

老饕论道

饭店酒楼有一级厨师、两级厨师,还有米其林厨师什么的,那么有没有一级点菜师、两级点菜师呢?好像没有那么高级的,连普通的点菜师都很少。

谁都有过这样的经历,请人吃饭是不怕的,怕就怕点菜,一本菜单在来宾手上转了一圈,翻了一翻,像打篮球似的,最后没人接手,只好推给主人。主人问:大家想吃什么?

大家都说:随便一点好了,不要太破费了。

这时候主人就抓耳挠腮,这个苦不是一般人能受得了的。

什么最凶?上海俗话说:不讲最凶!

有个东北总编到沪,上海一家杂志社请他吃饭。“喜欢吃什么呢总编?”东北总编说“吃啥都行”。上海编辑觉得一定要有上海特色的饭店去,于是立刻打电话到云南路的“小绍兴”,在四楼订了一个包房,专门吃鸡,专门吃部位好的鸡肉,不吃胸脯肉。

两个小时后,一伙人赶到云南路,上了四楼,酒倒好之后,预订的菜都上了桌。东北总编一看说:“我不吃鸡,我啥都吃就是不吃鸡肉。”上海编辑只能让小妹把菜都撤了,另外点没有鸡的菜。

要晓得,让“小绍兴”的厨师烧一桌没有鸡的菜,他们连手势都不大啊!

点菜难,难点菜,菜难点,请客吃饭的人都有体会。

于是,我很自觉地填补了朋友小圈子里的这个空白,当上了业余点菜师,为愿意品尝美味的亲朋好友服务,也为自己解馋。经过多年的勤吃苦练,下馆子,赶饭局,记菜单,品菜味,我逐步像个点菜师了。

其实,点菜师最重要的本事不是点菜,而是关注菜钱。我没有碰到过一位请客的主人对我说:你放开胆子点,越贵越好,我就怕不贵。

我倒是碰到过不少请客的老板说:“童孟侯,你千万不要给我省钱啊!”

一个称职的点菜师必须深刻理解这是一种气势,这是一种腔调。要是我真的不给他省钱,12个人一桌,一人来一客 580 元的鲍鱼,一人一份鱼翅羹,再上一只四五斤的大龙虾,再来上几瓶拉菲……请客的老板脸色肯定就难看了。

且不说财大气不一定粗的老板,碰上手头拘谨的喉咙也拘谨的请客者,哪个不希望又要马儿好,又要马儿少吃草?也就是价廉物美的意思。作为点菜师就要心领神会,就要手下留情,尽量搞好搭配。如果最后吃下来价不廉,他岂不郁闷?如果物不美,他又没了面子。既要价廉,又要物美。

我就在热炒里夹个 12 块钱一盆的油炸臭豆腐,再夹个烂糊肉丝什么的。鱼是清蒸鲈鱼(千万不要点石斑鱼、左口鱼什么的),汤则是萝卜骨头汤什么的,不点老鸭扁尖汤……这样,菜的总价就下来了,而场面上也还过得去,显示出我一个业余点菜师的水平。

察言观色,功夫在“点”外。

至于熟记菜名,熟记特色菜,那是一个业余点菜师的基本功。

很多年前,我有过一次业余点菜师的惨痛经历:那家酒店的菜,我是烂熟于心,少说我来吃过 10 次了。朋友请客,委托我点菜。

几乎不用看菜单,我随口就点:酱鸭膀。服务员回答:没有。

我报:小钵斗醉鸡。服务员回答:没有。

我报:鸡丝色拉。服务员回答:没有。

我报:烤乳鸽。服务员还是回答:没有。

我连续报:鸭血豆腐、散养鸡汤……服务员还是说没有没有没有。

这场景要是放在现在,我早就要发着闷火告诉他“这个可以有”!

突然,众人哄笑起来。我一下子就醒悟了:现在是禽流感流行啊!

这一餐吃得我这个业余点菜师威信扫地,衰啊!端上来的那些我不想点的菜,个个淡而无味。

人们都说:心情不好,舌苔就厚,嘴里就没有味道。也许是吧?

