



我 爱美食 文 / 苑丛梅

与闺蜜约会的西点铺

美女爱美食，世间常情，女人钟爱甜点，更是举世公认的事实。无论外国人，还是中国人，无论老少一遵遵循这个公理。有心理学家分析说，甜点能带给人幸福快乐的情绪，如果哪天你不高兴了，吃吃甜点定能转危为安。

在成都，那些传统的点心，诸如鲜花酥、凉卷、蝴蝶酥、丁丁糖、米花糖、桃酥等似乎伴随老一代人的离去，已日渐式微。西式糕点成为当下年轻时尚女孩的最爱。如今经营西点的店铺，远不止耀华一家，在繁华的大街时时可见环绕着甜美可人气息的蛋糕房，如安德鲁生连锁店、芝芝蛋糕房、小草蛋糕房等。我以为85度蛋糕房可算当今西点店铺的佼佼者。

这家店名新颖的西点房位于盐市口商业圈，附近有家乐福超市、星巴克咖啡店，型男靓女出没其间，为小店积聚了极旺的人气。反观以前，在红照壁开设的某时尚饮品小店，装修极新颖洋气，专卖具欧洲风情的饮料，如英式红茶、伯爵茶等，无奈四周尽是苍蝇馆子，颇煞风景，没开张多久，就关门大吉了。可见消费人群和口岸的重要性。我还暗暗为其遗憾：倘若该店设于繁华的商业中心，即使价格昂贵也不至于此吧。在成都，西点主要消费人群还是年轻西化的一代。

民间俗语“好酒不怕巷子深”，寓意为开店必有拳头产品。记得以前位于青石桥菜市附近的西丁字街，位置偏僻，小街小巷，鲜有人经过。但这条街有一居家人户擅做米花糖，当街摆了一口大铁锅，现做现卖，连一个像样的铺子都没有。也许有祖传秘方，它的米花糖香脆化渣，吸引了众多回头客，当天

做当天售罄，根本不用打广告，可谓“桃李不言，下自成蹊”。当年耀华西餐厅，名噪一时，也是有其经营秘方的：奶油包、蝴蝶酥、果酱酥可谓三绝。以质量取胜，是老成都餐饮人信奉的座右铭，因而有了民国时期“成都小吃甲天下”的说法。

我钟爱的85度店以品种繁多的西点取胜。丹麦起酥、火腿芝士、各色蛋糕不下30种，而且皆新鲜出炉，现烤现卖，24小时营业。我最爱吃他的火腿芝士，酥软且咸甜适宜。在这里，单是受顾客欢迎的起酥面包，就有五六种口味，菠萝、蓝莓、豆沙、黄桃、火腿；提拉米苏、拿破仑、黑森林、慕思蛋糕也一应俱全。

西餐讲究氛围和情调，因此，这里的85度在店面设计上用足了功夫。店铺灯光柔和温馨，音乐怡人，货架透明美观，走进店铺，仿佛来到干净舒适的欧式厨房，货物琳琅满目，家什美观大方。而收银台和招牌均采用当今最先进的电脑货款机，给人简洁、高效、时尚的感觉。最亮的特色是店里开设了餐饮座区，除卖面包糕点外兼卖咖啡和茶。这里咖啡饮品均15元以下，杯具与星巴克无异，且咖啡味道上乘，比其隔壁的28元起价的星巴克咖啡可谓物美价廉。于是路人常常蜂拥而入，买杯榛子咖啡，来块糕点，选择一张紧临落地玻璃窗的桌子，舒舒服服地享用一番。

虽然其西点价格比超市稍显昂贵，但在这里点杯香草拿铁，吃块起酥面包，看形形色色的男女出入店铺，任思绪漫天飞舞；或与闺蜜品着咖啡，相对而坐，兴致盎然地畅谈私房话，即使在那里坐上一下午，也觉得意犹未尽。

山野奇巧

蛋羹

文 / 翁俊安

岳西一家土菜馆，店主向我推荐一道特色蛋羹。他说这盐菜卤是专为蒸蛋羹而腌用的。盐菜清香味鲜略咸，一个“揉”字是关键。高山小青菜挂于阳光下晾晒三日，加盐揉搓出汁后放入瓦坛，坛口用鲜黄稻草掩盖塞紧，半月后即可开封启用。盐菜汁在钙离子浸渍中有股草根香，糅合丝丝酸味，土鸡蛋打散后注入适量米汤加少许盐菜卤，味道如熊掌羹一样软糯香醇。

蛋羹上桌，口感颇为特别，余味感强。若非亲自尝过，真难想象这样的搭配能有酸、嫩、鲜、香复合味交叠出立体层次的味道。奇妙味觉，如云雾飘浮不定，真乃一道美羹也。店主介绍说，这一味是家里祖传，早年山里人出趟山不容易，盐比油贵，盐菜卤当盐，百吃不厌。

