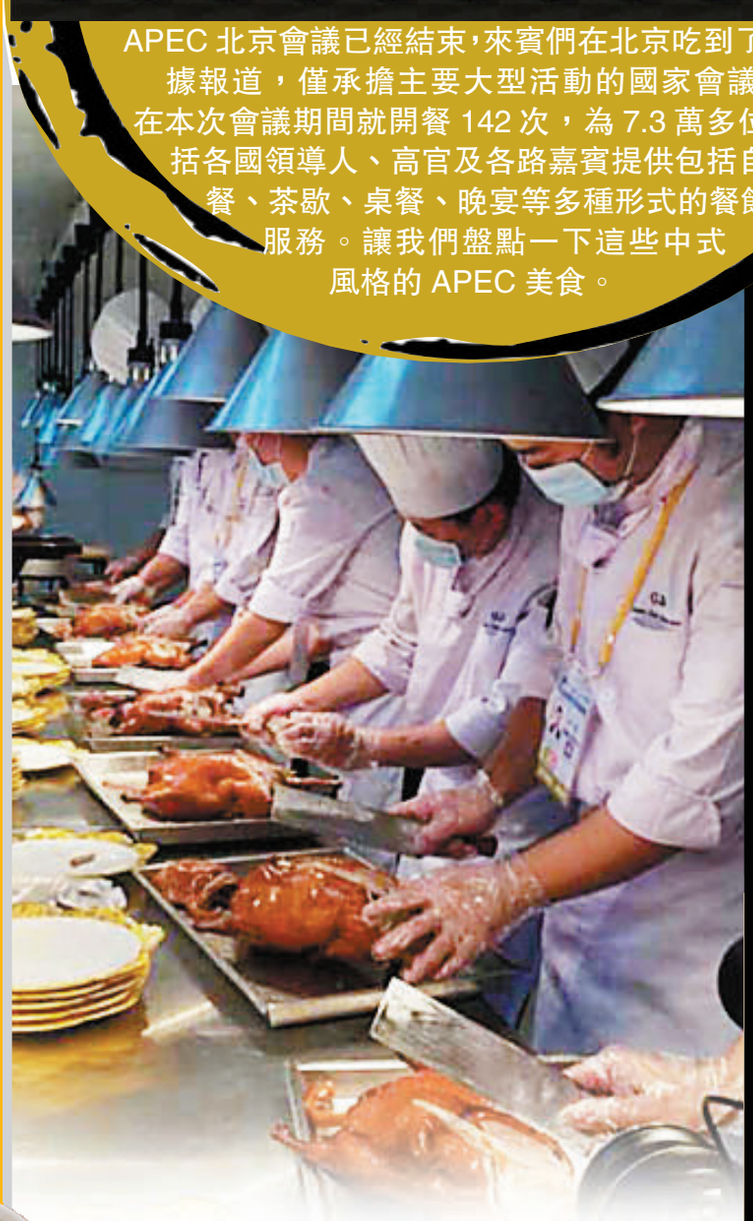
責任編輯 林濤 宋君
美術編輯 謝都
二〇一四年十一月十六日 星期日

舌尖上的APEC美食

五洲風 中國文化 北京特色

APEC 北京會議已經結束，來賓們在北京吃到了什麼？據報道，僅承擔主要大型活動的國家會議中心在本次會議期間就開餐 142 次，為 7.3 萬多位包括各國領導人、高官及各路嘉賓提供包括自助餐、茶歇、桌餐、晚宴等多種形式的餐飲服務。讓我們盤點一下這些中式風格的 APEC 美食。



APEC 歡迎晚宴上最受歡迎的北京烤鴨彰顯京城味道。

APEC部長級會議歡迎晚宴上，主桌使用了金黃色的「帝王黃」琺瑯彩瓷。

驢打滾

來自新華社的報道稱，APEC 期間考慮到時間安排和自由度，以會間茶歇和自助餐為主，國家會議中心用餐高峰期時有 600 多名廚師為嘉賓服務。具體菜品則體現五洲風味、中國文化、北京特色。

歷屆 APEC 菜單的總體原則是凸顯本民族特色、文化傳統。看本屆 APEC 菜品，新加坡香辣米粉、菲律賓燴雞、俄式燴牛肉、加利福尼亞雞肉沙拉、墨西哥水果煎餃、澳洲水果雪餅……這些菜品從名字上就頗有世界各地風範；煎餅、肉餅、燒麥、粽子、水餃、年糕、切糕、糯米雞、刀削麵、小籠包、擔擔麵、糯米雞等幾乎包羅了中國東西南北各地的小吃：宮廷小窩頭、芸豆卷、驢打滾、烤鴨、糖葫蘆是十足的老北京範兒。

