

●食客帮

# 暖昧灯光里的三杯人生



珏色三生



小猪甜点



东味虾球



大坂蛋卷



笔筒色拉

早就听说了东珏色的环境特别有特色,是那种万般小资的地方。以为它总会是座落在西湖边或者是哪个高级酒店里,到了才发现是在一个不起眼的小弄里,左右都开着餐饮店。不记得店名,只看到东珏色的招牌是大块的红和黑,一下子就给吸引了去。虽说门面并不大,但里边却是两层的。刚一进门一片漆黑,看不见里面的任何东西,只有几束直射的灯光照着,老板在哪?餐桌在哪?过一会才缓过神。

其实这里是标准的LOFT设计,老板故意将墙面刷成旧厂房的灰暗,把楼层架空成两层。墙上挂着巨大的投影幕布,放着无声的黑白电影。餐厅里的灯光很暖昧,直射餐桌,只能看清楚面前的菜和餐具,至于对面坐的是什么人,只有依稀恍惚的感觉。虽然是敞开式的餐厅,却能给人留下私密空间的印象。据说这里是杭城光线最暗的餐厅,因此最适合来此地的便是情侣。老板很年轻,是个极其讲究品位的人,绅士的样子,话不多。

## 那一款最精美的炒饭

食客:Yiina

职业:建筑设计

走进东珏色,黑暗扑面而来,只看到昏暗的环境中几点微黄的灯光闪烁着。配上缓缓的音乐节奏,气氛略显舒缓而暖昧,惊叹着这是一个情人约会的绝佳场所。

整个餐厅的设计很欧化,LOFT的建筑风格,简洁的水泥墙面,精致的玻璃餐具。还有一个很长的吧台,再加上架子上那些红酒,这样的情调忽然让我觉得“吃饭”反而变得不那么重要,品位和感觉才是关键。配合餐厅的环境和定位,菜单上的菜色也都不一般,中西结合,无法具体判定菜系。和其他餐厅不同,东珏色的菜似乎更讲究创意和想法,从它的一些菜名中即可略见一二:笔筒色拉、大坂蛋卷、珏色三生、卡布其诺蘑菇汤、东味虾球等等。

第一道菜上的就是大坂蛋卷,放在黄瓜片上,蛋卷的顶部还有鱼籽,形状和色泽非常精美。蛋卷里面包的好象是沙拉,味道相对比较清淡,很多女孩子会喜欢这道菜的口味。第二道上来的菜引得在座的食客一片惊呼,因为菜的装盘很有特点,并非是一般的盘子,而是一个非常精致的玻璃瓶,晶莹剔透,黄瓜和西芹等被处理成长形的条状,散落在瓶中。与其说这是一道菜肴,不如说是一个插花艺术品更为恰当,这道菜的名字就是笔筒色拉。另外,东味虾球这道菜的装盘也很有特色,盘子周围散落着几瓣玫瑰花瓣,和餐厅的整体氛围非常搭调,我想情侣应该很喜欢。

忽然想起了那款形状是小猪的甜点,肥嘟嘟的猪宝宝让我有点不忍心下口。餐厅的老板介绍说这是因为明年是猪年而特别推出的甜点,别具深意。还有一道炒饭的名字很奇怪:那一款最精美的炒饭。不要认为这是形容词,这就是它的名字,虽然有点长,但令我印象深刻。这道炒饭的味道也很清淡,菠萝粒很香,回味很好。

## 人生的味道

食客:小梨

职业:策划

也许在喧嚣的都市,我们都已疲

惫不堪;也许在行色匆匆时,我们已经走得面目全非。没有太多的精力去细品人生,等到我们突然感悟,回过头去,爱感到人生的苍白。“珏色三生”,前世、今生、来世,当你的三段人生同时展现在眼前,好奇、欲望、神秘,复杂的心态难以形容。三个透明的玻璃杯呈一字形并排在一个白色的底盘上,突然不知道该从哪个人生开始下手了。“鳝丝”,“善事”。听起来有点同音的两个词,就是这道菜蕴涵的意思。纷杂的社会中,大家都把自己包裹起来,不被人看懂,时间久了,却连自己都看不清自己的本色了。将三个人生都透明化,但是又触摸不到,不需要担心被人打扰。每段人生都需要有善心,每个人都拥有这颗心,多做善事,世界将变得更加美好。也许这就是店主希望传达的一份心意。

鳝丝是用油焗过的,多了份嚼劲,底下铺着豆芽和黄瓜丝,层次分明,体现一种明快的节奏感。吃完鳝之后再吃清口的素菜,有一种豁然开朗的感觉。每段人生中都有不同的味道,可以参杂在一起,也可以分开,关键看个人如何品读,由此可见店主的用心良苦。

