

夜

新民晚报

20

2019年
4月19日
星期五

申之魅



夜未眠

一次意大利的采风,令我感触良多,虽不是第一次走在西西里半岛的土地上,但这次深入其传统食材与地方名物的腹地,直观当地风土风貌,体会风俗与人情,与当地名厨探讨互动,并实地了解那些被法定产区制度保护着的食材及传统工艺……对于这些,直到今日还总是很美妙地回荡在我的脑海里。

在这个充满热情的国度里,我被各种源于食物本源鲜味的烹饪打动,那些当地传统美食蕴含着原产地的精神和迷人风味,无论是一片火腿、一块奶酪、一粒樱桃,甚至是一滴醋,都以一种喷薄之势激荡着我的创意灵感。我想将中餐多元化的烹饪技法,丰富的味型,精细的刀工将两国的食材相融,用这些打开来自四面八方食客们的味蕾新世界。

周元昌



西西里遇上三林塘

本帮特色 遇意味经典

红烧肉、黑松露、米型面,看起来有些天马行空的组合,实则呈现出来的是一种让人难以忘记的味道。红烧肉酥香软糯,色泽红亮,轻嗅之下,黑松露似乎极为收敛着自己的味道,咬下一口,第一感是很纯正的本帮红烧肉,咀嚼几下在要吞咽时,黑松露味道犹如电影中英雄的压轴现身一般冲出来,这种分秒间的滋味,像对人施了全部吃完的魔法,几乎等不到拿红烧肉来配米型面的环节,因为肉已经以最快速被消灭了。而米型面,似米非米,经过煮制后口感爽滑,与红烧肉汤汁十分匹配,将两者轻轻拌匀后送入嘴里,顿时有种回到儿时吃肉汁拌饭的情境里。或许,来自意大利的黑松露、米型面,终是在上海等到了自己的灵魂伴侣。

除此之外,上海炒虾蟹与意大利珍珠醋的结合,也是可圈可点,配上薄饼互动感十足。做成一朵花般的意大利酸甜番茄菊花鱼,引人注目,传统功夫菜与意式番茄的碰撞,展现的是创新的魅力。橄榄油瑶柱马兰头,将春季时常出现在江南寻常人家餐桌上的时令蔬菜,用橄榄油拌之,顶部放上炸至黄金的瑶柱松不仅提升了此菜的质感和味觉感,同时也提升此道菜品的价值感。此菜中的两种清香来自橄榄油和马兰头,那种在口中递进式的层次感,焕发出了一种更清新的香味。

晚宴最后的两道甜点,松露蜂蜜鸽子圆子配极品开心果和意式马苏芝士紫薯小麻球,依然向食客透露着“意味华食”的信息,玩味的搭配,趣味的摆盘,让人在愉悦的情绪中,留下回味的余韵。

虽然周元昌先生在这个行业里,已有47年的从业经验,但他仍对新鲜奇特的食材充满了探索与追求,热衷于将自己的烹饪技法与世界各地食材做融合,走遍世界,与国内外名厨交流,寻找传统烹饪技法的创新之路。从周先生的菜中,看不到年龄界限,但看得到他深厚的厨艺,以及每道菜中蕴含着的独有的活力与洒脱,也看得到他对厨师这一行业的热忱之心。他说,其实一切美味的真相,都隐藏在食物当中。

阿猫

厨之神

周元昌出生于上海菜发源地三林塘的名厨世家,从业已47年。国家级高级技师、资深中国烹饪大师、中国十大名厨、世烹联国际评委、国家一级评委、世界中餐业联合会国际名厨专业委员会副主席、中国烹饪协会名厨委员会副主席、上海市餐饮烹饪行业协会副会长,一众名头加身。曾获第一届“中国烹饪世界大赛金奖”、中餐国际推广突出贡献奖、中国餐饮30年功勋人物奖、中华烹饪技艺创新金厨奖、中餐厨师艺术家、首届中国最美厨师、首届中国烹饪金匠称号和中国餐饮业文化传承突出贡献人物。多次前往美国、意大利、法国、澳大利亚、日本、新加坡和台湾、香港等地传授中华美食文化,他既是上海海派创意菜领军人物,亦是上海海派餐饮管理有限公司董事长。获奖无数的他有着丰富的厨艺经验,在中国餐饮界有着举足轻重的地位。

