

1997-2007

淡水湾花园 东方天地

热烈祝贺香港回归 10 周年

4 号楼即将登场

新天地马当路 588 号



东方天地

发展商：上海东方城市地产开发有限公司

021-53866606 53820699

与业内高手面对面



马兆鸿, 现年 53 岁, 从事烹饪 30 余年, 先后在香港十余家著名酒家, 以及日本、上海汤臣、北京华美达等酒店担任粤菜主持和总厨, 具有 20 余年的粤菜主持经验。

他为人谦和、勤奋, 做事极其认真, 已历练出高超的烹饪技艺, 尤其擅长煲、炖、鱼翅、燕窝类的制作, 由此成为香港业内品行兼优的一位名厨, 拥有一批马式菜式的拥趸, 不乏社会名流、商界大亨、影视明星和口味刁钻的香港食客。

香港厨师马兆鸿

文 / 李秀仪

从 1993 年到 2004 年期间, 马先生在上海担纲中菜主持, 见证和亲历了上海餐饮快速发展, 感受到这个国际大都市海纳百川的餐饮文化。这次马先生牵手杏花楼, 已是三进上海了。不难看出, 上海这块热土已深深吸引了这位香港厨师。

杏花楼自 5 月 21 日装修复业, 一个多月以来, 马式效应迭现, 地道粤菜, 正宗广东点心, 浓郁的港粤风味吸引着人们纷至沓来, 营业额却成倍翻番。

马先生给杏花楼带来颇具新意的港式料理, 烹饪前的准备一丝不苟, 烹制时手法相当娴熟、快捷, 翻炒掌控恰到好处。港式菜肴以味道为先, 不能咸, 不能油, 表面却要光净, 吃完菜, 盘底自然干净, 盘中装饰点到即可, 以突出菜肴本身原汁原味为主。地道粤菜、正宗广东点心的菜式, 令众多宾客刮目相看。

今天的杏花楼粤菜, 在马先生的主理下, 通过引进提高, 不断吸收港粤地区的新意, 加以提炼、提

升品质, 发扬粤菜清鲜、爽嫩、色靓等特点, 已形成一批独具特色、点击率又高的名菜, 有葱香大连鲍、砂锅干焗鱼嘴、红焖海豹蛇、咸焗富贵虾、海鲜金汤皇、椰菜粉丝肉蟹煲、干捞翅、木瓜鱼翅、菜胆炖鱼翅、国药炖蛇龟、花旗参炖竹丝鸡、上汤炖燕窝、冷作糟香鹅肝等, 还有一个百吃不厌的招牌脆皮鸡、葱油鸡。

环境好, 菜式精, 服务细, 口味地道, 顾客回头率已达 85%。

马先生钟情上海, 自然是上海比较完善的发展环境, 他说: 上海是个极具活力的城市, 相信不久的将来, 她会跟上甚至超过香港。

憧憬自己在上海的发展时, 马先生充满信心, 他说: 今天我一方面在上海打工, 一方面要通过摸索, 让港式粤菜迎合上海的消费, 先赚钱再投资, 不久很可能从打工转向投资。

我们期待着他给消费者带来更多的精彩!

看“蔡”吃饭

第一次尝试“肉骨茶”的人一定讶然地问: “怎么只是排骨汤, 没有茶?”

肉骨茶的吃法, 是汤归汤喝, 喝完了才饮茶的。

此种食物在星马一带非常流行, 吃肉骨茶时还来一碗白饭, 香港人多数不吃, 最多来一碟油炸鬼, 浸着汤咽下。

香港也有些卖马来亚食品的店铺, 或是酒店咖啡厅东南亚部分的餐牌上有肉骨茶, 但是上桌一看, 用的酱油已经不对, 从来没有吃过正宗的。

地道的肉骨茶档设于咖啡店中, 每一张桌子旁边有一个煤气火炉, 烧开着水。侍者先将功夫茶具奉上, 另有一小纸包的铁观音。

由客人自提滚水沏茶, 先呷两杯, 清洗肠胃, 小碗的排骨茶便上桌。碗中有三两块排骨, 手指般粗。

喝一口汤, 感觉大蒜味、当归味、八角味、甘草味、辣椒味和酱油味很强, 这便是肉骨茶了。

不喜欢吃排骨的人可叫猪尾或猪杂, 猪肝和猪腰的价钱比排骨贵, 近来大家怕胆固醇, 已不太敢吃内脏。

点肉吃的是白油, 我们所谓的生抽; 或是黑油, 浓到极点的老抽, 带焦糖甜味, 似旧时的珠油。另有大量的红辣椒丝任君自取。汤可以免费加添。

新加坡的 Ragoon Road 上有家叫“黄亚细”的, 是从前开在新世界后面老铺搬过来的。客人一早坐在凤凰树下呷肉骨茶, 味道和情调是一流的, 尤其是露天可以抽烟, 更是一乐也。