餐飲的擺台裝飾擺放中國特色食雕，有福祿壽三星、奔馬、兵馬俑、開屏孔雀、戲珠雙獅、太極八卦等造型，由糖雕、果蔬雕、麵塑製成，風格各異。

在 7 日晚間舉行 APEC 部長級會議歡迎晚宴的在北辰洲際酒店，部長宴會菜單的熱菜有瑤柱燉老鴨、油雞樅蒸龍蝦仔、黑椒牛肉伴照燒銀鱈魚、雞汁金湯鮮蘆筍，主食有鮮蝦牛肉鬆鵝肝炒飯，酒是河北的長城乾紅、及龍徽夏多內乾白葡萄酒。在水果拼盤上桌之前，上了一道傳統小吃拼盤，其中有豌豆黃、驢打滾和蜂巢糕，一改晚宴上西點的慣例。

招待晚宴有烤鴨無茅台

11 月 10 晚間，習近平主席和夫人彭麗媛為出席會議的 21 經濟體領導人舉行歡迎晚宴。這次的歡迎晚宴會按照國宴規格安排，一道冷盤後，上湯響螺、翡翠龍蝦、檸汁雪花牛、栗子菜心、北京烤鴨等「四菜一湯」依次登場，8 位廚師在水立方晚宴現場當場表演片北京烤鴨技巧，京城味道滿溢。隨後為點心、水果、冰淇淋、咖啡、茶。而酒水按照國際慣例上的葡萄酒，長城乾紅 2006 和長城乾白 2011，此前中國國宴上的「常客」茅台未能登場。

烤鴨一直是最受老外歡迎的中國食物，其次是宮保雞丁、春卷、揚州炒飯、麻婆豆腐等，這次在 APEC 會議期間在各個餐飲場所大出風頭。一些西式菜品也得以中西合璧的發揮，比如牛排，北辰洲際酒店從選料到製作採用西式做法，但是牛排澆汁大廚們做出了黑椒汁、燒汁、糖醋汁、魚香汁等多種選擇。

餐具用「帝王黃」琺瑯彩瓷

歡迎晚宴主桌使用的餐具是金黃色的「帝王黃」琺瑯彩瓷，一套 68 件，異常搶眼，引起一片熱議。主創設計師介紹，餐具是以《詩經》中「和鸞雍雍 萬福攸同」寓意為主題設計，「和鸞」是車馬上的鈴鐺，餐具主體紋樣為磬紋，寶磬為禮樂之器，有祝福之意。「和鸞雍雍，萬福攸同，賓客至，同多福。」瓷器的裝飾採用中國傳統的琺瑯彩工藝，材質借鑒英國的骨質瓷製作工藝，部分造型參考了中國古代宮廷御膳餐具。

瓷器中最大的冷菜盤由方形的大底盤與圓形寶塔頂的蓋子組成，設計暗合中國傳統的「天圓地方」一說。造型最為複雜的是湯盅，由裏外 4 件獨立瓷具組合而成，據稱製作時有 50 多道工序。中國「如意」的概念則在毛巾托、筷架、椒鹽瓶、醬醋壺的托架上得以充分運用，「吉祥如意」處處可見。

茶人時光

那些皇帝青睞的貢茶園(二)

武夷山御茶園 喊山採茶

武夷山御茶園位於福建武夷山九曲溪的四曲溪畔，是元、明兩代官府督製貢茶的地方。武夷茶的入貢，雖然始於宋代，但御茶園的設立卻是在元大德六年（公元 1302 年）。

御茶園剛建立時有一個「喊山台」，每年驚蟄時節，縣令都要在此舉行隆重的開山儀式，焚香跪拜，宣讀祭文，然後隸卒鳴金擊鼓，同時高喊「茶發芽了！茶發芽了！」每年如此，才能開山採茶。

明嘉靖三十六年，官府下令停辦，這個運作了二百五十多年歷史的御茶園宣告終止，直到清初，武夷山御茶園才又重新恢復運作。

如今武夷山御茶園已成爲武夷山景區標誌性的旅遊景點，除了後來建設的系列仿古建築，還有依據貢茶歷史的各類節目表演，園內種植著一百八十多種武夷名叢。

大唐貢茶院 再現顧渚紫筍技藝

大唐貢茶院始建於唐大曆五年，是督造唐代貢茶顧渚紫筍的場所。顧渚紫筍自唐朝廣德年間開始進貢，直到明朝洪武八年罷貢，整整持續了 600 餘年。明末清初時，顧渚紫筍漸漸消失，顧渚山區的茶園大批荒落，20 世紀 70 年代末，在政府努力下才又恢復顧渚紫筍的技藝。