吃完饭我沮丧地往酒店外走去,一位熟悉的领班悄悄跟上来告诉我:爷叔,没有鸡,厨房里就很难熬上汤;没有上汤,菜怎么会鲜呢?等禽流感过了以后你再来吧,对不起啦。



吃出一朵昙花

就做一记李大师的粉丝

文 / 公输于兰
图 / 王震坤

烹饪大师李兴福先生要在茶陵北路上的良轩做中秋鸭子宴了,粉丝们自然相约前往。

做烹饪大师的粉丝是不好说出口的,在所有直觉中味觉最刁,小时候吃惯的食物好比给自己的味觉打了底色,长大后再怎么受环境影响,也很难超脱自己的味觉积淀。味觉又喜新厌旧。如果自己“齁”(hold)不住,一种味道的饭吃不过三趟就倒胃口,便成不了合格的粉丝。

因为事先预约,到达的时候李大师已经准备就绪在大堂休息了。看到他,就会想起“蜀腩”。

老头人长得清爽,瘦高,白净,气色好,厚实的上海本地口音,言行温良俭让,不同的饭店见他三次,都穿一件洗得发白的靛蓝中山装,衬得鹤发童颜。但是一说到菜谱构思,态度马上权威起来,所有食客的赞美他都当仁不让、照单全收。这种貌似低调实则自尊、表面平凡内在高贵、以不变应万变的样子,倒真是符合他的师祖何玉坤当年在蜀腩创出的“何派川菜”的风格。

我第一次品尝李大师的菜是有一年的春季刀鱼上市时,大师帮人研制应季的鱼宴,他认为刀鱼太贵不适合一般人,想做一顿不逊刀鱼的鱼宴。其时对李师傅在沪上川菜界的名声已有所闻,而一顿清淡适口鲜美丰腴的鱼宴,让我根本忽略了他的帮派菜身份。那些改良的川菜,像微带酸辣的松鼠鳜鱼、豉椒馥郁的干烧明虾,以及外爽里嫩的香酥鱼卷,都色味清雅,刀工细致,若说是淮扬



东方卫视《顶级厨师》正在热播中,选手们互相争夺胜利的席位,电视机前的观众可谓大饱美食的视觉盛宴。事实上,多数选手忙碌一番,最后端出来的菜肴也并非遥不可及,令我们产生遐想,自己是否也能做个“顶级厨师”呢?

比如在海鲜食材的大决战中,各位选手应选择不同海鲜食材,在规定时间内展现对这道料理的诠释。大多数选手都选择了龙虾作为首选食材。今年是龙年,龙虾

菜或者官府本帮菜,也不为过。第二次品尝李大师的菜是他为一家新开餐馆做技术监制。所谓张爱玲“色戒”时代沪上闻名的“蜀腩”招牌白切肉、鱼香肉丝、怪味牛肉、香酥鸭等经典何派菜一一登台亮相,令我眼界大开。席间有几位自称是李大师粉丝的香港客大呼过瘾。原来 20 多年前,李大师曾作为上海绿杨邨厨师长被派往香港参与一个合作项目。一些 1949 年前后从上海迁往香港的富家子弟抱着试试看的心情前去尝鲜,结果到最后,他们连干烧明虾、鱼香肉丝的汁都舍不得剩下,用面包吐吐蘸刮干净。这么多年来,李大师常被请到各个饭店做技术指导,这些人也就追随他,大师到哪儿,他们就吃到哪儿捧场。他们说,吃李师傅的菜,会想起从前的时光,想起阿姆(宁波人喊母亲为“阿姆”)在屋里厢烧菜的味道。

李大师秉承何派川菜“百菜百味,一菜一格”的宗旨,用淮扬的精料细作清淡雅致化解川菜的麻辣咸,变成轻麻辣微甜酸鲜香咸淡适中的海派川菜,再结合上海四时节气和物产,在川菜谱的基础上,化出无数主题菜单。中秋鸭宴就是这样的作品。

六冷菜:水晶鸭方、椒麻鸭掌、怪味鸭丁和糟香鸭胗等四味不同的鸭菜配酸甜微辣的珊瑚白菜和本帮特色的干煸笋尖两样蔬菜,有点绿叶衬红花的味道。七道热菜构思不凡,有些堪称极品佳作。人少他不做香酥全鸭而换成香酥鸭卷,裹着鸭肉卷的香酥是他亲自炒的,松香无比,内里的鸭肉居然有汁,用酸甜微辣调蘸酱,无论品相还是口味亦中亦西,宜南宜北。芙蓉鸭舌以菜胆为衬,每棵菜胆都嵌火腿丝点头,用芙蓉卷起干贝丝和鸭舌,青绿山水般的江南菜,细品之下一点点椒麻赋予它另类的个性。生鱼狮子头是扬州狮子头的样子,但是用黑鱼肉而不是猪肉,其鲜美爽口令人想起江团。一道鸭肉大春卷,自制的面皮比一般春卷皮酥脆,拦腰切开,里面整齐排列的鸭肉丝、笋丝、香菇丝滋润得养眼,若有似无的汤汤水水鲜香可闻,让人忘记按常规蘸什么醋或别的调料,直接就送往嘴里了。良轩只是一家干净得没有多余物品的小型餐厅,肯定不适合摆谱的奢华宴。就因为这样,我觉得非常适合品尝食物。尤其它连冷库都没有,所有食材都必须保持新鲜。

