

为了能赶上这个夏天的苏黎世狂欢节(Street Parade),在街头畅饮、欢歌、真心快乐,我搭乘瑞士航空星夜兼程;能想象么,与此同时,这个世界上有90多万人同我一样,带着好心情好胃口,正从不同角落奔赴苏黎世湖畔。

## 飞在空中的美味

瑞士航班宛如洲际迁徙的大鸟,11个小时的漫漫飞行毫不知倦;而我睡去又醒来,心心念念惦记着千万别错过了任何好吃的。

瑞航的菜单相当诱人,由苏黎世威德酒店(Widder)明星大厨亚历山大·克若特制,那是家开在老城中心、九栋受保护的中世纪老屋组成的著名老酒店。开胃菜究竟选鸡肉糜火腿卷配蓝莓酸甜酱还是鞑靼熏鲑鱼配土豆沙拉、藏红花和胡椒酱?这真让我头疼!更让人纠结的还在后面:主菜有苏黎世小牛肉配奶油蘑菇、黄油土豆饼和西兰花杏仁片,红鲷鱼配菠萝咖喱汁炒饭和蜜汁胡萝卜,麻油醋鸡配炒白菜、香米饭,到底该要哪一种?

而素食部分,则由成立于1898年的老牌素食餐厅Hild特别设计:全麦斜管意面配番茄、橄榄和刺山柑酱。要知道,100多年来,这家欧洲最早的素食馆以其无出其右的小吃菜肴,闻名于世,许多人到苏黎世,特地指名要找到它,尝尝大名鼎鼎的素食自助餐。

空姐端来精选苏黎世干酪,四周老外全都垂涎三尺,两眼放光。而我酒足饭饱,等着奶油木莓配意大利脆饼和杏仁、咖啡慕斯以及新鲜什果沙拉。然后,边看机上电影《瑞士男孩》,边默默消灭掉一盒瑞士国宝级的莫凡彼(Movenpick)冰淇淋,它有着丰富果肉和细腻纹理,每一口都像在亲吻。

1948年,一位旅馆小开打算子承父业,在苏黎世开设自己第一家酒店时,用了Mövenpick这个名字,他不愿袭旧,带领自己的团队研究新潮美食,并决定用严格挑选采购于世界各地的当季新鲜顶级原料来制作冰淇淋,创新观念对当时的瑞士饮食起到了革命性的影响。

## 清爽庭院夏日餐

在苏黎世还真看到了那家与冰淇淋有关的经典酒店,它离我住的地方不远,当我应邀去老城吃午饭时,步行经过它的身边,外部低调内部奢华,据说在里面用餐,昂贵的莫凡彼冰淇淋能够吃到走不动路。

街头已经一派狂欢前的兴奋,无数有趣的橱窗、店铺和人,让我踟蹰不前。朋友不断来电话催,他们早等在“诺伊马克特”(Neumarkt)里喝了好一阵子酒了,那是家位于诺伊马克特剧院附近的人气小馆子,得穿过许多设计工作室、古董店和一条幽深的巷子,才找得到。

百年醋栗,浓荫蔽日,庭院树下随意摆放几张桌椅,三三两两的人,吃着聊着,神情恬淡。开胃前菜是淡绿而美味的凉汤,由于它实在爽口好喝,我悄悄地向大厨打听料理的秘密:整条黄瓜和蒜瓣打碎成糊状,加胡椒、醋以及些许胡麻油,冰镇片刻,在阳光下灿烂的夏天,总是能赢得不同口味食客的一致称赞。

我点的意大利扁面配鸡肉和菠菜,其实是哪里都能点到的,却胜在有机食材、清爽色彩和浓郁酱汁。我的邻座显然对传统的苏黎世菜相当感兴趣,要了奶油蘑菇牛柳(Geschnetzeltes)配油煎小土豆块,他是来自挪威的独立纪录片导演,每年这个时候都会到苏黎世,为的是坚持记录下这场全世界最壮观、规模最大的露天音乐会。

