2007,吃喝盛事品人间 百味

俗话说民以食为天,当投射到电影中时,一部部关于美食的经典电影就此诞生。李安在《饮食男女》中,讨论两代人间传统与现代的撞击;周星驰在《食神》中,体验小人物的酸甜苦辣;徐克在《满汉全席》中,品味一个民族独特的历史与文化传统。

到了2007年,随着《美味情缘》的上映,爱情唱了美食的主角。没错,美味食物有时就是爱情的催化剂。一盘盘诱人的食物:精心雕琢的甜点、独家法国酱料、香喷喷的比萨饼、意大利面,还有提拉米苏……这些不可多得的佳肴,就着鲜汤谈情说爱,体验西餐的浪漫风情。因此西餐的走俏不言而喻,南京今年的西餐厅就是这样蜂拥而上。

其实,南京的美食界从来都是风云变幻,有饭店130万请来了大厨,像酸菜鱼这样早年的“一窝蜂”今年却不见了踪影,私房菜、上海菜,岁末白酒盛宴的杯酒人生……这些由锅碗瓢盆和五味瓶主演的故事,都是属于2007年的“美味情缘”。 王凡

岁末 美食盘点

吃喝之事,如同一部永无结局的大剧,每一年,都品味出不同的味道。2007年的味道是什么?每个人的口感各有不同,但都是在品味之间留下了让人回忆的味道。

一年来,在南京餐饮的舞台上,不少菜肴流行仪式,不少餐馆风光无限,不少名厨名闻天下,不少菜品成为经典……这些不动声色而又具有影响的事件,给这一年的滋味岁月调出了百味。

狮子桥一条街是南京美食的一个缩影

关键词:瘦身

以向阳渔港、红泥为代表的杭帮菜巨舰相继“瘦身”,以摆脱“大店”带来的日渐增加的成本压力,曾是南京餐饮圈一景的“大店时代”开始转身。

在南京食客的记忆中,杭帮菜是最近几年餐饮圈里最无法让人抹去的一笔。自2001年起,张生记、向阳渔港、红泥、万家灯火等众多杭州餐饮巨头先后落户南京,搅热了南京餐饮业。但气派的大面积也带来了成本的困扰,于是,在今年,向阳渔港、红泥等相继瘦身,或增加餐饮形式,或直接缩小面积,南京的餐饮风尚开始从规模经营走向个性化餐饮。业内人士预计,2008年,面积在1000~2000平米的时尚餐厅将会延续今年的风潮,成为南京餐饮的主流形态。

关键词:酒水自助

一直以来,争议不断的“谢绝自带酒水”与“收取开瓶费”话题,已经将餐饮行业推至风口浪尖,但餐饮经营总是新意不断,今年年初,南京部分餐饮业开始采取一些积极有效的方式让利于消费者,来抵制自带酒水,但这一举动立即引来了众多争议,成为年初最具关注的话题。业内相关人士也表示,虽然在酒水方面酒店作出了让步,但是在一些细小的方面,酒店业在获取利益,如以往免费的小毛巾,现在酒店都按照一人一元的价格在收取,因此,酒店在获取利益方面并未受到损失。

关键词:禁裸

以前,在各大超市冷冻柜台里,水饺、汤圆、馄饨、南瓜饼等散装速冻食品裸装摆卖,在人来人往、顾客频频开盖翻查时,容易遭受二次污染。从2007年7月1日起,新的《速冻面米食品行业标准》正式实施,散装速冻食品不得上柜台,否则最高将处以3万元的罚款。根据新标准规定,不得“裸卖”的速冻食品分为两类,包括速冻面米食品,如各种速冻水饺、汤圆、馒头等,以及速冻调制食品,如各类速冻中西式菜肴和肉丸、鱼丸等。

业内人士认为,印在包装袋上的信息,不仅可为消费者提供选择依据,如发生意外,还可以提供有力凭证。

关键词:上市

南京商战的激烈程度在全国都是首屈一指的,这种近乎疯狂的惨烈厮杀曾经让不少人为南京的商业企业担忧,但事实上南京商业企业在“枪林弹雨”中并没有受伤,反而越发强大。强大起来的商业巨头们纷纷走上了通过上市高速扩张之路,在苏宁成功登陆股市之后,江苏省酒店业“第一股”也在今年诞生。南京酒店业竞争的激烈程度比起家电连锁来毫不逊色,而作为南京本土走出的酒店品牌,金陵饭店的上市更多的是给南京酒店业以示范力量,而这背后,是本土酒店品牌要经受外资巨头的冲击。

关键词:涨价

CPI,一个陌生的英文缩写成了过去一年人们要为吃喝之事多费心思考虑的一个词。过去一年间,肉类、粮食、食用油等,均有不同程度涨价,最为明显的就是猪肉涨价,对于南京人来说,金陵饭店外面窗口的大肉包涨价了,地摊的柴火馄饨也由原来的1.2元先后涨到了1.5元、2元,“吃的变贵了”成了南京人最为直观的感受。各种原料的涨价,也给餐饮业带来了不小的压力,尤其是面向大众消费的中低档餐馆,因为菜价不高,肉、蛋、蔬菜价格一涨,直接让菜肴的利润进一步压缩。

