齐鲁晚报

齐鲁晚报

热辣鲜香，涮遍天下的火锅绝对是御寒美味。沸腾的火锅涮尽各种食材，肥美的牛羊肉、腰肚；新鲜的虾蟹、海鲜贝类；青绿的蔬菜、菌类蘑菇、豆腐等轮番入锅，咕嘟咕嘟散发的香味极具诱惑。

时至今日，想必当年因行军不便，继而发明最萌火锅的元朝大汗们绝不会料到，今日会有那么多火锅新吃法。火锅五颜六色，火锅店更是五彩缤纷。紫铜锅、酒精锅、电磁锅、子母锅、鸳鸯锅各有风味；牛羊肉、海鲜鱼虾、蔬菜叶、豆制品统统能涮；麻汁料、香油料、蒜蓉料、海鲜料随你所愿。

□李伟

【老火锅 新涮季】

吃着火锅唱着歌

电影《让子弹飞》中经典台词甚是搞笑,“你带着老婆出了城,吃着火锅还唱着歌,突然就被麻匪劫了……”。看来,在马县长眼里,吃火锅乃人生一大快事。

乐此不疲,享受火锅,不仅是因为它的御寒作用及就餐氛围。火锅滋补养生的新鲜吃法,可最大程度地保持食物的新鲜,减少营养流失;吃火锅汤涮的新鲜牛羊肉,可增加人体热量,抵御寒冷,还能增加消化酶,起到抗衰老的作用;另外,充足的蔬菜,鱼虾,贝类,豆制品更加平衡火锅带给人体所需的营养。

当炉火摇曳,寒冷的身躯瞬间温暖。锅内香汤翻滚,各类食材已熟得恰到好处,放入口中,鲜香馥郁。觥筹交错,把酒言欢,你也有马县长“吃着火锅还唱着歌”的美好感受吧。

老滋味的紫铜锅

传统紫铜火锅，以木炭为燃料，涮出来的肉有种特殊的香味。讲究的人说，炭火和锅的巧妙结合，涮出的肉会鲜嫩不老。在济南，云亭、东来顺、如一顺、鑫龙等传统老牌火锅店就泛着这种古朴典雅的食文化。

传统火锅吃涮羊肉，云亭在济南已是家喻户晓。该店一位店总说：“云亭的特色小料堪称一绝，肥嫩的羊肉沾特色小料，保证了鲜香嫩滑的口感。”

在济南家喻户晓的鑫龙火锅城也是采用老式木炭铜火锅，涮出来的肉很嫩,料很香。“在这里,还可以自己搓羊肉丸子,好吃又有趣。”正在店里就餐的刘女士笑呵呵地说。

新近崛起的如一顺传统炭火锅选用锡林郭勒盟草原小尾寒羊，切片时采用独特工艺，外观匀、齐、美。一涮就熟、久涮不老、口味鲜美、不腻不腻；值得一提的是该店可以生吃的羊肉刺身，薄薄的羊肉片沾辣根生吃，入口即化，无膻味，滋阴补肾；这里的紫铜锅体高膛大，燃烧时间长，烟尘少，三两个小时不用添火。

花园路上的东来顺是传统老牌火锅的代言，黄铜火锅很怀旧，景泰蓝和紫铜烧炭锅很有感觉。在这里，涮的是古色古香的文化，涮的是地地道道的清真羊肉。“它似蜜”酸甜口味肉很嫩，“炸脂盖”也不错，这里的羊肉分量挺足，配着烧饼吃很香。

时尚感的新派锅

如今，火锅的吃法也是与时俱进，日趋时尚。环境时尚、吃法时尚、餐具时尚在一些火锅店也是显现得淋漓尽致。香嚯嚯、鼎鼎香、顺风肥牛等火锅倡导着现代火锅时尚新吃法。

香嚯嚯的轻纱帷幔，让你仿佛置身江南竹林之中。正在该店准备用餐的张先生两口子说到：“每人一个的分餐小火锅很时尚，锅底品种很多，可根据自己口味选择。吃什么我做主，怎么涮自己定。”旁边的店总孟经理称，“店里选用锡林格勒大草原自己养殖基地的乌珠穆沁羔羊，经特殊排酸处理。羊肋的细腻劲道、羊腱的嚼劲十足、羊尾的肥而不腻，数十款不同部位的羊肉各有其味、久涮不老、鲜嫩无比。”