顧渚貢茶院現已建成唐貢茶院遺址，作爲旅遊景點接待遊客。大唐貢茶院的建築風格以唐代爲主，除了優美的風景之外，院內還有各類展覽，解讀著唐代茶文化與貢茶的歷史。

紹興御茶灣 獲歐陽修鍾愛

日鑄雪芽始盛於宋朝，歐陽修、晏殊、陸游都曾作詩記錄這種貢茶。到了清朝，皇家更欽定採製日鑄雪芽之處爲專供朝廷御用的茶產地，稱爲御茶灣。至解放前，日鑄茶幾瀕失傳，解放後，方得到逐步恢復。

如今御茶灣開始恢復茶事建設。曾是御茶園園主的紹興市柯橋區平水鎮王化村村民黃柏松，正準備向浙江省林業廳申請把御茶灣茶園創建成爲省生態文化基地。

困鹿山古茶園「四爺」的特供

普洱茶在唐代稱爲「普茶」，清代時則被列爲皇家貢茶。據史料記載，清雍正七年，困鹿山茶園被清政府定爲皇家御用茶園，貢茶的採摘和製作均由官府派兵監製，外人難以知曉貢茶製作方法，相傳貢茶的加工要經過 72 道工序，加工周期最長達 36 天。

據普洱貢茶技藝傳承人李興昌說，他聽母親講，每到春茶採茶季，朝廷都會派出軍隊把守出口的各個關口，不讓一片茶葉流出山寨，只有讓給皇帝的貢茶做完之後，村民們才能再自行做茶出售。

至上世紀五六十年代，雲南一帶的古茶樹被砍伐現象非常嚴重，困鹿山古茶園因地處偏僻得以幸存。經考證，在海拔 2271 米，總面積達 10122 畝的困鹿山原始森林內，散落著各種類型、樹齡久遠的古茶樹。

隨著普洱古樹茶的興起，每年困鹿山皇家古茶園也會「接待」不少外地茶商茶客，茶農過度開採導致古茶樹長勢逐年衰退，嚴重破壞了古茶樹的自然狀況。

武夷山御茶園

時令美饌

秋冬羊肉美食秀

隨著氣溫逐漸走低，秋意喚醒人們對羊肉美食的味蕾，開始呼朋喚友地大啖羊肉菜，細享那一份羊肉獨有的「騷香」。除了醬燜羊肉煲、清湯羊、白切羊和烤全羊等傳統做法外，瑪卡燉羊、川味口水羊、奶酪烤羊排、羊奶豆腐、芝士焗羊肉餃子等新款菜式紛紛出爐。

醬燜羊肉煲味濃肉爽

廣州傳統羊肉菜「醬爆羊肉煲」，用醬料把羊肉炒香，再放入瓦煲中用醬料把羊肉燜熟入味。常有熟燜和生燜兩種做法。熟燜，指的是把原隻羊用羊骨湯或是藥材水浸熟定型後，用醬料炒香，在瓦煲內用醬料和羊骨羊肉湯燜入味。這種做法通常見於「打邊爐」式的羊肉煲，食客可以邊吃羊肉邊往裏面添加各種涮料，味道濃郁。生燜，則是直接把羊砍成塊狀後，不經浸製，直接用醬料生炒至散出醬香，放入瓦煲內燜熟，這種做法製出的羊肉，醬汁較少，不適合用來打火鍋。

清湯羊湯甜肉滑

火湯煮羊是另一道美味的羊肉菜，分爲藥膳湯和清湯，兩者都以藥材和羊骨湯爲基礎，只是在藥材成分和比例上有所不同，令湯色和口感有異。其中藥膳湯顏色深褐，藥香濃郁；清湯顏色偏淺，入口甘潤。

新潮羊肉菜受青睞

近來四川的辣椒、西餐的香草、東南亞的咖喱、美洲的瑪卡紛紛被運用到羊肉菜中。城中出現了主攻年輕人市場的羊肉主題餐廳。年輕食客偏好口感較爲軟滑的羊肉，因此內蒙古、青海、甘肅一帶的閹羊，就適合他們的口味。有店家推出了以十三香和辣椒爲底料的「黑草羊羊腩煲」。大廚在爆香羊肉時，用的是十三香香料、腐乳和原隻的四川辣椒乾，再用燒鵝頭頸、支竹、馬蹄、紅蘿蔔和山楂一起來燜製，羊肉濃香而微微帶辣，尤其受年輕人歡迎。

另有餐廳獨家推出了「川味口水羊」，做法借鑒了四川的「口水雞」。店家選用皮爽肉滑的東山羊，以秘製藥材水浸熟羊腩排，再用陳醋、辣椒油和豉油調出川味汁，澆到羊肉上，最後加入黑木耳，惹味的「口水羊」就大功告成了。

