



“舌尖”捧红的上海阿姨 听汪姐侃侃私房菜



“在上海,没尝过汪姐手艺的,可能很难以顶级老饕自居。无论是宁波菜、绍兴菜,还是浓油赤酱的上海本帮菜,比如酱汁肉、红焖虾、煎鲳鱼、油焖春笋和面拖蟹等,汪姐样样精通。”《舌尖上的中国》红了,这位在纪录片中唯一出镜的上海阿姨也红了。而坊间流传的 20 道菜 6000 元的价格,也让大家对这位私房厨娘的手艺更好奇,更心生向往。

擅长把握顾客口味

汪姐本名汪英,熟悉她的老饕们都亲切地称呼她汪姐。这个经过几十年的实践摸索长成的厨娘,据说每一道菜都是现场学来的。没有上过烹饪学校,没有考过正规的证书,也从不看菜谱。不过,汪姐对自己的手艺很有自信,“我上门给别人做家宴,菜单从来都是我开的,以前我还有个小饭店的时候,来客人也都是我给配菜,我烧什么,他们吃什么。”汪姐说,所谓私房菜,就是不能点菜,基本上她做啥,大家就吃啥,想特别吃哪一道菜还得提前通知。

上海阿姨自有智慧之处:每次接订单的时候,她会先根据对方口音辨别是哪里人,以此判断基本的饮食习惯和口味;然后问清楚赴宴的老人和年轻人的数量,老人喜欢软糯,年轻人喜欢吃辣,女孩子可能不喜欢油炸食物,在心中稍一盘算,汪姐马上就对菜式搭配了如指掌。

“如果小朋友多的话,我会做些油炸的食物,炸猪排啊之类,因为小朋友喜欢吃这些。”有回一家主人为 6 岁的孩子办生日派对,邀请了 10 桌小朋友就餐。汪姐的菜单里立刻多出了炸猪排、炸牛排和裹上番茄酱的通心粉。考虑到小朋友的口味,牛排上还裹上了她秘制的奶油饼干粉。还没做完,就有人预订了下一趟。



好原料是做好菜的根本

几年前汪姐开了家私房菜馆,但最近店面合同到期准备易址,老顾客等不及新店开张,为了吃到汪姐的菜,纷纷请汪姐到家里来做高级家宴,私房厨娘的名声就这样传开了。

汪姐做家宴只做晚宴,原因是这样她白天就有充分的时间做准备。准备一道晚宴,为了买到质量上的新鲜食材,汪姐都要采购 3 小时以上,甚至可以从早上 9 时一直逛到下午 1 时。“我坚信好原料是做好菜的根本。比方讲我要买五花肉,肉一定是方方正正的,烧出来好看也好吃,精肥要均匀,每个人吃到嘴里的都一样。”白切猪肉、白斩鸡都是汪姐的拿手菜,“好吃的猪肉是可以直接白煮而没有肉腥气的,做白斩鸡同样也要选好鸡,鸡种和养的方式都很重要。”有时为了挑选好原料,汪姐会特意向浙江的一些有机农场订购食材,她对仙居的中泽有机农场颇为青睐,尤其是那里出产的猪肉和富贵桃花鸡,“食材好,我就尽量清淡地做,保证他家的猪肉、鸡肉原汁原味。”

汪姐也很挑调味料,“上回我试了日本的酱油,很好吃。现在每次朋友出国我都会叫他们帮我带各种各样瓶瓶罐罐的调味料。试着玩,最开心了。”

阿闵 文 钱超 摄

瑞士英纳格独立秒盘系列 献给父亲最尊崇荣耀冠冕



每个人心目中的父亲总有不同形象,慈爱、稳靠、威严、坚忍、能干等,但共通点默默守护着家,为家人提供一个最安稳依靠。在孩提时每遇难题,一头躲进父亲温暖可靠的胸怀,父亲总能提供最无私、最窝心的慰藉。长大后,父亲胸怀虽再不能成为避难所,但他关注的目光、慈爱的笑容,总是最可靠的精神支柱。瑞士英纳格拥有百年制表优秀传统工艺,品质超卓。而英纳格的腕表精神,同样表现出父亲独有兼厚内涵个性、卓越能干才能,印证每一位父亲非凡的人生。是时候献上最尊崇敬意、回馈父亲对我们的慈爱,为伟大的父亲腕上加冕荣耀皇冠,表扬他为家庭所奉献出无私的精神。

贵族绅士 “英纳格 3160-50-321 独立秒盘系列”

这款「英纳格 3160-50-321 独立秒盘系列」,绝对为拥有绅士贵族气质的父亲而设。腕表带着温文儒雅气息,表盘以直条设计配经典罗马时刻,简约中散发无限魅力。外壳圆润曲线以及特大皇冠表冠勾勒出父亲刚毅个性。栖身于 6 时位置的独立秒针表盘加上日历显示,提高腕表多功能性。配上西装,即时进入无瑕国度、化身成风度翩翩绅士,让尊贵父亲拥有跨越时空的魅力与贵族般高尚。

「英纳格 3160-50-321 独立秒盘系列」有高贵玫瑰金或清雅精钢款式以供选择,适合不同个性父亲。

经典独立秒盘系列 荣耀百年卓越工艺

英纳格工匠们秉承品牌创新理念,在 1960 年已自家研发机芯,成功诞制 AR165 独立表盘机械机芯,开创复杂性腕表先驱,广受大众欢迎,成为钟表界一座重要里程碑。凭借多年美学风格以及工艺,在诠释手法上更加成熟洗练;瑞士英纳格于 AR165 面世 50 年后,今年重现经典,重新推出殿堂级经典独立秒盘系列,焕发跨越时空的魅力。