

## 劲酒健康美食推荐——

## 上海点心之桂花拉糕

点心，在上海人的生活中，有着很重要的地位。四大金刚是点心，春卷小馄饨是点心，酒酿圆子、赤豆羹是点心，锅贴、生煎、小笼也是点心，还有油豆腐细粉汤等种种，包括小时候很喜欢吃但现在已久未照面的老虎脚爪海棠糕等，个人认为都属于点心的范畴，只不过吃的时间段不同，所以让这些点心们担负的责任也不同。当然也有人会把其中的一些称之为“小吃”，但从内心来说，还是称之为点心来得更雅一些。今天的劲酒美食将为大家介绍的一道由年糕改良的创新点心，其也有个雅致的名字，叫桂花拉糕。



## 大师说新菜

陆亚明：

国家高级技师  
中国烹饪大师  
国家一级评委  
世界烹饪联合会评委  
上海绿波廊酒楼副总经理

拉糕是什么？有人说是一种甜的年糕，有人讲是上海的一种名点心。还会有人说绿波廊的桂花拉糕是最好吃的，好吃到是许多外国元首到上海必吃的美食。虽然这桂花拉糕已被烙上了深深上海牌的印记，其实它却不是一道有着悠久历史的传统老上海点心，而是烹饪大师陆亚明90年代初的杰作。年轻时的陆亚明很喜欢吃年糕，但他发现年糕只有热的好吃，冷年糕几乎是难以下咽无人爱食。为了改观这个现象，他不断钻研和尝试，终于研制出了这道即使冷了仍美味照旧的年糕——桂花拉糕。虽说桂花拉糕出现的时间不似很多老牌传统上海点心，但其受欢迎程度却是不容小觑的，包括很多外国的元首，不仅喜欢吃，还在这小小拉糕上传出了很多趣闻。

话说这桂花拉糕有个极著名的特色，就是粘盘子、粘筷子、不粘牙齿。当年美国前总统克林顿在绿波廊品尝桂花拉糕时，连续换了三双筷子，坊间流传的“一糕三顿”，说的就是克林顿吃拉糕的轶事。其实就算是有良好筷功的人，吃这个拉糕也是要些技巧的。若是要判定这拉糕做得合不合格，据说只要把装上拉糕的盘子反过来，

看看拉糕会不会掉落，如掉下盘来，那你得重新考虑是不是走错了门或是换家店试试了。要做出好吃的桂花拉糕，主料只需三种，糯米粉、水和绵白糖。关键点在于糯米粉和水的比重，不过这

个配比不是一成不变的，也会根据季节和温度进行调整，比如夏季水可放得少些，而冬季水则需要多放一些。有些老吃客喜欢吃桂花拉糕，是觉得这拉糕香的层次很多，除了桂花的香气还有一种很特别的浓郁酒香。一点没错，这桂花拉糕里还有一个重要的秘方，就是五粮液。用五粮液酒不仅能让拉糕有软糯的口感，更与桂花香一起赋予了拉糕令人着迷的香气，难怪这道点心男女都爱，今天讲来，各中奥妙原来如此。拉糕是蒸出来的，约蒸一个小时后，拉糕就成型了，将店家特调的糖桂花均匀涂抹在拉糕上，这著名的桂花拉糕就做好了，软、糯、甜、香保准让你一块接一块。

在绿波廊，不仅能吃到这道陆亚明大师首创的桂花拉糕，还能品尝到枣泥酥、拎包酥等好吃又别致的各色点心。所以，各位小伙伴们去城隍庙时，千万不可错过这些花色繁多，既香又美可爱点心哟。或许还能巧遇风趣幽默的陆大师，要问是哪位，声音洪亮的那位便是他。



## 文人与酒的不解之缘

好酒是一张“名片”，散发着迷人的香味。与久未谋面的几位文人相聚，不能只上满桌的美味佳肴，还要有相应的好酒陪伴。斟上满满的一蛊好酒，在敬酒之中轻轻的呷上一口，顿时香气扑鼻，胃口大开。那种感觉实在无比美妙。

酒的文化年代久远，已经成为一道历史抹不去的特殊“印记”，由此出现了不少名闻天下的文人雅士和堪称经典佳作的文章。有酒的地方就有文人的聚集，有文人的场所总会离不开酒的文

化，盖因酒能激发人的联想，引起许多话题的共鸣。

杜康的浮想给了文人生花之笔的题材和源泉，许多文人佳作的代代流传与好酒有着千丝万缕的联系。好酒是需要慢慢品尝的，同时也是要有一定意境的，这样才能深刻体会个中的滋味，感受无与伦比的酒中风韵。如果喝酒总是喝到烂醉如泥，就容易产生适得其反的效果，辱没了文人的风范。所以，文人尽管对酒尤其是好酒颇有好感，通常来者不拒，但也不会选择那种一醉方休的

喝酒方式，更不会每天毫无节制的自伤身体。丰富多彩的酒文化本身就蕴含了许多人生哲理，在岁月的流淌中成就了一个又一个有影响的文化名人。

有人说，文人的豪爽一旦得益于好酒的滋润，就与随后的美文产生了某种关

联。因此在酒文化中，许多百读不厌的文学佳作相继涌现，好酒自然就有了它的一份功劳。当然，也有一些文人平时是不喝酒的，只是在聚会的场合多少喝一点。令人惊讶的是，好酒同样显现出它那独特的另一面，不仅体现在平时难以看到的文人遇到知友酣畅淋漓的豪爽，激发出文人创作素材的多样性和创作能量，而且还反映在许多值得称道的文学作品里，成为一种永久的文化符号。

没有酒的文化似乎缺少了一些什么。文人与酒的历史渊源从来就不曾中断过，而许多有口皆碑、流传千年的不朽作品，更是让人看到了文人与酒的不解之缘。

读者：邵天骏

健康美食推荐



劲酒提示：理性饮酒

酒精度：35%vol