鼎鼎香火锅独辟蹊径，将时尚的店面设在了植物园东门里面。“这里的就餐环境和味道没的说，饭后去植物园走走也不错，就是感觉价格贵了些。”经常有商务宴请的某公司陈总说出了他的感受。

到顺风肥牛肯定是涮肥牛了！这里极品肥牛、肥牛刺身、水晶粉、上脑、相间肥牛很鲜嫩，入锅即熟、入口即化，海鲜调料也不错，另有免费自助水果。而另一家看着有些类似的东方肥牛王里切片的牛肉，虽然很难煮熟，但嚼起来很香。不过人均消费的价格也不低，各种自助小料还算精致，味道也可以。

味道足的特色锅

除了传统炭火锅、新派时尚锅之外，一些特色取胜的火锅店也深受食客喜爱。如：不沾料的小肥羊、小火车的唐人客栈、先喝汤的小天鹅……也是各有各的特色味道。

小肥羊主要好在它的锅底，锅底的汤直接喝是很鲜的。由于汤料很入味,用来直接涮肉,有格外的鲜味。不沾小料是该店一大特色,精选羊尾、自制粉也深受众食客喜爱。

唐人客栈是家挺有新意的火锅餐厅。涮锅的时候,座位旁边,您可以看到小火车载满好吃的各类涮品,嘟嘟地开过来、开过去的很有趣。小火车传送带上不同价位的菜品很直观、取用方便。该店的舞面、手切鲜羊肉、撒尿牛丸、玉米汁、牛仔骨、鱼滑等是其特色。

重庆小天鹅的味道在于熬出的白汤很好喝。涮肉之前，您可以和朋友每人都先盛碗汤喝。白汤温补不燥，味道醇厚，开涮之前来一点暖暖胃，很舒服。

丰鼎渔港火锅的滑类很不错，羊肉及海鲜、贝类也很新鲜。小料有海鲜料、鹅肝酱等很多种类，味道都行，点一份牛舌，一份牛上脑，精品羊肉，再来个蔬菜筐，两三个人应该可以美美的开涮了。

阿香婆欢乐火锅还不错，涮品的量也不算少，料也是自助小料，还有免费水果、炸虾片，蔬菜什么的都很新鲜。重庆烂豆花的水晶牛肉片、香菜牛肉丸、鸭珍花，烂豆花绿色毛肚等均为人们喜爱的特色川味火锅菜品，口感非常脆嫩，令人拍手叫绝。

如何挑选高品质的葡萄酒

有的进口葡萄酒仅售百元左右,有的却在数万元以上,也有的消费者疑问“进口酒与国产酒到底有什么区别?”排除商家弄虚作假,其中更多的原因还是在于品质的差别,因为品质的好坏直接决定了品牌的声望,当然也就决定了价格。

比如世界著名的罗曼尼康帝,每亩地仅种植600株左右的葡萄树,几乎三棵树才能酿造一瓶酒,如此佳酿售价自然不菲。对比之下,品质较低的葡萄酒价格自然也就更亲民化一些。

尽管衡量葡萄酒品质高低有不同的角度与标准,而且“好”与“坏”也与个人口感偏好有关,但整体而言,高品质葡萄酒仍有一些共性。在上海举行的2011年中国侍酒师葡萄酒挑战赛上,侍酒师公会首席执行官Brian Julyan先生在为慕醇古堡葡萄酒颁奖时这样解释:“土壤、气候等风土特性以及树龄等先天因素至少要起到70%以上的作用。真正决定一瓶酒好坏的,是先天的因素,而非酿酒技艺等人为因素。”

风土,法语中称之为“terroir”。

什么样的风土才能酿出好葡萄酒?

一、土壤

肥沃的土壤虽然丰产,但葡萄所含的矿物质与有机物较少,酒的品质也只是一般。白垩土、石灰石土、沙质土、花岗岩、砂砾等贫瘠性土壤是最适合酿酒葡萄生长的土壤。因为恶劣的土壤环境会让葡萄树的根系扎得更深,葡萄的成分也就更加复杂,这样酿出的酒就更加富有层次之美。

二、气候

以冬季温和多雨、夏季温暖干燥为特征的地中海式气候最适宜酿酒葡萄生长。希腊、意大利、西班牙、美国加州、澳洲西南海岸、智利中部以及法国等地之所以能酿出世界级的葡萄酒正得益于此。(尽管烟台一家企业宣称北纬40度概念,但烟台却是大陆海洋性气候,冬季寒冷少雨,与地中海式气候截然相反,并不太适宜酿酒葡萄生长。)