餐厅的老板是一个很有品位的人,淡淡地说着自己对这个餐厅的想法。他一手打造了这个餐厅,无论是装潢还是菜肴设计,都有他独特的创意和想法。

帮主总结:这里的菜好精致,看得出老板实在花了很多心思。一道“珏色三生”,是用两种蔬菜加上鳝丝做成的,同样的菜放在三个一模一样的玻璃杯子里,看上去是三人份的菜。老板冷冷地说,你们错了,这道菜代表了你们的前生、今世和来生。一位MM从头至尾通通尝了一遍,冒出一句:“三杯都好,因为都是我的‘人生’。”蔬菜沙拉插在巨大的玻璃花瓶里,顺手拿一根蘸了吃,实在很有个性。小点心也做得很花心力,小猪点心松软的外皮下是入味的叉烧肉。在座的食客大部分都属猪,乐坏了老板,原来他也是属猪。东珏色的人均消费在70元左右,对于这样一个情调餐厅才算是比较合适的价位。情侣或者喜欢安静的人会很喜欢这里,吃着精致的菜式,聊着淡淡的话题,同时还能借着菜感悟一下人生呢!

## 追寻葡萄酒的古老痕迹

文/豆豆

葡萄酒的出现可能要远远早于我们有文字记录的历史。埃及法老坟墓中的壁画生动地再现了当时埃及人采摘葡萄并将其捣碎发酵成酒的过程。大约20年前,考古学家在伊朗发现了一个大约在公元前3500年使用的双耳细颈的盛器,通过对其中内壁红斑的分析鉴定,发现了单宁和酒石酸,这是葡萄酒中的主要物质,所以葡萄酒早在五六千年前就伴随着古文明诞生了。

如今的文献比较确凿地证明了公元前1100年的波斯人首先大规模地酿制葡萄酒。希腊人在公元前350年统治地中海地区时也开始酿制葡萄酒,当时的诗歌也称颂了这一大自然的产物。之后,希腊人将这一技术带到了意大利,罗马人立即大规模地在意大利中南部栽种葡萄,并在1世纪前后从马赛港将葡萄酒文明带入高卢地区(就是现在的法国)。可以说是当时的罗马人奠定了今天欧洲葡萄园的基础。法国最早的葡萄园出现在公元后一世纪的罗纳河谷和卢瓦尔河谷地区,随后在公元后三世纪到了巴黎和香槟区。

其实在公元前三千年,埃及人开始种植葡萄的时候,中国人已经懂得了葡萄酒。后来,希腊人从埃及和东方学会了酿制葡萄酒的艺术,从此葡萄酒文化成为世界文化中一颗璀璨的明珠。一般来说,凡是以葡萄榨汁酿造的酒,都应属葡萄酒。葡萄的英文名为“grape”,是葡萄科葡萄属植物果实。两千多年以前中国就已经有葡萄的名称了。葡萄的产区都应具备优越的天然地理条件,这是酿造品质超群葡萄酒的重要基础。诸如闻名世界的法国波尔多、布根地;西班牙雪莉市;意大利皮埃蒙特等等。

在中国,最理想的葡萄产区为山东烟台地区。那里冬无严寒,夏无酷暑,气候宜人,年平均温度在12摄氏度,温和的海洋性气候与优良的土壤条件,极适于优质酿酒葡萄的种植,生产的葡萄与世界著名的法国波尔多地区葡萄品质相似,是海内外闻名的葡萄之乡,被人们称为东方的波尔多。龙口市是烟台地区优质酿酒葡萄的重要产区,而威龙葡萄酒股份有限公司就座落在龙口市,公司种植的葡萄1998年获得了绿色食品中心颁发的绿色食品证书。得天独厚的葡萄资源和精湛的酿酒技术使威龙葡萄酒凭借优良的品质、独特的风格在国内外独树一帜。

追溯悠久的葡萄酒文化,喝着威龙的优质葡萄酒,品味那些透过橡木桶传递出来的古老文化气息,生活的乐趣也许就在于此。



## Galanz 格兰仕

### 微波炉的“流行密码”

不知不觉,亲戚朋友家里都添了微波炉,最近在女儿的纠缠下,我和妻子也去挑了一台格兰仕新款的“平板微波炉”。记得当年我读大学的时候,微波炉价格很高,家里拥有微波炉是“很牛逼”的事情。想不到,当初可望不可求的东西,如今已经走进千家万户,演绎着火速蔓延的流行趋势。

那么微波炉为什么有这么大的魔力?

在亲身使用了一段时间这台平板微波炉后,我总结大概有三点:第一,随着生活水平的提高,人们对家居厨房的布置日渐考究,微波炉的时尚高档品位满足了人们的需求,尤其是现在市面上热销的“平板”、“一键

通”等高端产品,就处处展现着豪华与尊贵。第二,传统的烹调方式(如用煤气炉等)存在安全隐患,让主厨难逃油烟的“浩劫”,而微波炉的快速加热、自动烹调解决了这些问题。第三,人们对健康概念的日益注重,新型的光波炉的健康杀菌、食物保鲜等性能得到了广泛青睐。特别是超快的加热速度,能保证食物维生素、蛋白质、氨基酸等营养不流失。最重要的是,无火烹调取代了明火煎炸,做出来的菜特别清新、不油腻。

当然,微波炉的“风行”,也与其产业升级,性价比越来越突出等密切相关。