美味大看台

大热,酒家的龙虾菜价也贵得让人却步。其实,我们可以在家尝试自制美味的龙虾料理。去海鲜集市购买新鲜的龙虾,价格就比较亲民了。将龙虾收拾洗净,对切开来,将钳子部分敲碎,然后撒上盐抹匀,并把柠檬汁挤在龙虾上;再把大蒜挤成碎末,用橄榄油拌匀,把马苏里拉切小丁,把

历来,人们饮用的酒不外乎黄酒、白酒、红酒等,其实还有一种酒是黑的,那就是黑谷酒。

秦岭是亚热带和暖温带的分界线,土壤多酸性、高钙质。陕西洋县正位于秦岭南麓,处于秦岭的最佳生态区。秦岭以其巍峨的身躯隔断了现代工业的污染,完整地保存了这里的自然生态环境,保留下绝无仅有的 1000 亩左右原始净土。万年冰川的冲击下,它积累了珍稀的无机肥和多种微量元素。这里是濒危珍稀朱鹮的唯一原生态栖息地,也是黑谷稻米的唯一特产区。

洋县黑米是米中黑珍珠,一年一季,极其珍贵。《本草纲目》说:此黑米主治“走马喉痹,调中气,主骨节风,瘫痪不遂,常年白发”症,而且,据现代营养学分析,黑米营养价值是普通大米的 3-4 倍。用黑谷米为原料酿的酒,便是黑谷酒,其具有厚实温醇的口感,酒中的氨基酸种类高达 22 种,被称为“酒中氨基酸之王”。由于它和朱鹮共处一地,故又名朱鹮黑谷酒。

加州四大品牌红酒齐聚中国

日前,美国加州四大葡萄酒品牌(总统传奇、国会山庄、加州珍藏、加州精选)进驻中国的新闻发布会在丽思卡尔顿酒店举行。会上,有关方面披露,2011 年美国葡萄酒对中国市场的出口增长了 42%,在中国进口葡萄酒市场的排名为第五。

顶级厨师

文 / 戴一鸣

蒜油均匀地涂抹在龙虾上,铺上厚厚的奶酪,把烤箱调到 180 度烤 20 至 25 分钟即可。

其实,只要认真料理,用心做好每一步,从选材到准备再到烹饪和摆盘,步步用心,要抵达这档电视中的顶级厨师水准,真的不是幻想。

你的孩子可能隐藏了 10cm 的身高

目前孩子的发育年龄普遍提前,一些孩子 11、13 岁时候长得很快,但到 14、15 岁,别的孩子在猛长的时候,他却因为骨龄偏大、骨骼生长区(骨骺)提前闭合而停长,失去了调整身高的机会。

■ 生长潜力,测生长板更准确

以往医院骨龄测试的主要目的是确定孩子是否病理性矮小,而对于大部分正常范围内偏矮的孩子来说,如何获得优势成长,才是更让父母关心的问题。新一代骨龄需要结合生长板厚度进行形态分析,并持续不断地对孩子不同时期的生长变化进行监控,在问题刚出现时积极干预,保证孩子不偏离正常的生长轨道,更好地挖掘孩子隐藏的生长潜力,这与医院治疗目的是不同的。

■ 体内生长元素的活性及分布

孩子长高的关键是体内生长元素的分布量及活性度。因此,设法提高孩子体内生长元素含量及活性度就成了关键,中科院所属研究院最近在这一领域取得了巨大的突破,采用生物技术,表达出小分子多肽类生长物质,成功克服了该物质口服后,其活性度被胃酸破坏的难题,同时能提升自身的分泌量。——引自《身高的奥秘》ISBN7-81010-920-0 上海中医药大学出版社

■ 身高管理签约活动倒计时

基于对消费者权益的充分尊重,更因为拥有科学的身高管理经验与方案,中科衡通暑期推出了身高管理签约活动,通过新一代骨龄及生长板测评,准确判断孩子生长潜力及制定身高干预方案,并进行 1—2 年的长期跟踪及调整服务。名额已

满,目前应广大家长要求,特延长最后 10 天,请尽快报名。更多孩子成长方面的研究新进展、新动态可查询 www.591gao.com
中科院服务点:(周末从建国西路 427 号边门进) T: 54920700
南京东路 459 号置地广场 1107 室(南京路步行街) T: 63528000
北京西路 1701 号静安中华大厦二楼(静安寺) T: 61700398
特别声明:中科衡通医学成立于上世纪九十年代,由中国科学院、上海生理研究所共同创办,享有中国科学院强大科研背景,目前有不法商家冒用中科名义欺骗消费者,特提醒消费者认准“中国科学院科技网络成员单位”认证,若发现有假冒或欺骗行为,请向工商部门或我单位举报。举报电话:800-820-8727。