三、地形

在国外,位于丘陵台地或者是几十度的斜坡之上葡萄园比平地上的起码要贵15%以上,因为这种地形可以让每一株葡萄得到充足的阳光照射,而中国十大产区少有这样的地貌。

四、树龄

酿酒葡萄树的寿命大约在60年左右(因土质与品种的差异略有不同)。葡萄树的前10年为幼年期,此时树根还不是很深,酿出的酒在口感上通常带有清淡的果香或花香味,这种酒大多需要在装瓶后一、二年内饮用,没有太大瓶内陈酿(bottle aging)的价值。如同人一样,30年后是葡萄树的成年期,而在40年之后,葡萄树便会进入衰老期,活力逐渐衰退且产量递减,但也正因为产量的减少,所结葡萄不论在色泽还是在口感上都更加浓郁!更因葡萄树扎根至地下10至20公尺处,强大的须根系更能充分吸取地下珍贵矿物质,因而可酿造出带有该产地特有风味的葡萄酒,这种葡萄酒往往具有极高的陈酿价值,陈酿后酒体更加成熟优雅,风味更加香醇!这些特性都是新葡萄树所无法比拟的。我国发展葡萄酒产业只是上个世纪九十年代的事,用30年以上树龄的葡萄树规模化酿酒极为罕见。

以上四条是出产高品质葡萄酒的先决条件,可以作为消费者的选购标准。除此之外,Brian Julyan 先生还介绍说,慕醇古堡葡萄酒之所以得摘得金奖,还与以下两点有关。

佳丽酿——法国传统红酒文化的缩影。

因为管理成本太高,近几年来,法国南部地区的酒农们消减了佳丽酿、神索等传统葡萄的种植面积。法国农业贸易组织Franceagrimer的一份研究报告显示,与1979年之前相比,佳丽酿这种传统的法国葡萄在最近的30年间竟然锐减了71%!这意味着,世界红酒市场由赤霞珠、西拉所主宰的迹象越来越明显,而那些风格独特、能代表法国传统的优质红酒正变得越来越稀缺。

“巴克斯”瓶——在细节中绽放艺术之美。

巴克斯(希腊神话中称之为狄俄尼索斯)是古罗马帝国时期的酒神。巴克斯瓶在外观上与市场上常见的波尔多瓶差别较大,其突出表现是瓶颈稍长、瓶腹稍大,与波尔多瓶的优雅相比,其外形更加粗狂、豪放。

自2005年进入中国市场以来,慕醇古堡葡萄酒就坚持走“拒绝平庸”的个性化化路线,这一点反应在包装上便是对巴克斯瓶的坚定拥护,由此也不难看出其在细节方面的良苦用心。

“元正·正山堂”系列之五

泡出一段好时光

在众多的茶品中，红茶的饮法最多，融合了中西方的精髓。可以是传统的热红茶，可以是英式的奶茶，可以是意式的橘茶，也可以是综合水果茶或冰红茶。讲究有讲究的饮法，随性有随性的乐趣。而要真正体会那红茶内里的那一缕香醇，这冲泡之法自是要仔细研究一下的。

红茶的泡法有讲究

中国红茶的冲泡方法丰富多彩，目前市面上比较流行的红茶冲泡方法，主要是玻璃杯冲泡法以及盖碗冲泡法。玻璃杯冲泡主要是运用玻璃套杯，泡法简单，不讲究茶艺，其过程是：将茶叶放入套杯的内胆中，然后将95℃左右的热水冲入杯内，冲泡后快速将茶汤倒到茶杯中饮用。

据正山堂的茶艺师介绍，盖碗泡法结合传统而又讲究的茶艺文化可以演化出丰富的泡茶工艺。首先，放约5克干茶量于盖碗内，接着，将95℃以上的水注入茶碗。注水后刮去茶汤上浮起的白色泡沫，再加盖。前三泡出汤时间在5～10秒之间。以后每冲泡一次延长3～10秒，调整原则是1～7泡冲泡出的汤色基本一致。

