凡到过台湾的人都知道,台湾人对于牛肉面有着近乎疯狂的喜好。这倒不是说他们

天天都吃牛肉面,而是他们对牛肉面的态度,无论食客还是店家,都严谨到挑剔的程度。这一碗冠军牛肉面便是最好的证明。

一碗牛肉面上桌,不是寻常我们见到的热气腾腾的样子,心里一定会犯嘀咕,面不烫,该不会是搁置久了吧。可是,如果你看到他们的厨房里那些用于面汤在等面时保温的铸铁芯,便可知晓这家的面不是一般的讲究了。桌上有一份特别好玩的吃面“小叮咛”,按照提示的方法吃面,感觉非常有趣。

第一步:先喝几口汤——汤是热的,不烫口,刚刚好,虽不是我习惯的白汤,明显放了豆豉汁,但还是清澈的汤,没什么油腻,保留了较浓郁的牛肉味;再吃几口面——面很筋道,绝没有放久了的糊,又很清爽;再吃一口牛肉——一圈圈筋肉像大理石纹排列的牛腱肉口感软嫩弹牙,香气十足。

第二步:品尝了原汤滋味后,再添加配备的酸菜。酸菜很辣,“小叮咛”提示要根据自己的喜好酌量添加。酸菜融入汤里,改变了原有牛肉面的味道,让牛肉面吃口变得更

爽,回味更丰富。而这,也是台湾牛肉面的味道。台湾最风行这种“川味”红烧牛肉面。尽管四川当地并没有这一味。台湾本土人以前也不太吃牛肉。可能是因为后来大量移民入台,将当年抗战时期大后方的兰州拉面和四川红汤牛肉这样的平民美食带到了台湾,再跟当地的气候食材一结合,才成了台湾独创的川味红烧牛肉面。

台湾人做这种川味红烧牛肉面极其认真。从食材的选择到加工程序的制定都一丝不苟。这冠军牛肉面上盖的牛腱来自内蒙古或青岛的牛,没有膻气。所选牛腱的部位以及分量都非常准确,据说一般一头牛的牛腱只够做八碗面。这些牛腱跟其他牛肉一起,先要用自炒的底料卤,然后长时间文火烹煮。最后用分子厨艺法分层提取保存牛肉汤,待到出面的时候,再按比例还原成原汁原味的牛肉面汤。

面也是有讲究的,无论刀削面还是拉面,都要耐煮使得吃口筋道,又要清爽无硬芯,能吸附足够的汤汁。据说冠军牛肉面的

面是店家拿了自己的配方找工厂定制。如果没有这些讲究,当年在牛肉面馆林立的台北要争得一个牛肉面大王比赛的冠军也是不可能的。但是即便这样讲究,冠军也只代表那一年,过后便有其他制作牛肉面的高手超越。

也许是将所有精力都投在牛肉面上,这状元牛舍的店铺倒显得暗淡普通,在整个龙之梦地下一层,牛舍的灯光最暗,招牌最小,一般人很容易发现。但这丝毫不影响我对它的尊重。在这年头,能够实实在在地用心做好一碗牛肉面,是多么了不起的事。

## 邂逅马来西亚白咖啡

平时工作忙,经常喝咖啡提神,逐渐爱上了咖啡。几年前,偶有朋友去马来西亚带回一袋咖啡,微苦中带点香甜的感觉,慢慢从舌尖舒展至全身,回味无穷,与日常所喝的咖啡风味相异,问起朋友,才知是马来西亚特有的白咖啡,自此不能相忘。

白咖啡起源于马来西亚怡保市,约有100多年的历史。白咖啡,并不是指咖啡的颜色是白色的,而是采用特等咖啡豆及特级的脱脂奶精原料,经中轻度低温烘焙及特殊工艺加工后大量去除咖啡碱,去除高温炭烤所产生的焦苦与酸涩味。

我花了几个月时间,在那里品尝了数十种白咖啡,最难忘的依然是朋友带给我的COMBYWIDE可比白咖啡。我因偏爱这种咖

啡风味,与生产该品牌的可比公司(全球拥有超过10000个零售商)洽谈,经过几轮艰难谈判,终于可以介绍给晚报的读者朋友。

COMBYWIDE可比白咖啡现有卡布其诺、摩卡和三合一口味,每袋15包,每包40克,外包装上均有清真食品标识,这也是马来西亚货品独有的。市场价每袋69元,卡布其诺、摩卡、三合一优惠价每袋48元。另有南洋风味的拉茶,每袋优惠价48元。(微风)

**备注:**上海外环以内,3袋起送,货到付款,免快递费,电话:13916501360。

**经销商:**上海腾羽实业有限公司。



## 舌尖上的“精灵”“巢工厂”松茸

央视《舌尖上的中国》第一集开始就是寻找“精灵”般的松茸。松茸是名贵野生食用菌,分布于无污染、海拔3000米以上的森林中,山民有时一天都找不到一只。在欧洲、日本自古就视松茸为山珍。在日本超市,一颗新鲜的松茸,售价约700元。



怎样鉴别优质松茸呢?