吉隆坡的 Imbi Road 上也有数档闻名肉骨茶, 其甘草味极浓, 并非我喜欢的。

新兴的肉骨茶用沙煲上桌, 除排骨之外还加了海参和腐竹等材料, 大受欢迎。现在变本加厉, 又加鱼翅、海鲜或鲍鱼, 称为港式肉骨茶。星马一带, 凡是用价格高昂材料的菜都叫港式, 香港人真是“腐败”。

要吃真正的肉骨茶, 便要到巴生去。

巴生镇离开吉隆坡半小时至四十五分钟的车程, 是一个港口。

民生朴实简单, 巴生靠海, 有个叫海南村的地方, 以吃海鲜著名。

但是巴生人最钟爱的还是肉骨茶。整个巴生, 单单是肉骨茶档, 已有两百间以上。

巴生是马来西亚全国吃肉吃得最多的地方, 当地人患心脏病的病历也较其他地方多, 不过他们病照病, 每天还是吃肉骨茶当早餐。

除了肉香, 完全没有其他味道。所谓没有其他味道, 是你吃不出来大蒜、八角、当归、胡椒或酱油味。这些配料都有强烈的个性, 时常喧宾夺主。但“德地”的汤, 就是肉骨味罢了, 香甜无比, 是天下绝品。

客人再要汤, 店主不给, 一锅肉就煮那么多汤, 要汤的话, 得再买一碗肉骨。但每碗也公道地卖四块马币, 合十二块港币, 小的只卖两块二毛马币, 合六块六港币。

港式肉骨茶



徐

巧克力的甜与苦

日本最新电影电视《恋话》中, 花子单恋着好友的男友尚人, 痛苦地挣扎在感情和友情之间。当好友就情人节巧克力制作而向她求助时, 善良的花子毫不犹豫地答应了。无论是帮好友挑选材料, 耐心地将巧克力材料切碎、打糊, 还是为每一粒圆滚滚的巧克力撒上干粉, 每一个步骤, 花子都默默地将对尚人的爱

和对朋友的真心祝福融入其中。而她的内心却像那深褐色的巧克力一样苦。

情人节那天, 当尚人终于明白她的心意, 气喘吁吁地在江边找到花子, 表达爱意后, 花子羞涩地低下头, 以完美的日式鞠躬, 直直地将巧克力送到尚人面前。此时, 花子的笑容就像手中的巧克力融化在口中一样香甜。

一个香港人在上海开饭店的故事

上海餐饮业如今是百花齐放, 一派欣欣向荣的景象。回顾近 20 年历程, 不得不提到一位对上海餐饮发展作出过重大贡献的香港商人黄楚清先生。

20 年前, 黄楚清首次来到上海。他发现这里的餐饮业, 无论是店容店貌、菜肴品种, 还是经营理念、服务水准, 都给人一种落后感。尤其让他困惑的是, 为什么上海的饭店、酒楼一到晚上 7 点, 服务员就迫不及待地催着要顾客离开。有生意不做, 这无论如何说不过去。他感到上海的餐饮业还被一些无形的东西束缚着, 也看到了蕴藏的巨大商机。

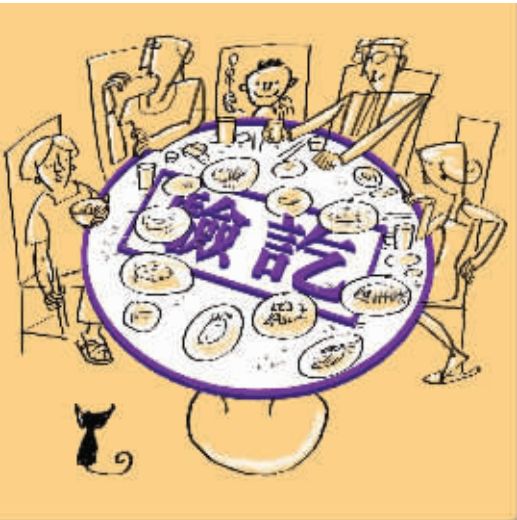
他果断决定, 正式由香港转来上海投资餐饮。

他先是来到上海最具有商业氛围的黄浦区, 在狭小无名的天津路上开了一家“人人菜馆”。店虽不大, 却引发了一场上海滩喝港式早茶风。许多上海人就是自那时起, 逢到休息天或闲假日, 或家人或朋友, 联