两大要领不可忘

冲泡红茶要掌握两大要领，一是，冲泡的水温需控制，第二，浸泡的时间需掌握好。

通常认为冲泡红茶的水温在80℃左右，但实际上，对于顶级红茶来说，要想获得好汤那水温最好控制在95℃，只有这样泡出来的茶汤色清澈不浑，香气醇正而不钝，滋味鲜爽而不熟，叶底明亮而不暗，使人饮之可口，视之动情。越是品质好的红茶，水温高一些也不会影响红茶冲泡后的口感及耐泡度。例如，品质比较好的正山小种，即使水温度达到100℃，其汤色以及冲泡次数丝毫不受影响。

虽然茶叶冲泡时间差异很大，但是，由于红茶叶子比较嫩，不宜长时间浸泡，冲泡时，茶艺师都讲求快进快出。茶水注入后，快速倒出，浸泡时间往往仅数秒。

端起那只红茶杯

红茶是最受博爱的，中西方都有很多它的拥护者，但因为饮用的方式不同，所选用的茶具也有所区别。

据正山堂的茶艺师介绍说中式红茶茶具以白瓷为首选将红茶放入白瓷盖碗冲泡，再斟入小茶杯，先闻其香，再观其色，然后细细品啜。“对一般红茶来说要经过温杯、洗茶、冲泡、分杯等步骤，不过我们正山堂的红茶是经过特殊工艺处理的，可以免洗就可直接冲泡的。”

地址：济南市历下区千佛山路历山名郡C9号1-102
电话：67896111

正山堂 ZHENG SHAN TANG

边品意大利葡萄酒边学习之三

冬季暖胃葡萄酒 恋上情浓塔维诺

冬季气温偏低,是一年中最好的进补时节,人们多食用羊肉等富于滋补功效的食材,餐餐味道香之后更需要这样酒——既能暖心又能暖胃。白酒太烈,啤酒清淡,来自“葡萄酒之国”意大利的百分百原瓶进口塔维诺葡萄酒更能满足这种要求。

首先,原瓶进口保证了葡萄酒的原汁原味。从春天的萌发,到炎夏的成长,再到金秋的收获,意大利著名酿酒葡萄产区艾米利亚一罗马涅产区的每一粒葡萄都充分吸收了地中海灿烂的阳光、充沛的雨水;经过严格挑选的葡萄在齐威科集团最先进的酿酒技术、一流的酿酒师的精心酿造下,生产出了品质卓越、口感独特的塔维诺系列葡萄酒。这些汁浓味厚的红葡萄酒,吸收了灿烂的阳光,喝到肚子里时,想想瓶中之物曾经历练过的阳光,就会暖心又暖胃;同时,也只有热烈浓郁的红葡萄酒,才能以丰富的单宁和多酚物质含量,在进补大鱼大肉的时候很好地帮助人体进行消化,单宁和多酚以及各种酸的成分可以疏导血管、有利于心脑健康。

其次,塔维诺葡萄酒同样具有意大利葡萄酒与食物具有超高搭配性的特点。无论是怎样的场合,西餐还是中餐,塔维诺葡萄酒总会恰到好处的搭配得当。因此无论是散发出清馨果香可与任何食品搭配的塔维诺VDT红葡萄酒,还是有着诱人浓郁果香味,口感平衡圆润,适合搭配炖肉、奶酪的塔维诺解百纳美乐葡萄酒(IGT);无论是略带紫罗兰香气、单宁均衡柔和,是烤肉等的最佳搭配的塔维诺赤霞珠红红葡萄酒(DOC),还是有干果、新鲜果酱和香料木材的香气,适合搭配野味、禽类烧烤及辣味食品的蒙特布查诺红葡萄酒(DOC),只要来青年东路的阿莱昂德利酒庄,总有一款热情浓郁的红酒让您爱不释手,给您与众不同的甜美味道。

再次,塔维诺葡萄酒平民化的价格,也真正实现了“好酒不贵”。近期在青年东路阿莱昂酒庄推出的迎圣诞团购活动正在火爆进行中,一瓶也可以起团,电话或来店都可以抢订,用最实惠的价格让您品尝到“每天的葡萄酒”。

“亲民化的方式、平民化的价格、休闲化的饮品、高品质的保证”,这个冬天来青年东路阿莱昂德利酒庄挑选葡萄酒的人多了,这个冬天吃着火锅喝着红酒也是一种时尚……来阿莱昂德利酒庄挑一瓶暖胃葡萄酒,温暖过冬吧!

意大利阿莱昂德利酒庄/塔维诺山东办事处
地址:
济南市青年东路10号
电话:
0531—82910477/13305310067