- 1.看形状是否完整。松茸形若伞状,色泽鲜明,菌盖呈褐色(冻干松茸呈白色),菌柄为白色,菌肉白嫩肥厚,质地细密。
- 2.闻气味是否芳香馥郁。药食同源的松茸不仅强身,益肠胃(摘自《中国药用真菌》),而且富含松茸醇等十多种挥发性芳香化合物,因此有浓郁的特殊香气。日本樱桃小丸子曾发出“为什么会这么香”的感叹。

3.尝味道是否爽滑醇厚。松茸口味独特,最好的冻干松茸更是最大限度地保留了松茸的原生态风味和营养价值,仅需温水浸泡半分钟至二分钟便可烹饪。

“巢工厂”品牌野生菌专家提醒,购买松茸要去有信誉的商店购买,如医药一店、雷

允上药城、蔡同德药房、雷允上药业西区、童涵春堂豫园店和人民路店、天寿堂国药号、劲松参药店、虹桥友谊商厦、东方商厦、浦东八佰伴、百联又一城、第一食品五角场店、第一食品三鑫店等名店的“巢工厂”专柜。同时上市的野生菌还有“巢工厂”松露、羊肚菌,可拨打“巢工厂”野生菌科普热线:5424-1767 解疑答惑。

## 第4届“吉买盛大瀛玉米节”丰富多彩

每年一届的吉买盛大瀛玉米节,今年特别丰富多彩,自6月27日开始的一个月“过节”期间,多种大瀛生态食品首次参与消费者优惠、抽奖赠送活动,令市民耳目一新。

据介绍,第4届“吉买盛大瀛玉米节”首次突破往届以紫糯玉米为主角的格局,多样化展示了大瀛品牌的生态游和生态系列食品:渔家乐、崇明糕、卤鸭及鸭产品、泡椒凤爪等纷纷亮相。在活动期间,消费者只需在吉买盛大各家门店购买大瀛生态食品满10元,即可参加现场惊喜多多的抽奖。奖品有:渔家乐游券、猫牌紫玉米、原味崇明糕、泡椒凤爪等;值得一提的是:7月11日-7月25日,原价为

2.15元的紫糯玉米,限量3000穗以0.99元的特惠价供应;此外,6月27日-7月26日,大瀛旗下各门店也推出紫糯玉米“加量不加价”亲民惠售(4斤装+1斤)。总之,这次活动的奖项及优惠幅度量大面广,体现了大瀛生态食品品牌的战略推广的实在之举。

据悉,7月11日上午在吉买盛大湾店举行的开幕式上,将有10支自行车队共千人统一着装、统一标识,围绕本市10家吉买盛大门店附近线路作大规模健康骑行活动,以倡导“吃要安全健康,行要低碳环保”的新理念。

**咨询热线:**021-55580011

阿丁

## 钱以斌大课堂今夏上海冷菜趋势发布会

冷菜作为整桌聚宴的“开场白”,起着先声夺人的效果,越来越受到人们的重视。夏令正是冷菜的主打季。今年冷菜将流行怎样的趋势?钱以斌与中国烹饪协会名厨专业委员会培训部携手举办盛大的上海冷菜交流

会,届时将现场演示百余款冷菜新品种,并当场发布今年上海最可能流行的冷菜风味和品种。参加者可以得到交流会的全套菜品和视频光盘。

**时间:**6月29日  
**咨询热线:**13816296288



美食掌故

文 / 陈顺发

## 百岁堂传奇

绍兴周氏素为当地望族。明代嘉靖年间,绍兴周氏族人之一脉,迁居绍兴城内保祐桥河沿,是为周恩来先祖。保祐桥周氏祖居原名赐养堂。清康熙三十七年,周懋章妻王氏寿至百岁,浙江巡抚特赐“百岁寿母之门”匾额志贺。从此,保祐桥周氏祖居便称为百岁堂。百岁堂周氏与周家桥、后马、东浦周氏等

为同族。东浦周氏族人周佳木于1743年(清乾隆8年)创立周云集酒坊并急剧扩大,周云集酒坊培养的酿酒师傅后来另设外姓分号。其中,山阿牛开设的吴兴酒店坊逐年兴隆。山阿牛酿酒技艺传子山金泉,山金泉传子山柏明。2005年,山柏明、俞懿歌等与绍兴市周恩来纪念馆承继历史余脉,共创绍兴市百岁堂酒业有限公司,他们与浙江中医药大学相关科研机构通力合作,在保持绍兴黄酒纯正品质和口味的基础上,研制开发出新一代绍兴酒大旨黄特型绍兴酒,再续百年品牌新的辉煌。