关键词:烹饪大赛

过去一年,南京美食圈里的各种大赛数不胜数,由各种组织发起的烹饪比赛让南京餐饮圈热闹非常。离年终最近的一次,是12月17日拉开帷幕的第五届全省烹饪技术比赛,来自全省13个市的50余支代表队和500名烹饪高手同台竞技,为南京市民献上一场烹饪技术和成果的饕餮盛宴。

与此同时举办的中华名小吃展销活动,展出了来自全国各地42种中华名小吃,让市民不出南京就能享受到全国各地的美味。苏北的靖江最为露脸,拿下了团体特别金奖等多个奖项,靖江市烹饪协会会长夏炳初表示,这是一年中最具专业水准的一次大赛,淮扬菜的精髓在这个平台上得到了再次展示,构思新颖、精雕细作的佳肴足以让淮扬菜再次勃兴。

关键词:西餐

西餐对于南京人来说已不再是一个新鲜的餐饮形式,但吃西餐成为风尚只是今年的事情。除了原有的亨利之家、奶酪时光、那波利等老牌西餐厅外,百纳餐饮集团在德基广场开出第二家意大利餐厅那波利,而借中德南京之行,在五台山体育馆腹地也开出了南京第一家德国西餐厅,让南京人近距离见识德国的啤酒和香肠美味,1912时尚街区内,也冒出了山度仕音乐餐厅。西餐开始成为人们日常餐饮消费的一个常规选择。

关键词:上海菜

12月18日,由快报美食版主办的《南京·上海菜论坛》在1912街区芳·满庭海派餐厅如期亮相,南京餐饮名家们在就“南京餐饮圈的‘上海菜现象’”进行激烈讨论,各抒己见之后,为这一年来上海菜在南京的风潮进行了梳理。

今年以来,上海菜再次成为南京餐饮圈的一个现象。9月,上海精菜馆在虎踞关开门迎客,与此同时,芳·满庭海派餐厅也进驻1912街区。几个月下来,上海菜餐馆生意爆棚,一时间,吃正宗的上海菜成了南京美食圈的食尚,多年来在南京生机勃勃的上海菜再次成为南京餐饮圈的明星,并开始刺激以京苏大菜为主打的南京菜餐厅。

时尚的上海菜引发了南京餐饮圈的新一轮风潮,明年,它还会带给人们怎样的期待?

关键词:进补

生活水平的提高,让人们越来越会吃,被广东人视为一年中大事的“进补”也开始在南京的食客中风行起来。于是,屋企汤馆、阿山老母鸡汤等店家的生意红火起来,于是,快报美食也安排了两期进补题材的视频直播,邀请两位名厨,分别亮出港式美食和川菜进补的绝活。其实,南京进补的传统由来已久,“秋天的萝卜赛人参”这样的民谚也强调了进补的重要性,只是,成为流行而非传统,却是拜这些时尚味道十足的汤馆们所赐。

关键词:私房菜

常言道:“美味在民间,好菜在农家。”中华美食博大精深,非是经常露面的酒店食肆所能穷尽的,不少民间的高手都有自己的一手绝活,轻易不亮相,动手则惊艳四座,让人拍手叫绝。全球著名出版集团LonelyPlane曾出版了一本介绍香港私房菜的书,书中有这样一段描写:“在香港平民百姓的住宅区内,有道木门忽然打开,你必须迅速闪进,门则要在巡警赶来之前关上。”

在2007年,这样的餐饮样式再次闯入媒体和公众的视野,快报美食发起的南京私房菜大赛应者众多。

我们相信,越是平民的,就越有生命力。

关键词:130万

年薪130万!如果是牛市撑住的证券公司里,并不是什么新鲜事,但在餐饮业,又是给厨师这样的“技术工种”,这绝对就称得上是高薪了。为了打造江宁地区最高档的酒店,下半年开业的金色世纪缘以130万/年的高薪,从上海挖来一名制作鲍鱼的大厨朱志才。该大厨此前在上海一高档会所主理鲍鱼,师从香港一位鲍鱼大师,深得大师真传,拿着这样的高薪对于餐饮从业者来说,绝对是一个鼓舞。

回首过去一年,餐饮业从业者的薪酬水涨船高,800元就能招到一个熟练服务员的时代已一去不复返,如今,1200元的底薪都难以招到一名中意的,餐饮从业者成了“香饽饽”。

关键词:一窝蜂

从酸菜鱼到烧鸡公,再到香辣蟹和水煮鱼,再到辣鸭脖、掉渣大饼、枣糕、南京美食圈的“一窝蜂”现象给人们留下了许多谈资。然而,回想即将过去的2007年,缺少了一窝蜂,反而让人们觉得无所适从,南京人的流行美食生活中却似乎少了这样一个中心,习惯了主题美食的南京人,分头给出了自己对这一年流行美食的理解,在不同的食客心中,出现了不同的答案,个性化的饮食感受成为比流行更为流行的流行。流行什么?不再跟风,看自己的胃!

本版采写 快报记者 黄建军