



温布尔登网球赛是英国夏天来临的标志。

这个时候，多雨阴冷的英格兰开始断断续续放晴，阳光出来无比灿烂，人们情不自禁地要到户外，开始社交生活；这个时候，也正是草莓开始成熟，大量上市的季节——于是这两件事就自然而然联系在了一起：边看温网、边大口畅吃淋着白奶油的红草莓，成了英国人的一种时髦。这个传统自 1877 年比赛开始以来就广受追捧，流行至今。

肯特郡爱尔桑塔是正统

新鲜草莓配奶油是温网的指定食品，更是温网的古老传统。即使你去不了赛场观赛，或者去了赛场其实对网球不怎么感兴趣也不要紧，入乡随俗嘛，至少还有奶油草莓可以慢慢享用。这是来温布尔登必做的一件事，否则总会觉得少点什么。

温布尔登官方草莓品种是选自肯特郡的爱尔桑塔(Elsanta)草莓，这一品种的果实呈圆锥形，不光个头大，而且颜色漂亮，口味香甜。

它们会在前一日夜里带着露水被采摘，并在比赛当天的凌晨 5 点半到达温布尔登镇，等待检疫，并被一支由 15 人组成的团队严格按照尺寸挑选，只有直径 25 毫米到 40 毫米的才能顺利过关；然后除梗、装盒，然后佐以厚稠奶油。

这支特殊的草莓加工团队，工作地点就在温布尔登中心球场下的冷冻作坊里。虽然这些人整天在无菌封闭的空间中工作，也没什么观众看得见他们，但每人都身着温网特制的围裙，标志性的绿色，上面绣红色大草莓图案，在低温环境中无比骄傲地工作。

“每年温布尔登的中心球场就开放这么两个星期，草莓季节也是转瞬即逝。想到大伙正为网球和草莓疯狂，我们一天都会很开心。”

奶油草莓配香槟

每天，由温布尔登中心球场下的冷冻作坊出品，由穿着绿底红草

莓加工专用制服的工作人员亲手做的奶油草莓，一小盒 2.5 英镑——贵是贵了点，可赛场草莓柜台前总是大排队，供不应求，人人都想在这个应景时刻来一份。至于价钱么，谁会介意几个英镑？去年这群饕客就干掉了超过 7000 立升奶油和 28 吨草莓。

每年一到这个时候，温布尔登的商店和蔬果铺子也都屯足了新鲜草莓和奶油的量，到处看得到“买草莓送奶油”的促销活动，夏天的时令味道越来越浓。

最传统的温布尔登奶油草莓吃法，其实很简单。把草莓洗净后，放到大一些的碗中，撒上砂糖，等待半小时以上，让糖分能够充分与草莓融合。之后，浇上任何你喜欢的奶油，浓的淡的都行，马上就可以开吃了。甜美多汁的草莓搭配柔滑的奶油，口感实在清爽怡人，融合在一起的淡淡粉色看起来也令人食欲大开。

讲究一点的食客会再搭配香槟或 Pimm’s（由各种大量鲜果制成的含酒精饮料）。一起，坐进木质看台，眺望手工剪出的绿草地，精彩比赛正在进行；几个红草莓，一勺奶油，营造出安逸富足无忧无虑的心情，真是人生一大乐事。



温布尔登草莓季

文、图/小曲

伦敦西南部的富裕小镇温布尔登，举办过现代网球史上第一次比赛，至今仍保持其古老传统。每年春末夏初，随着温网一起到来的，是举世闻名的温布尔登奶油草莓。



十足英格兰味儿

特别推崇吃应季时令食物的 BBC 电视名厨华纳曾说过：“我一生中从来没见过不爱吃奶油草莓的英国人。”

为什么？因为英国人尤其爱草莓的“甜美和十足英格兰味儿”：因为草莓看上去赏心悦目，吃起来甜美爽口；因为草莓让人想起夏日的来临、阳光以及绿草地上各种热闹活动；因为草莓本身就是英国的“一个象征”。

当然，说到怎么吃草莓，华纳更是滔滔不绝。吃法实在太多：空口吃、撒上糖粉吃、草莓奶昔、草莓冰激凌、草莓沙冰、草莓沙拉、海绵蛋糕顶上堆着奶油和鲜草莓或者是草莓奶油司康饼的经典下午茶组合……

草莓，是英格兰夏天的象征，奶油草莓，是温布尔登的同义词。这个小镇是伦敦以外著名的富人区，前首相、前 F1 世界冠军、社交圈名流都居住于此，低

调从容，享受简单的快乐，遵循古老的礼仪。

穆雷坡上，绿草如丝，一百三十多年的传统，至今未变。夏季正在悄悄来临，平日寂静的温布尔登小镇开始热闹起来，绅士淑女随处可见，王公贵族也不稀奇。

就连英国王妃的妹妹都在《名利场》杂志上撰文，回忆她们姐妹看温网吃奶油草莓的经历：

“穆雷坡是在中央球场外的一个小山包，草地野餐的好地方，可以坐在那里一边吃喝，一边通过大屏幕观看中央球场和 1 号球场的比赛。即便遇到下雨，这里照样人头攒动，所有人都在为各自喜爱的球员欢呼呐喊……

在温布尔登公园，可以买到新鲜的草莓，但它不全是草莓，而是温网特有的草莓冰激凌。我们发明了一个品尝它最好的方式，就是把一大口冰激凌放进嘴里先含一阵，然后慢慢咀嚼，时间不要太长，再咽下，草莓的清香伴着甜甜的奶油，那滋味美极了！”

颠覆传统 2014五大风味趋势

馆及电视烹饪秀。在英国和南非，印度小吃如同披萨一样常见，我们看到当地最受欢迎的风味出现新花样。这可以简单到给鹿肉加点马萨拉。同时，在美国，人们在日常食品中探寻印度风味，如沙拉和三明治。”印度美食在全球越来越风靡，

人们已经熟悉基本的咖喱菜，并对这种富含香料的菜系的热爱提升到了更高境界，并希望尝试更深一层的美味。所以在今年的发布会上，味好美的大厨向我们展示了颠覆以往口味的马萨拉菜式，不管是用唐杜里烹调法制作的“印度烤大虾沙拉

佐芒果酱”，还是用新鲜硬质淡味的 Paneer 奶酪制作的“烤印度奶酪佐芒果番茄酱 & 咖喱油醋汁”，抑或印度烤饅加薄荷奶汁包裹甜辣椒鸡肉的“印度甜椒鸡肉卷”，新奇大胆的配搭和现代撞击的口感都完全颠覆了我们以往对印度美食的印象。

对于味好美而言，2014 年是第 15 年钻研并发布全球美食风味的变化趋势及方向，更是味好美 125 周年诞辰。为了纪念这一具有历史意义的里程碑，味好美通过专属设立的“125 周年网站”，和全球消费者一同齐享美味，分享各自独特的美味故事，每成功分享一个故事，味好美美国即向慈善机构 United Way 捐献 1 美元，用来帮助那些有需要的人。 周怡