覆盆子蛋糕和酸莓奶冻上来时,街道上的电子乐也响起来了,它的节奏仿佛心跳,所有人都坐不住了。

## 狂欢吧,苏黎世味道

午后时分,随着气温的上升和将近10万人的缓缓涌入,苏黎世街头气氛迅速发酵,载歌载舞的花车一辆接着一辆,奇装异服的人们自动簇拥左右,欢乐舞动,各种饮料和小食以无比惊人的速度被源源不断消灭,其中冰啤酒成了最受欢迎的主角。

虽然瑞士不是欧洲的啤酒生产大国,瑞士人也不如有些国家那么嗜饮,但这里的确生产许多口感温和、水质极不错的啤酒。众所周知,因为全球化原因,苏黎世老牌酒厂Hürlimann于上个世纪90年代被吞并,这一历史性的变化影响了本地啤酒的格局,酿酒厂主为了挽回他们世代为傲的荣誉,发誓即使产量很低,也要坚持生产最好的啤酒,于是我们便有口福了。

许多人或许不晓得,时至今日,在城中许多本地餐馆和酒吧夜店里还能买得到Feldschlösschen或Hürlimann的新鲜扎啤,这的确是个秘密。当然,你也要试试那些苏黎世啤酒新品种:Turbinebrenn, Bier Paul, Amboss……和着动感街头音乐与十万人一起舞动,直到深夜,它们的口感真的既新鲜又年轻!

苏黎世不仅是全世界的保险箱,更是瑞士德语区最大的葡萄酒产地和全球最宜居城市。它被600多公顷葡萄园环绕,遍布无数餐厅、酒吧、咖啡馆,从本地传统风味到世界口味,再到户外享受和各种聚会以及充满活力的夜店;在苏黎世,“吃”是一种对生活的幸福体验。

# 美食也疯狂 狂欢苏黎世

文、图/小曲



## 秋风明月 梦萦华亭



中秋佳节将至,华亭宾馆为您特别奉上精心制作的皓月、韵月和雅月3款月饼,选用上乘馅料,突破传统,推陈出新,除经典的莲蓉蛋黄和松仁细沙外,还独具匠心地推出宫廷八珍和津香栗蓉,以及养生滋补的杂粮五谷和绿豆蓉,另外,还有酒店甜品师傅手工制作的纯正巧克力口味,期待您的品鉴。

华亭皓月礼盒:人民币238元/盒

华亭韵月礼盒:人民币198元/盒  
(手工制作巧克力口味)

华亭雅月礼盒:人民币158元/盒

优惠措施:

2012年8月31日前,凡一次性订购月饼满50盒以上,凭此广告可享8折优惠

凡一次性订购月饼满200盒,可享免费送货服务

垂询电话:64391000 转 3033

地址:漕溪北路1200号



食品安全危机四伏,相比市面上销售的商品,很多老百姓开始只相信自家的厨房。又是一年八月十五,琳琅满目的月饼开始登上商场、超市的货架。可是让老百姓头疼的是,月饼无法像粽子那样,自己动手DIY。

惊喜来了!上海著名的有机食品零售企业——海客乐有机食品连锁专卖店,在中秋到来之前,举办了别开生面的有机月饼DIY制作活动。活动不仅教授大家如何制作月饼,还采用有机原料“一洗”月饼高油、高脂、高热量的“前耻”。用天然的有机橄榄油代替转基因油和猪油;用天然蜂蜜替代转化糖浆;用有机红豆制作的豆沙替代那些加满添加剂与防腐剂的馅料。外加东北有机面粉的助阵,参与活动的海客乐会员在亲身体验月饼制作过程、破解月饼看似繁杂的制作工艺的同时,更是享受到了醇香、美味的有机月饼,在中秋到来之前,感受到了不一样的中秋气息。

此外,海客乐今年也特别推出有机原料月饼供消费者选购,麦香浓郁的东北有机面粉与健康清香的意大利橄榄油打造出口口醇香、丝丝顺滑的口感;健康的馅料采用麦芽糖醇代替蔗糖,血糖值上升少,低热量,减少体内脂肪沉积,减轻身体负担;不锈钢刀叉不仅体现出华贵气质,更倡导了一种环保节约的新风尚。

有机月饼DIY,还您一个安心的中秋