肚娘



荐好吃

贰千金 Lady Bund
中山东二路22号4楼
(新永安路)
63331798

品悦酒店
灵岩南路1399弄15号
(近三林老街)
50157779

味道

买手

影音

流连

潮店

格调

悦动

意大利食材享誉世界,如松露、火腿、橄榄油、葡萄香醋等。从三林塘厨师世家走出来的烹饪大师、上海菜领军人物周元昌,受到意大利对外贸易委员会(ITA)的邀请,在外滩贰千金餐厅,用中餐烹饪技法、意大利食材,演绎了一场名曰“意味华食”的极致美食盛宴。

若丹

对于现代食客来讲,随着交通运输业的飞速发展,再也不用像马可·波罗时代那样,需要长途跋涉,几经波折才能尝到其他国家的食材或特产,食材无国界早已不是一句说辞,已真正存在于人们平常的生活中。食材的多元,烹饪的创新,也令厨师们如同“美味发明家”,用他们灵巧的双手,艺术的思维,满足现代人见多识广的味蕾及审美。写到此,不禁想起中国名厨本帮菜烹饪大师周元昌先生说过的那句话:“圆桌是舞台,菜肴是演员,食客是观众。”将餐桌比拟成秀场的他,每年都会为他的食客们,导演一场精妙绝伦的饕餮大餐。就拿今年主题为“意味华食”盛宴中的系列菜品来说,将意大利闻名于世的特产用中国烹饪技法进行演绎,令他的创新精神发挥得淋漓尽致。

五味前菜 意味初体验

摩德纳省醋,与我们常见的国产醋不同,是直接用葡萄汁制成的,且是要用摩德纳省境内的指定葡萄品种制作,每一滴香醋需要至少12年的时间才有现在甘醇和丰富的香气,极为珍贵。周元昌先生用其调制中国传统经典味型的糖醋汁,不仅增加了酱汁馥郁的果香,也使菜肴有了更亮丽的色泽。当香醇的酱汁包裹在低温烹制后的雪花牛小排上,鲜嫩不可方物,醇美得让人味蕾即刻苏醒。

关于樱桃,意大利人会对你说,罗马的野樱桃是最好的,特别是熟透的野樱桃,迷人的酸度,是意大利大厨用来做樱桃派的不二之选。或许是因为野樱桃的加入,使这道野樱桃

鹅肝与常吃的此类菜肴极为不同,用野樱桃酱做的外层更为逼真和美貌,当丝滑鹅肝与整颗的野樱桃相遇,如同在唇齿之间发生了初恋那件事,连回味都是幸福的。

松露香椿帕尔马火腿豆腐卷,这来自意大利的帕尔马火腿与中国的豆腐,根本就是美味的好搭档,不远万里相见也是有原因的。

这三道美妙绝伦的菜品与脆片帕尔玛奶酪鲜带子、牛油果三文鱼佐珍珠醋组成的前菜,绝对是有有效勾起食欲的佳作,精彩纷呈间纳入很多周元昌先生奇思妙想的创意,食趣盎然。由此也拉开了“意味华食”的序幕。

天然之味 意味真智慧

意大利人和中国人一样,擅用食物联络情感,注重美食分享和食材本源味道。中国菜讲究“不时不食,因时而食”,而意大利菜则遵循食物天然的滋味,极简的烹制,由此最大程度保留食物的营养。周元昌先生的这道橄榄油清汤松茸贵妃贝,极好地还原了两国对于食材新鲜度要求,以及对食材原味真谛体现。

贵妃贝(蚌)又称为“西施舌”,在很多文人食家的著作中都有记录,“色白而腴,味脆而鲜,实在是色香味形俱佳的神品”。贵妃贝做汤菜最能体现其新鲜嫩爽,但为达到这一特点,时间的把握显得尤为重要。周先生先将“西施舌”片好码入碗中,松茸切薄片配在其边,吃前用清鲜高汤冲入碗中,用汤的温度将贝肉烫熟,再点上用橄榄油、意大利芹、松仁融合的翠绿油花,碗里瞬间如一幅写意水彩画,流动在眼前。夹上一块贝肉,脆鲜滑腴,贵妃贝独有的甘甜被轻浅的松茸香味包围,隐约含着些蔬果的气息,这些恰如其分的点缀使“西施舌”之美被烘托得尽态极妍。



图片处理 王公坚

视觉设计 副怡歌
本版编辑 季斌