西式香烤羊肉惹味

摻入了西餐元素的羊肉菜，以烤和鐵板燒最爲常見。大廚在醃製羊肉時，會混入香草，以增加羊肉的香氣並祛除羶味。

奶酪烤羊排、酥皮焗羊奶、羊肉比薩、黑松露墨西哥羊肉烤餅等 20 款的西式羊肉菜，讓饕客吃過翻尋味。奶酪烤羊排用的是內蒙古綿羊排，做法和烤乳豬有點相似，被醃製後的羊排要送入風乾房中兩小時，再塗上以白醋、麥芽糖等混合成的皮水，最後鋪上奶酪送入烤箱。這樣做出來的羊排，皮脆肉滑多汁，奶香十足，極討食客歡心。

芝士焗羊肉水餃同樣是一款中西合璧之作。大廚先把羊柳剁碎，加入洋蔥粒、馬蹄粒做成餡料，再用高筋麵粉和水揉製成麵團，經過多次焗製後做成筋道的餃子皮，包入羊肉餡，接著用新鮮番茄和香草熬製番茄醬，加入馬蘇里拉芝士和餃子同焗。那種香滑筋道的口感，倒有幾分意大利餃子的感覺。

奶酪烤羊排

美食過眼

金陵城下覓「秦淮八豔」

「風華煙月之區，金粉薈萃之所」的十里秦淮自古多佳麗，流傳著淒婉動人的愛情故事，爲秦淮河增添了幾多傳奇色彩，其美食的「秦淮八豔」也頗有特色。

夫子廟地區茶樓飯店、街邊小吃滿目皆是，形成獨具秦淮傳統特色的飲食集中地。現今夫子廟地區有 8 家點心店製作的小吃：魁光閣的五香茶葉蛋、五香豆；永和園的蟹殼黃燒餅、開洋乾絲；奇芳閣的鴨油酥燒餅、麻油乾絲；六鳳居的蔥油餅、豆腐腦兒；奇芳閣的什錦菜包、雞絲麵；蔣有記的牛肉鍋貼、牛肉湯；瞻園麵館的薄皮包餃、紅湯爆魚麵；蓮湖糕團店的五色小糕、桂花夾心小元宵。

魁光閣五香豆

五香豆又稱之爲「狀元豆」，因爲明清時江南貢院的考生喜歡攜帶五香豆趕考而得名，此豆用蠶豆製作，至今南京還流傳著這樣的兒歌：「五香豆，眞正香，城裏頭吃了城外頭香……」目前，南京五香豆保持正宗口味的是夫子廟的魁光閣。

奇芳閣什錦菜包

奇芳閣，始創於清朝末年。這家名店的鴨油酥燒餅、麻油乾絲和什錦菜包、雞絲麵，佔據秦淮八絕中兩個席位。鴨油酥燒餅，先將鴨油做成油酥，按對半的比例與麵粉摻和；再反覆揉，做成大小均勻的麵團；蘸滿芝麻，下爐烘炕，達到兩面澄黃十成酥方可出爐。

六鳳居豆腐澇

提起六鳳居的豆腐澇，南京的很多老人依然津津樂道，其嫩白如雪、蔥末翠綠、海米澄黃。獨特點漿技巧保證豆腐腦沒有一絲豆腥味，口感細膩滑潤，木耳紫黑，諸色相映，鮮嫩味美，潤滑爽口。

永和園蟹殼黃燒餅

永和園始創於 1939 年。「永和園」，寓「永遠和氣生財」，開洋乾絲、蟹殼黃燒餅是永和園的招牌點心，在夫子廟頗具影響，享譽金陵。開洋乾絲，僅配上薑絲和海米煮乾絲，味道別致。

蔣有記牛肉湯

蔣有記，隱藏在夫子廟多如牛毛般的小巷中，從巷口望進去只能看到一塊高掛在一棟斑駁的白色小樓上的陳舊燈箱。南京八絕中的牛肉鍋貼、牛肉湯就出自這間小店。牛肉鍋貼月牙形，色澤焦黃。鍋貼裏的肉很緊，入口有醬香的味道，湯汁不多，微油，鮮美溢口。

瞻園紅湯爆魚麵

瞻園麵館原名包順興，以經營麵、餃聞名遐邇，燻魚銀絲麵是該店引進昆山奧灶麵的做法，結合本店傳統特色創製的，其特點色澤紅潤，麵如龍鬚，魚香撲鼻，味鮮湯醇。

蓮湖糕團店

該店以蘇式甜點出名，憑藉桂花夾心小元宵、五色糕團入選「秦淮八絕」。蓮湖糕團店還有千層糕、卷心糕、如意糕、青米糕、馬蹄糕、豆沙米糕……看著玻璃罩子裏的各色糕團，當下買一塊邊走邊吃，也是夫子廟的街頭一景。