

老饕论道

会席料理 樱都和食

文 / 生民

去仙霞路娄山关路口的日料新店“樱都”，既为品尝，也为做一番体验比较。

中国与日本同属东亚，文化传统颇多相近，但是在膳食上却是大相径庭。中国菜肴讲究“调乎鼎鼐”，以锅釜之器行煎炸烹煮，日本民族则重在海鲜鱼片的生啖。日料又称和食，其所以越来越受到国人青睐，是因为它既重新鲜味美，又具环境情调，且分食分享，人多人少皆为相宜。

由服务员款款引入店堂，即闻优美悦耳的《海滨之歌》轻轻飘传在日式的木栅、布幔和灯笼间，灯光从庭廊空间的幽然柔和，和谐过渡到餐台杯盏间的明朗畅亮，着意营造了既具私密的安静又很温馨的氛围。相比注重日本传统理法的“本膳料理”和茶道文化的“怀石料理”，“樱都”遵循的应是“会席料理”的风格，它将诸多程式仪规转化为文化环境，然后就是在食材的精美上下功夫了。

按照会席料理的大致顺序，略微的茶点之后，便是日料中的主题刺身生鱼片了。在这一环节中，“樱都”的招牌是蓝鳍金枪鱼。蓝鳍金枪鱼的味美至尊是出了名的，因为它生长缓慢、人工难以饲养加之过度捕捞，因此数量逐年减少，一些欧盟国家甚至建议将它列为保护对象并于2010年就此进行投票表决，投票结果却是否决了禁捕蓝鳍金枪鱼的提案。去年日本东京筑地蓝鳍金枪鱼的首场竞拍，一条重230千克的蓝鳍金枪鱼以736万日元（约合人民币42万元）成交，而这只相当于前年最高成交价的约二十分之一。蓝鳍金枪鱼基本可分成大腹、中腹、赤身等部位，大腹部位的鱼肉油脂丰厚，是为上品，当然价格也最贵。在“樱都”送上的蓝鳍金枪鱼拼盆中，上面那块粉红色的鱼块，就是大腹，其肥腴鲜美的感觉至为深厚，软化糯合又直令舌齿赞叹，



它诚然拓展提升了我等舌尖上的体验。

日料店一般都是自助，“樱都”亦然，不过它的蓝鳍金枪鱼却是限量的，不过那一盘子吃过去已经完全受用，因为毕竟还有许多其他美味，比如新西兰鳌虾、牡丹虾、挪威的三文鱼、加拿大海胆等等，等着我们选用，而冬季的海产恰是为最肥美的时候。日料中的生鱼片，比拼的是食材新鲜。“樱都”为此即时衔接着每天的空运，一丝不苟，以致如同总经理柯素平所说，需要对此抱持一种敬畏的心态。当海胆送到店里现剖上桌时，它外壳的触须甚至还会微微颤动。因此在这个环节，“樱都”也就不容置疑地秉持着自然原味的日本料理的首要精神，它们口感清淡、加

工精细、色泽鲜艳、较少油腻。

日料中的用餐器皿有方形、圆形、五角形、仿古形等等，多为瓷制和木制，精致又具观赏性。日料上菜通常是一菜一器，根据季节配以各种花瓣穗叶。菜式的拼摆多以山、川、船、岛等为图案造型，令人赏心悦目。

在生鱼片环节结束以后，顺序而启的第二单元就是烧烤了。天妇罗炸虾、烤河鳗、烤银雪鱼、烤帝王蟹蟹脚等等，都在日料的常规食谱中，可以一一品尝；而“樱都”的焗蟹斗，却是别有一功。肉蟹洗净煮熟后，拆出蟹肉蟹黄，将蟹肉与鸡蛋牛奶土豆混匀搅拌，装入蟹壳，初成的蟹斗先上笼格蒸10分钟，取出后在蟹斗上铺上蟹黄，均匀洒上芝士奶油，再入烤箱烤10分钟，此时奶油与肉馅浑然融合，整个蟹斗通体金黄，缀以鱼籽上桌之时，真是色泽诱人，香气扑鼻，不能不令人食指大动。一道焗蟹斗，足可见出后厨团队在各种配料、火候时间等各环节上的功夫高下。

此刻大家的胃感是要一点热汤热食了，会席日料在这时也恰到好处地进入了煮菜煮食的单元，在多种火锅中，选择蔬菜和牛肉的较多；而多款乌冬、荞麦面食中，有一款经数小时慢火熬制高汤的豚骨拉面，别有风味，它们的烹调都堪称细腻精致，口感则是“怎一个鲜字了得。”

胃纳已无余地，却仍然可以装入两样东西——咖啡和冰淇淋，作为刚才美食大餐的压阵，它们需要不同凡响。“樱都”的咖啡是现磨的小盅咖啡，香淳可口，十分出众；冰淇淋是新西兰原装进口，奶味纯正，获得大家的交口称赞。其为压阵，当仁不让。

背景音乐中又是一首传世的日本名曲《红蜻蜓》“晚霞中的红蜻蜓，请你告诉我，童年时候遇见你，是在哪一年……”

比饺子还好吃的馄饨!

