



黄河之南的悠久美食

文 / 秦玉兰

在人们心目中,河南菜即豫菜,已全然不能和川菜、粤菜相提并论了,殊为可惜。早在两千多年前,河南为中国九州中心,称为“豫州”,自古中原多豪杰,其饮食也理所应当具有够得上“饮食文化”中“文化”二字的分量。然而,我身为四川人,习惯了川菜的多样丰富味道香辣,走在中州大地之上,却也发现了几种别处根本吃不到的好吃的东西,可见我们不能忽略历史深厚积淀所能绽放的光彩,毕竟豫菜历史悠久,风味独特,早在宋代就已形成色香味俱全的宫廷风味菜肴了。

先说复杂的,如选料精良、讲究配菜、汤鲜香浓、色形俱佳的豫菜一绝“一套四宝”。这是开封名菜,也算豫菜顶级豪华大制作。看到菜上来之后,有点傻眼了:在此之前我一直以为河南人作风粗犷,谁知如此细腻!这个“一套四宝”的意思,就是四种禽类首尾相照,身套身,腿套腿,最外面的是身形粗大的鸭,吃完之后,露出一完整的一只鸡,再往里面,是一只鸽子,最里面是鹌鹑,此外还有营养丰富的配菜如海参和蘑菇。说到这个蘑菇,真是鲜美到极点,同



伴告诉我这些蘑菇乃是河南深山中出产,营养自然没话说了。

其实,精良制作固然让人魂牵梦萦,却无法在思念之时如法炮制。在河南的一家饭馆里,我遇到了一种外脆内糯的食品,根据发音可以

命名为“茄托”。这是寻常百姓家的菜品,听师傅讲,简单好做——主要材料选用那种青色的大茄子,洗净后切成大圆块,放在清水里漂一下,把茄子的那种涩的东西漂出来,然后把茄子块放进面糊中,加盐等调

味品(河南人喜欢用王守义十三香),待油锅热了,就一一放进去炸一下即可,如果觉得费油,也可以用少量油在平底锅中两面煎。由于里层的茄子松软香糯,而外层的面则刚刚焦黄脆香,实在好吃!我平素极不喜欢油炸食品,这茄托却能一口气吃上五六块。

说到面了,不得不讲河南人最热爱的美食。吃过河南的面条之后,从内心感叹真正的煮面大师在河南。我在河南的一个小镇,古人类曾经活动过的南召县云阳镇(这里有著名的南召猿人遗址,哎,貌似这里随便一块石头都有独特历史啊),吃到了最好吃的一碗面条。这里曾经发现了古人类白齿化石,证明距今四五千万年此处已有类人居住。据河南人说,“云阳扯面”全省闻名,常有远近来客慕名到那家门脸见不出风光气象的面馆来吃面。

我至今想不出来那碗面条为什么如此美味。据说这扯面,并不像拉面——拉拉扯扯,扯肯定更费力气,自然比拉面好吃许多。我想从那个小窗口里看清楚师傅到底如何扯面,但见汤锅热气腾腾,看不出究竟来。这面的汤是浓郁的,面条是有力量的,还见到跟面条一样宽度的海带,也见得到切得极细极细的羊肉丝。这羊肉丝为何这般细呢?一方面是商家想节约成本,另一方面,似乎这羊肉丝越是细,越是香,吃到一丝,就越感快乐。

活色生香粤菜情

香港热依然持续,香港电影中有两种令人过目难忘的镜头:一是花招百出的功夫场面,一是酣畅淋漓的烹饪场面。也许这两者之间有着不可言喻的关联,前者属于刀光剑影的梦境,后者才是活色生香的现实。

【恒悦轩】

被《SHANGHAI TALTER》评出的上海最佳粤菜馆,上海世博会推荐餐厅。由两栋三层后现代主义风格的独立别墅构成。中餐西餐,适合商务宴请。

地址:上海市徐汇区宛平路290号

电话:021-64729778
021-54681900

【阿杨靓汤】

食物主流为食得好、身体好,享用药膳靓汤,特色地道小菜,游水河,海鲜和港式奶茶等等,以多元化港式粤菜为基础。

地址:上海市卢湾区淮海中路870号国泰电影院2楼

电话:021-54046682
021-54046652

【上石粗菜馆】

实惠的粤港菜馆,如一朵安逸的睡莲栖息在繁华中华中。新概念粤菜、港式小炒,粗菜细做。

地址:上海市普陀区杏山路5号

电话:021-52660811

【铺融和厨房】

中西方饮食文化的融和造就了铺融和厨房(Food-House Restaurant)主营经典粤菜,还能品尝到纯正地中海风味的西班牙大餐。

地址:上海市长宁区番禺路326号(近新华路)

