

去香港的次数绝对不算少，一本通行证上早已贴满了签证，但每次过去不是出差开会，就是逛街购物，地点往往集中在铜锣湾和尖沙咀，很少有机会感受市民化的生活精髓。这次特意拖了香港朋友阿蔡一起，由他全面安排行程，让我了解一下普通香港人的享乐情怀。

惬意小日子

香港市民

文小瑞

菜场楼上的人气大排档

众所周知,但凡正宗地道的本地美食,都不在花红柳绿的豪华酒楼里,而是藏匿于街头巷尾的蓬头垢面之中,而大排档正是其中的精华。

我们去的北角大排档位于渣华道市政大楼 2 楼,底下 1 楼就是大型的菜市场,所以也就保证了所有食材的新鲜,从这点上来讲,还颇有点铜川路海鲜的意味。说是大排档,但因为开在 2 楼的关系,所以并不是传统意义上的街边形式,而是在室内,当然也就少不了港人最爱的“超低温”空调。但拥挤的店面、嘈杂的人群、简陋的环境、杯酒相交的场景还是依然散发着浓浓的叫人倍感亲切的市井气。

北角大排档所有店家中最出名的就属东宝小馆了,每天饭点时绝对是人山人海、座无虚席,要想不排队,最好还是麻烦一点事先订个位。

点了啤酒后,服务员拿来的不是杯子,而是一个个冰镇过的小碗,上面赫然印着“战斗碗”三个大字,碗底还有一个“胜”字。咦,香港什么时候也开始流行这种古朴的一碗见底的喝酒方式啦? 一问才知道,原来东宝是全香港第一家用碗喝酒的餐馆,因此哈尔滨啤酒特意为他们定做了一批“战斗碗”,怪不得这里还有卖哈啤呢!

清蒸往往最能突显海鲜的原汁原味,东宝的蒜蓉蒸蛭子皇绝对是不可不试的美味。这里的蛭子皇个头极大,个个都是饱满肥壮,肉质滑滑爽爽、极有弹性,而且味道鲜甜,连我这个向来对竹蛭无感的人,都觉满口鲜香,再搭配上上面的蒜蓉粉丝,真正叫人回味无穷。

不一会服务员端上来一盘黑乎乎的东西,细看之下才知道原来是用墨汁染成的墨鱼丸面,同意大利的墨鱼汁面差不多。鱼丸咬起来弹滑鲜美,Q 劲十足,只是吃完后满嘴都是黑黑的,朋友间相互取笑拍照,倒是多了几分玩闹的乐趣。



每家香港饮食店都少不了豉油皇炒面,可越是这样简单普通的菜越能看出店家的水准。东宝小馆的炒面面身很干又不油腻,面的软硬度也适中,酱香味四溢,让人在填饱了满肚的海鲜之后都忍不住要多吃几口,怪不得阿蔡一直推荐说这是他在香港吃过的最好吃的炒面。

游艇出海尝海鲜

在香港从没试过出海,这次阿蔡安排,找了二三十人一起包了艘游艇出海,倒是一偿我的夙愿。中午 11 点在中环码头上游艇出发。一上船,几个同行的香港女孩便熟门熟路地爬到游艇顶层晒太阳聊天。我怕颠簸,便规规矩矩地坐在船头,吹吹风抵消

不适。沿途两岸,一边是港岛一边是九龙,都是密密麻麻的房子起起伏伏,颇有看头。身旁的阿蔡还不时地介绍,这个是超级贵的海景楼盘,这个是住很多明星的……我听得意兴盎然。

一小时后,游艇到达了西贡清水湾的布袋澳码头,阿蔡招呼着大家先上岸吃饭。岸边散落着几家破破落落毫不起眼的海鲜坊,可我知道这种地方往往是物美价廉的绝佳选择。只听得阿蔡介绍说布袋澳是一个小渔村,已有上百年的历史了,长久以来都以地道的海鲜风味



而闻名,而这里最出名的餐厅就是“发记海鲜酒家”。一走进“发记”门口,就见墙上贴满了周润发、黎明、古巨基等明星的照片,看来这里还真受明星欢迎呢。

菜是事先就订好的,按照 12 人/桌的分量。上菜时我几乎吓了一跳,每个盘子都大得豪迈,而装着的无论是海鲜还是其他菜肴也都个头十足、分量十足,全都是满满当当的一大盘,走的绝对对是实打实的路线。至于口味当然就更不用提了,个个鲜美香溢,叫人停不下口。

我最爱的便是龙虾伊面。龙虾个头大,肉质肥厚弹滑,滋味鲜美,面身又很软滑鲜香,害得我一上来就连吃两大碗还觉得意犹未尽。鼓椒炒蛭子也是这里的招牌菜,这种用酱汁爆炒的蛭子,入口爽脆入味,香气浓郁,和清蒸圣子各有绝妙风味。即便是一道简简单单的白灼海虾,在这里也因其个大新鲜、回味略甜而让人爱不释口。炒蟹、蒜蓉蒸扇贝、蛤蜊豆腐汤、沙姜鸡……每一道都是经典美味。一番人胡吃海喝之后,埋单,竟然才二千多港币一桌,这要在上海,价格翻个倍都吃不到这样的新鲜原味。