袂来到餐馆, 边喝茶边品尝精美的港式茶食, 成为上海一时的时尚。

“人人菜馆”的成功, 坚定了黄楚清继续投资上海、做大做强港式餐饮品牌的决心。1991 年, 就在徐家汇商城建设尚未启动、肇嘉浜路尚是一条冷清的大道时, 黄楚清以商人的敏锐和慧眼, 在这偏僻、冷落之处, 打出了“天天渔港”的招牌, 并在沪上率先引进生猛海鲜和正宗港粤菜。许多老食客至今难以忘怀, 门外瀑布飞流, 水车轱辘, 透过巨大的玻璃墙, 一排排鱼缸中, 游弋着众多说不上名字的鱼虾蟹, 令人大开眼界。于是, 到天天渔港请客吃饭, 成为极有面子的代名词。海内外众多文化、体育界的名人纷至沓来。从此, 上海餐饮界生猛海鲜纷纷登陆, 是他引领了沪上第一次美食潮流。

随着徐家汇大规模的市政改造, “天天渔港”被动迁到了打浦桥。面对火锅、本帮菜、杭帮菜等餐饮新潮的轮流冲击, 曾经一枝独秀的港式粤菜风光不再, 加上打浦桥饭店林立, 竞争非常激烈。经过几番调研, 黄楚清决定朝精致、高档粤菜发展, 他从香港请来了烹制翅、鲍高手。由于菜点出品精良、选料正宗, 吸引一大批老吃客, 并由此带动了沪上鱼翅、鲍鱼的消费, 提升了粤菜的品位, 并再度引领了上海的美食新潮。



吃出一朵昙花

“随便”不随便

文 / 公翰于兰

饭桌上家人吃得欢, 我征求意见“明天吃什么?”

“随便!” “随便!”

“随便”其实就是不随便。就像老师出个什么都任选的写作题, 看上去自由度高, 但往往难得高分, 因为所有的要求老师早已心中有谱, 学生倘若真的放开了自由地写, 距离老师的要求可能越远。

准备一顿晚饭也是一项需要想象、构思、选材、布局、前后照顾呼应, 最后让目标人群也就是家庭成员检验接受的工程, 跟写文章差不多。一般情况下, 一周之内, 我不会让家人吃两顿色香味完全相同的饭, 以免产生审美疲劳。买菜的时候, 要考虑上几天的菜单, 避免重复, 还要给下一天的菜单留下更新的空间。比如菜场的毛豆新鲜又便宜, 预想青红柿子椒、新土豆、茭白炒素什锦里, 加上少量毛豆会增色香, 但考虑到前一天刚刚老火腿加新毛豆熬成底做了个丝瓜蛋汤, 那就只能将今天炒菜里的毛豆改为香干, 并且把原本想做的蛤蜊豆腐

汤, 换成雪菜黄鱼汤, 这样一来, 第二天的汤也同时设计好了, 剩下的就是想象明天配什么颜色和口味的肉食和蔬菜才可能衬出蛤蜊豆腐的清谈鲜白。

第二天去超市, 先往推车里放红米苋, 到买肉食时, 想起猪大排、牛腱子是前两天刚吃过的, 于是挑有少量红曲粉调味的奥尔良烤鸡仔, 考虑到色彩, 红米苋就要换成青米苋, 但超市里没有青米苋, 于是拿了蓬蒿菜。回家后, 烤鸡加黑胡椒粒回炉, 以改变大卖场口味的平庸, 蛤蜊和豆腐煮开便离火, 然后将在油锅里翻炒得香气十足, 几乎极少量的干菜末、葱末和几丝干红椒撮在那几小方尚未被汤淹没的豆腐上, 盖上盖焖两三分种。上桌揭盖, 哈, 菜是绿的, 鸡仔是微焦红的, 那汤, 蛤蜊刚张口, 豆腐雪白, 面上那一小撮煽炒料淡淡的酱色, 正一点点丝丝漾开来, 既着色又增味, 但不改变汤清淡的本色。

这样直奔家人清淡而要有味道的口味主题, 是长期揣摩那“随便”的结果。

短讯 原定于 6 月 30 日、7 月 1 日在上海图书馆举办的“庆香港回归十周年, 云茶亮相大上海”活动现推迟至 10 月份举办, 请广大读者继续关注近期“品茶”最新活动安排信息, 敬请谅解!