相传，朱元璋与陈友谅鄱阳湖首战告败，溃逃藏匿在一渔家，渔家杀了一只鸡用红椒蒜籽粗盐白煮，将几个鸡蛋蒸成蛋羹招待。渔家婆娘的鸡蛋羹里，就有盐菜卤和米汤。几天没

吃饭的朱元璋吃了这鸡和蛋羹，顿感元气大振。重整旗鼓后，击败了陈友谅，当上了明朝开国皇帝，蛋羹也成为御膳房里一道常见菜。清末，慈禧太后早膳爱喝米粥和羹类食物，有次起得稍早，嘱值日御厨蒸蛋羹和点心，御膳房油盐酱醋有专职管理，不巧那人还未到御膳房，御厨一时找不着盐，那边太监又催得紧，于是急中生智，将盐菜卤临时当盐用了。太后不觉今日蛋羹味道非素日一般，向太监说有空想召见这名御厨，问其蛋羹如何做出。谁知那御厨自感将菜卤当盐，有悖御膳养生，轻则鞭挞，重要砍头，于是找个借口，吓得逃出门。

蒸法能最大程度保留食物的原汁原味和营养成分，蒸的过程是水借着火的温度征服了食物。蛋羹味道以清爽、香醇、柔嫩为主，盐菜卤富含有机叶绿素和浓郁的草根味，二者相合得当成为爽口的清香美味。经典美味或风味小吃大多有这样的巧合与融合。

梧桐树老洋房区域 享受欧洲纯正精致巧克力和咖啡



Salon De Chocolat 巧乐汇是一家极具欧洲风情的巧克力咖啡连锁店。总店位于湖南路 268 号，湖南别墅隔壁，周边围绕着巴金故居，赵丹公寓等上海名人居住过的

老洋房老建筑。

店铺主营比利时全进口皇家手工巧克力，配上美味的咖啡及芝士蛋糕，让现场的体验感和巧克力的购买欲望完美结合。我们的宗旨是让客户在落叶不扫的上海梧桐树老洋房区域，零距离享受到欧洲纯正的精致巧克力和咖啡的美味。

目前巧乐汇除了湖南路店，另有 2 家分店，分别是位于上海图书馆对面的淮海店（淮海中路 1568 号）和邻近上海音乐学院的复兴店（复兴中路 1302 号），其中，3 号分店将于 2 月 8 日下午 2 时 8 分开张迎客。此外，2015 年，巧乐汇还将在位于宋庆龄故居对面的武康大楼推出第 4 家分店。



新年快乐 甜蜜分享

过年啦！这几天，年货市场最热闹了。按照中国的传统习惯，春节前的一个月就该操办年货了。大包小包的，人们总要忙忙碌碌热闹一番，国人看重的，就是那浓浓的年味。操办年货，各有所爱。但那甜蜜的糖果，历来就是欢天喜地过年的象征，是家家户户不能少的。可能是由于过年情结，现在每逢春节，总少不了冠生园的“大白兔”奶糖。这是因为一颗小小的奶糖，承载着人们的幸福回忆。

冠生园的传统经典产品“大白兔”奶糖诞生在上世纪五十年代，是向国庆十周年献礼产品。“大白兔”奶糖软滑细腻，奶香浓郁；“花生牛轧”咀嚼有味，满口生香。半个多世纪过去了，“大白兔”奶糖依旧陪伴着我们，许多消费者仍然会选择不同口味的“大白兔”奶糖。或许对它感情不仅仅在于味道，还有它伴随着人们走过的那些温馨难忘的时刻。

近年来，冠生园相继开发了“大白兔 100”牛奶糖、380 型铁听装花生牛轧糖等新型糖果。

“大白兔 100”牛奶糖是“大白兔”家族的新宠。优选 100% 进口奶源，全新工艺和配方，打造出了浓郁醇香、与众不同的冰激凌口味。380 型铁听装花生牛轧糖新包装是一“颗”放大版的花生牛轧糖。有着椭圆形开口的夹层将铁盒“变身”餐巾纸盒，物尽其用。“大白兔 100”牛奶糖今年在冰激凌风味的基础上，又相继推出了两款不同口味——“大白兔 100”牛奶糖提拉米苏风味和黑糖冰激凌风味，突显了符合时下消费群体



口味个性的特点。今年推出又一款新包装产品是 238 克“大白兔”奶糖奶瓶装。牛奶瓶带给消费者的是儿时的甜蜜记忆——那些年，我们一起喝过的牛奶。而奶瓶包装也正是体现了大

白兔奶糖的自然和纯正。还有一款今年新推出的 328 克蘑菇大白兔礼盒，采用双面立体浮雕，凹凸有致，赏心悦目。包装设计是大白兔 logo 的经典造型，是孩子们的最爱。

“遥闻爆竹知更岁，偶见梅花觉已春”。新年到来，三羊开泰。开门迎客，走亲访友，在浓浓的年味里，有冠生园糖果陪伴，喜羊羊，和亲朋好友快快乐乐一起分享。

文/无言