### 夏日跟随广发日半价 优惠地图走起来

如果现在80后都是会享受的一代,那么生于85年的小Q就是其中十足的代表。

对于小Q来说,完美的周末从星期五下班开始。与闺蜜相约购买一身靓衣,一双新鞋,或与爱人相约品尝一份浓情大餐,或是约上一众同事到KTV高唱一曲,都能令工作一周的紧张状态得到放松。“广发乐赏日”就是小Q周五享受轻松周末的制胜法宝,小Q介绍说,今年的广发乐赏日创新不断,优惠更多,新增服装、鞋类和零售类优惠商户,让更多爱美的80后能在广发乐赏日中找到更多实惠。根据广发信用卡官方微博上告知的“广发乐赏日”活动内容,小Q追随广发乐赏日优惠商户,勾画出了周五半价优惠地图:

**购鞋驿站:百变爱心心情**

女孩子总是爱美的,尤其对于小Q这样的80后,一件集轻薄剪裁及艳丽色彩于一身的靓衣,配上今年流行的坡跟鞋,再化上简单的淡妆,似乎一周的烦恼都消失殆尽,美好的心情顿时涌现出来,尽情享受周末带来的轻松、愉快。

自4月16日起每周五,小Q就很少逛le saunda莱尔斯丹鞋店,它时尚的风格是小Q的大爱,截至7月15日期间刷广发信用卡购买le saunda(莱尔斯丹)和ICNE可享受买一送一超值优惠。同时在小Q工作的广州地区在4月16日至7月15日期间,逢周五刷广发

信用卡购买giordano/ladies和conceptone可以享受满500元送500元换物券的优惠活动。此外,活动期间每周五在全国近150家万宁门店也有“88元内半价”、“满88元立减44元”的优惠。因此,广发乐赏日既满足了小Q的购物欲望,又让小Q可以享受半价的优惠。新的一周,当小Q以崭新的姿态出现在同事面前,时尚靓丽的造型及优惠的价格获得一众同事的大赞。

**美食驿站:吃出幸福味道**

80后的小Q不仅爱美,更爱吃。小Q选择美食并不限定形式,无论是精致的西餐还是美味中餐,也无论是正餐还是快餐,只要味道符合她的口味,就会经常去光顾。例如小Q就很钟情于棒约翰和满记甜品,这两种看似并不搭边的快餐,却让小Q为之疯狂。

小Q说:“我最喜欢满记甜品的海底椰白雪黑糯米,用鲜甜的海底椰肉混搭弹牙的黑糯米球,再伴着满记独有的白酱汁吃,味美香甜,绝对是夏季休闲小憩感受清凉的品种。本季广发乐赏日活动期间在广州、深圳、顺德、中山、珠海、惠州、东莞、肇庆、佛山指定门店可以享受指定甜品买一送一,像备受大家喜欢的杨枝甘露、海底椰白雪黑糯米、榴莲芭菲都包含在优惠里。”

此外,小Q还介绍道,“广发乐赏日美食商户不仅有满记甜品、棒约翰,还有DQ冰雪皇后、唐宫、外婆家、西堤牛排、星巴克等品牌。其中DQ冰雪皇

后的明星产品暴风雪系列,混合了冰淇淋以及果仁、曲奇饼干或新鲜水果,可以根据自己的喜好增加配料,酷热的天气里吃上一口DIY的冰淇淋,既清凉又甜蜜。广发日期间唐宫广东区推出的花胶炖肉汁汤,将花胶、鲜肉及瑶柱等材料一起煲制,营养鲜美,正适合夏季养生;而外婆家的茶香鸭能吃出儿时的记忆,留住着我们美好的时光和关爱。”

“在夏季热浪侵袭的闷热环境,到这些店铺警署一番,绝对能吃出幸福的味道。”小Q满心欢喜的说。

**娱乐驿站:HIGH动周末**

除了购物及美食,小Q还会选择在周五下班后与三两同事好友去K歌一把,既缓解工作压力又增进彼此感情。本季广发信用卡乐赏日携手钱柜,从4月16日到7月15日每周五在广州、深圳、北京、上海等7个城市专享小包厢欢唱时数买一送一优惠。小Q已约好组里的同事准备下周先去外婆家享受广发日套餐,再去钱柜K歌放松。

小Q说:“广发乐赏日的优惠商户十分多元化,基本覆盖了生活的方方面面,同时每期挑选的优惠商户都是消费者非常喜欢的,另外买一送一或半价的折扣非常给力。有了广发乐赏日,每个周五都能享受‘最美最惠’的休闲购物体验。”

现在用短信发送BC到95508即可轻松申请办卡,成功发卡并于2个月内消费一次,更有机会赢取Ipad 2大奖。更多广发乐赏日活动详情,请登录广发信用卡官网: <http://card.cgbchina.com.cn/Channel/9461023>