电话:021-62807779

【盘湾方舟】

坐落于苏州河畔的住宅小区大华清水湾。澳大利亚式园林自然风光的外围,苏州河畔港湾豪华游艇码头,高雅、恬静的气氛。

地址:上海市普陀区凯旋北路1555弄5号

电话:021-52688822 021-52687878

【六会馆】

一家以川菜为主,兼沪、粤风味的中式餐厅,品大闸蟹在“新天地”肯定不会错。

地址:上海市卢湾区自忠路338号2F

电话:021-63850188

【天鹅宾馆天海粤府】

高档原料,精工细作,奉献出一道岭南餐饮文化底蕴的经典粤菜。

地址:上海市虹口区四川北路2211号

电话:021-56665666-2828



名菜杂碎

美肴、茶点随到随吃

沪上打浦桥商圈日益繁荣,各式餐饮林立,食客如云;日前在肇嘉浜路96号4楼(瑞金商务楼内)新张迎客的万亩仓酒店以一贯的价廉物美推出了百余款海派菜肴和数十种中式大众点心,引得食客近悦远来,人气颇旺。

“万亩仓”可放15桌的大堂典雅大方,11间包房风格各异,其可圈可点的招牌菜肴有金牌红烧肉,上等的五花肉加上独特而细致的烹技,常常令食客吃了还要带上一份,其鲜香软糯之味,唯亲尝方知真味;豆瓣酱焗草虾,采用上等豆瓣酱料理,竹签穿虾,色香味全部到位;烟熏农家土鸡,采用来自昆山农家的放养土鸡,经十多种调料腌制后熏烤,其色其味其肉,可谓独树一帜;当然,“万亩仓”的特色菜颇多,你尽可回头再去仍不失原味。同时,也吸引了众多戏曲界人士常来店聚餐、娱乐。

这里能吸引更多大众食客的倒是40多种中式茶点,从豆浆到糯米糕,从白米粥到生煎包应有尽有,且价格从1元至8元,还不收茶资;从上午6点半到下午5点,随到随吃,难怪不少沪剧、越剧票友的不定期聚会都选在这里。文 / 阿丁



地址:肇嘉浜路96号4楼(瑞金二路西侧)
电话:64663451

PK
价廉
味美派

小点心,很“老上海”



地址:襄阳北路108号嘉华中心会所1-2楼
电话:51083377

那天我们几个小姐妹约在襄阳公园门口,一个朋友说现在“圆苑”淮海店每天中午时分推出的休闲“38元”下午茶点,汇集了最精致的上海小点心和广式点心,不限量地品尝,特别适合我们小白领。虽说天热了些,但听她这么一说大家兴致特高。

这天,我首选了香蕉夹沙,吃的时候感觉很有趣,蛋清的触感特别好。一起去的朋友告诉我说虽然样子看着简单,做起来挺费功夫,因为要将蛋清打到起球的程度,再裹上豆沙夹的香蕉,放入热油中炸起球成形。其次是白糖糕,它看上去吧就特别漂亮,三角形,大概巴掌那么大一块,厚度不超过两厘米,朋友说它是优质糯米经浸泡、洗滤,入石臼舂成细粉,冲开水揉和,搓为细条,……没等她说完我就放到嘴里一块,哇!的确是糯软香甜,表酥内嫩。再者就是双酿团,夏天吃它可就吃对了,因为凉爽可口!色泽呈半透明状态,甜糯香美。吃的第四种就是本帮条头糕,朋友说它甜度适中,挺适合我这种减肥人士,放到嘴里后,果然合胃口,而且又软又糯。朋友说油炸了之后会更好吃,但对于正在减肥的我就别奢望了。最后吃的便是蟹粉小笼,别的啥也不说,用八个字形容足够:皮薄肉嫩,汁多鲜香。吃着这些老上海的小点心,怀旧的氛围立刻包围了我。文 / 郭秀婷