



lamington 雷明顿



澳洲牛柳

## 在杭州品尝西澳美食

文 / 本报记者 蒋瞰

估计不少人都有过一个心愿:像《深海长眠》里的雷蒙一样,走出房间,穿越高山、河湖,来到一个全新的地方,那里有美景有佳人。如果说,亲身体验这样的飞跃显得有些理想化,那么让味蕾经历这样的漂移还是可以实现的。比如,当你想要尝到国外各地的美食时,未必要踏上那片土地,食品和厨师都可以空运的年代,身边就可以领略到异域美味。11月14日至12月14日,西澳大利亚美食来到了世贸君澜大饭店。身在杭州,也可以领略大洋彼岸的风情。

### 餐前来点特色沙拉

鹅肝、琵琶虾,这些听起来很高档的食物,在这次美食节上全部做成了沙拉。

琵琶虾,别看这种头大身子小的虾长得不怎么样,它在澳大利亚的知名度仅次于龙虾,它俗称虾钩弹、虾球弹、虾拔弹、虾壳子、虾爬子,英文名 mantis shrimp,意即螳螂虾,软甲纲掠虾亚纲动物的通称,做成沙拉拌上沙拉酱,新鲜滑嫩。

而鹅肝自是不用说,威名远扬,和蔬菜拌在一块儿,丝毫不用担心吃多了会腻。

开胃的沙拉从来不能小觑,不然怎么继续下面的美食呢?

### 菜牛从小用谷物喂养

一说到澳大利亚,脑海里浮现的是草原上成群的牛羊,自由自在,生态有机。这次,这些牛羊肉被大老远地从地球另一头空运过来,真空包装,没有经过冷冻处理。“这样能最大限度保证肉质的鲜



千层三文鱼

美。”世贸君澜大饭店云天阁的首席大厨 Tommy 告诉记者,因为没有冷冻和解冻的过程,这些肉 5 分钟后就能端上桌。

七分熟的牛羊肉,略见血水,刀子要是不太锋利的的话得费点劲才能切开,但是入口了就不用使劲地嚼了,因为不知不觉地就融化了,连渣都不留,八九分熟的则显得有些老了。

据了解,美食节上的牛分为奶牛和菜牛,羊则基本是绵羊。它们一出生耳朵上就会被挂上一个号码牌,用来记录它的身体状况、所吃的饲料来源,甚至血统。换言之,这头牛(羊)从农场到餐桌,都有一个完整的质量保证体系,确保中间任何一个环节都没有问题。西澳大利亚州政府驻华商务代表处的杭州代表 William Wang 说,这些从小用谷物喂养的菜牛,和鼎鼎大名的日本神户牛还是“远房亲戚”呢。

### 餐后来一块来自西澳的雷明顿

雷明顿是澳大利亚本土的甜点,在那里,新移民参加宣誓入籍仪式后,都要享用茶和雷明顿蛋糕。

海绵蛋糕或者黄油蛋糕切块,外表涂满巧克力浆,再裹上椰丝,就是一个雷明顿,无论是颜色还是个头,都使得它们在一排甜点中极其显眼。内行的宾客们会向服务员要奶油或者果酱,夹在雷明顿蛋糕里,柠檬或者草莓风味和着松软的蛋糕,入味十分爽口。

据说雷明顿蛋糕的起源与澳洲的雷明顿伯爵有关,雷明顿伯爵(Charles Cochrane-Baillie, 2nd Baron Lamington)在1896年至1901年间曾任澳洲昆士兰地区的总督。有人说,这种沾满椰丝和巧克力的蛋糕像伯爵戴过的帽子;有人说伯爵的厨子不小心把蛋糕掉进巧克力里,后来把蛋糕裹上椰丝,大受食客欢迎;也有人说在雷明顿伯爵任总督期间,有天议会厨房里积存了大量蛋糕,人们把蛋糕分成小块,涂满巧克力,再裹上椰丝,分发给各议员;最后一种说法是有次雷明顿伯爵光顾餐厅 Toowoomba's Harlaxton House,厨师端出了这种蛋

糕,因此而得名。

无论有多少种说法,雷明顿起源于澳大利亚没错,因为口感和风味受到人们的喜爱也是事实,这次来到了杭州人身边,地道的雷明顿足以成为人们的谈资。

### 既要美味又要安全

味蕾上是得到了满足,食物的安全更是人们关心的问题。除了美味,食品安全和人体健康正是美食节的亮点。西澳是澳洲最大的豆类、蔬菜、野花和鲜活动物的出口地,几近苛刻的动植物检验检疫的严格执行,使西澳成为一个没有动植物病害困扰的世外桃源。备受各国尊崇的从农场到餐桌的食品质量和安全保证标准,巩固了西澳成为在全球范围内可信赖的清洁、安全、优质的农产品和食品原产地的地位。什么样的环境出什么样的品质,有大环境的保证,不愁食品的质量出问题。

“在这一个月的美食节里,我们所用的牛、羊扒都是直接从西澳进口,那里的牛羊一出生就有身份证。”浙江世贸君澜大饭店的餐饮总监章强说。

### 小贴士

此次美食节设在浙江世贸君澜大饭店云天阁,时间为11月14日-12月14日,价格为258元/位,加收15%服务费(仅限晚餐)。

在为期一个月的西澳美食节上,宾客们不仅可以品尝到龙虾、牛扒、羊扒等一系列纯正的西澳美食,所有的食材原料均来自西澳洁净的生态环境,经过澳洲大厨的精心烹调,宾客们可以充分体验到美味在舌尖上跳舞的独特韵味,同时,美食节还精选了多款具有国际水准的西澳葡萄酒为宾客佐餐,别有一番风味。