麻酱拌馄饨

原料：肉馅、鸡蛋、馄饨皮、芝麻酱、姜、小葱、淀粉、虾皮、蚝油、红椒油、酱油、醋、盐



做法：1. 肉馅中加入鸡蛋、胡椒粉、姜末、淀粉、胡椒粉、蚝油和盐等调味料，顺着一个方向搅拌均匀，腌制10分钟。2. 将适量的肉馅放入馄饨皮的底部中间，向上折叠两下，折叠成条状后将两端折在一起，用手指将两端按压连接，包好。3. 芝麻酱加入适量的开水和少量的橄榄油懈开。4. 水开后下入包好的馄饨，馄饨全部浮起后再煮上半分钟捞出，放入碗中，加上准备好的酱油、醋等调味料即可。

炸鲜肉馄饨

原料：馄饨皮、猪肉200克、大葱2根、盐、胡椒粉3克、糖2克、料酒20克、生抽20克、香油、鸡精



做法：1. 猪肉大葱洗净，把猪肉去皮切块，大葱切碎用刀剁馅。2. 猪肉馅剁碎放入碗中，加入葱花、盐、糖、料酒、胡椒粉、盐、鸡精、香油，拌匀成为馅料，包成馄饨。3. 锅中加入油烧热放入馄饨小火炸制，筷子多翻面炸制金黄，捞出沥油，吃的时候可蘸酱油醋即可。



新民好吃微信订网

更多精彩内容请关注新民好吃微信号

今年冬令进补 明年三春打虎

特色农产品光大年货展吹响“进补集结号”

冬令进补是我国历史悠久的民间习俗。中医云：“万物皆生于春，长于夏，收于秋，藏于冬，人亦应之”，冬三月应讲究“养藏之道”。也就是说，冬季是四季中保养、积蓄的绝佳时机。此时人的食欲大增，脾胃运化转旺，不仅利于调养身体，还能增强体质，提高抗病能力。因

此，民间有“今年冬令进补，明年三春打虎”之说。

眼下冬至刚过，不少市民到处打探价廉物美的进补食材和年货。事实上，“一站式”的优质特色农产品展销会将于1月2日登陆光大会展中心，市民可以轻松购齐各种优质滋补食材和年货。

本次展会的参展企业来自山

东、安徽、新疆、河南、吉林、广西、上海等地，囊括了近600家优秀食品龙头，以原产地和厂家直销的超值特惠价，向市民推介优质、纯天然、无公害、有机健康的绿色食品。

本次展会将于11日结束，心动不如行动，赶紧来挑选您中意的年货吧!

【滋补年货推荐】

■新疆浓缩酸奶

酸奶是我国传统饮食，已有近千年历史。普通酸奶是先发酵后灌装，而浓缩酸奶属于凝固型，以鲜奶为原料，将半成品分别灌装到预定的包装里，密封后实施冷藏发酵，其含有多种对人体有益的乳酸、乳糖、氨基酸、矿物质、维生素、酶等。

如今，在新疆地区销售火爆的天润浓缩酸奶登陆上海，精选生态牧场优质奶源，经过先进的加工和杀菌技艺，生产出的每一滴健康放心奶，营养价值高，广受好评。

●订购热线：4006936566
●到年货展现场的消费者，凭本广告获赠天润浓缩酸奶一袋（共50000包，送完即止）

■安徽霍山石斛

霍山石斛俗称米斛，霍山石斛一名，最早记载于清代赵学敏《本草纲目拾遗》，历史上一直贵为皇室专用。

霍山石斛历史上被誉为“中华九大仙草之首”，其产于大别山区的安徽霍山，是中国国家地理标志产品，石斛中的精品。

霍斛能有效增强体质，有益于人休眠、咽、心、肺、胃、肠、肾等器官的调养。

本次展品均由产地直接送达参展，减少了流通环节，价格优惠幅度较大。

●购买半斤以上者赠送精美礼品（价值6元）
●产品展位：AT502
●电话：13817738357

■山东东阿阿胶阿胶

阿胶具有三千年的历史，文化底蕴极其丰厚。《本草纲目》载：“阿胶，本经上品，弘景曰：出东阿，故名阿胶”。

阿胶汉唐至明清一直是皇家贡品，历代《本草》皆将其列为“上品”，誉为“圣药”，吃东阿阿胶阿胶“气血双补，不上火”。

为回馈上海新老客户，特举行促销活动。此次活动为厂家直销，省去中间流通环节，所以价格更优惠。阿胶质量上乘，用上好驴皮原胶，严格遵循古法，结合现代无菌处理技术熬制而成。

●此活动买一斤送半斤，买二斤送二斤。
●产品展位：318
●电话：13817738357



【便民贴士】

地址：光大会展中心（漕宝路88号）
时间：1月2日—11日
交通路线：120、122、764、809、166、946、43、92、92B、953、224、236、303、732、867、909、712、804、803、沪余线、沪昆线、上余线、沪淞线、沪陈线、南余线、地铁一号线漕宝路站1号口



国食证字G20090197