刚刚一心一意埋头苦吃,都没有留意周边景色,其实布袋澳的餐厅都是邻水而建的,可以一边享用美食,一边欣赏海景、吹吹海风,实是一大享受,难怪布袋澳地理位置这么偏僻,依然享誉全港、深受喜爱了。

饭后继续上船,船夫把游艇开至一个僻静的海湾,让大家游水玩乐。阿蔡说,他们平时最喜欢出来游水,简单点的便去公众海滩,那里虽然免费,但照样沙细海清,而且人也不多。如果朋友间兴致好的话,便包艘游艇出来,更任性自由,而且还能玩冲浪,乐趣更多。

仔细想来,香港人的生活还真舒适,工资高物价低(除了房子),平时玩乐的项目又丰富,可以爬山可以出海,怪不得个个都保养得宜,四十几岁的都像三十出头一般,真真叫人羡慕嫉妒恨。

舌尖上的金华

文/黄艳梅

梁实秋先生曾在《雅舍谈吃》中回忆当年他品尝金华火腿的往事,梁先生吃过金华火腿后赞其“瘦肉鲜明似火,肥肉依稀透明,佐料下饭为无上妙品”以至于“至今思之,犹有余香”。我乃布衣草民,没有梁先生的雅兴,但对以色、香、味、形“四绝”而驰名中外的金华火腿也早有耳闻,这次有幸去金华旅游,自然不能错过大饱口福的机会。

金华地处浙江中部,风景秀丽,名胜古迹众多,峰、洞、瀑、湖一应俱全。那日我们游览了金华双龙风景区,从景区出来已经是下午了。金华当地的朋友提议陪我到市区逛一逛,我欣然应允。朋友知道我的心思,哪里都不去,直奔火腿专卖店。朋友如数家珍地向我介绍,金华火腿有许多品种,在隆冬季节腌制的叫正冬腿,

将腿修成月牙形的叫月腿,用前腿加工呈长方形的叫风腿,挂在锅灶间受竹叶熏熏烤的叫熏腿,用白糖腌制的叫糖腿。以前在我家乡的超市,偶尔也有金华火腿卖,但品种单一,用真空袋包装的,价格昂贵,一直不舍得买,这次可开了眼界,店里各色火腿一应俱全,价格还不算太贵。朋友极力向我推荐金华火腿中的名品“雪舫蒋腿”,其皮薄脚细、腿心饱满、精肉细嫩、红似玫瑰、亮若水晶、香味清醇,我立刻买了三盒整腿,打算和朋友一家人分享一盒,其余的,带回故乡和家人分享。朋友推辞道未尽地主之谊,实在失礼之至,又怎能让我破费?说这话的时候却面带微笑,其实是接受了我的好意。

到朋友家的路上,她兴致盎然地

告诉我金华火腿的来历,相传北宋名将宗泽战胜而还,乡亲们争送猪腿让其带回开封慰劳将士,因路途遥远,便撒盐腌制以便携带。将士看到腌制而成的猪腿色红似火,故称之为火腿。没想到金华火腿还牵出了抗金名将的故事。朋友笑着说,金华的“两头乌”猪,后腿肥大、肉嫩,经过上盐、翻腿、洗晒、风干等八十几道工序制作的金华火腿最为正宗,在外地很难买得到地道的金华火腿。

到了朋友家,她请我坐下喝金华婺州举岩茶,其余的事情就别管。不到一个小时,朋友的火腿宴就大功告成。金腿鲫鱼、蜜汁火腿、金腿翡翠羹、鸡火二丁、金腿蜜莲、金腿什锦羹一样样端了出来,吃起来香气浓郁、鲜美可口。能品尝如此人间珍味,不枉此番金华之行啊!

原料涨、人工涨、房租涨、利润跌,餐饮企业出路何在?你也新菜,我也新菜,市场到底欢迎什么样的新菜?上海市餐饮烹饪行业协会鼎力举办——

上海餐饮市场发展趋势高峰论坛

时间:7月23日(周一)下午1点

地点:上海图书馆2F报告厅

参会对象:餐饮企业董事长、总经理、总厨(凭券入场)

演讲嘉宾和论题:

沈思明(上海市餐饮烹饪行业协会会长)

上海餐饮市场发展趋势高峰论坛致辞

康捷(小南国集团 CEO、上海市餐饮行业协会副秘书长)

新形势下上海餐饮市场发展的应对策略

李耀云(世界中餐名厨交流协会会长、世烹联副秘书长)

创新菜是怎样炼成的

邵建华(上海市餐饮行业协会外联部主任、饭店杂志社总编辑)

探析都市餐饮与海派菜

张蔚波(联合利华饮食策划全国行政总局)

2012 年上海菜味道的趋势发布

详情请询上海市餐饮烹饪行业协会

联系电话:63212096-622 吴小姐