



高档酒水备受造假者青睐,真酒瓶回收则成造假温床

## 京粤沪餐企联手“砸出诚信”

本报讯 (记者赵子云) 京粤沪餐企联手举行集中销毁高档酒瓶活动,以此抵制“用真瓶装假酒”的做法。

3月15日,位于王府井地区澳门中心大厦内的三家餐饮企业:北京花家怡园、上海苏浙汇、深圳大饱口福联合倡议:“秉承商业道德,弘扬商业文化;诚信经营,合法经营;切实保护消费者权益,让消费者放心消费。”为实践三家企业诚信经营的承诺,当日早上10:30,在澳门中心

北广场举办集中销毁高档酒瓶活动,据记者保守估计也有几百只之多。

众所周知,高档酒水因价格昂贵、利润丰厚,备受造假者青睐,如用真瓶装假酒,更有以假乱真、难以鉴别的可能。因此诸如:茅台、五粮液、水井坊、拉菲、芝华士等空酒瓶皆售价不菲,达到几十乃至上千元,很多个人和单位在喝完这些酒后都会出售酒瓶换取一定回报。毫无疑问,这

些真酒瓶流入市场后,就成了名牌假酒问世的温床。

餐饮企业也曾有员工偷出酒瓶卖给游街商贩,但这种行为在这三家企业中一直被严令禁止。花家怡园董事长花雷说:“我们要坚决抵制这种做法,宁可砸碎也要摒弃蝇头小利,弘扬社会良知和正义,这是每一个公民的责任。”

►京粤沪餐饮企业联手砸出诚信活动现场。



蔬菜沙拉。



小南国外婆红烧肉。



上海老饭店蟹粉豆腐。



小宽

## 上海菜在北京

上海与北京相隔1318公里,其实两地口味并没有相差那么远,在北京流行麻辣诱惑,在上海也流行,北京的年轻人在王府井吃榴莲忘返,上海姑娘们在淮海路吃芒果班戟,在一个口味已被打碎,京沪之间的味觉差异,渐渐比麦苗和韭菜之间的差异还要小。

在北京,能吃到不少有名有姓的上海菜,在上海做得颇具规模的上海菜馆纷纷北上,开设各种分店,小南国、绿波廊、美林阁、新吉士、鹭鹭酒家、圆苑……然而调子已经为着北京而改变,都是一派花团锦簇的调子,似乎每一家都穿着旗袍,把长安街都当成外滩,婀娜着,菜的分量一小碟一小碟,前菜是烤麸、糟钵斗、熏青鱼和草头,少不了一份晶莹剔透的海派红烧肉,如果是螃蟹季,定然会有大闸蟹,主食则是

蟹粉小笼、生煎和葱油面,经理往往也是上海人,打扮得有点老克拉克,明晰地摆出凹造型。

这却并非我所理解的上海菜。就如同去了外地,别人好心带我去吃一顿北京菜,当我看到上桌的烤鸭、涮羊肉,我也会明晰地知道,这只是臆想中的北京菜,在我理解中的北京菜是爆肚、卤煮火烧、豆汁儿、小摊上的油条豆浆、胡同里的京酱肉丝,以及排队买的烧羊肉。

上海菜中有一种“过小日子”的精巧,张爱玲这么写上海吃食:“苋菜上市的季节,我总是捧着一碗乌油紫红夹墨绿丝的苋菜,里面一颗颗肥白的蒜瓣染成浅粉红。”“烧鸭煨汤,汤清而鲜美。烧鸭很小,也不知道是乳鸭还是烧烤过程中缩小的,赭黄的邹皮上毛孔突出,成为小方块画案。这皮尤其好吃,整个是个洗尽油脂、消瘴净化的烤鸭。”

而北京菜则有一种“什么都不吝”的大气,汪曾祺这么写北京烤肉:“因为炙

子颇高,只能站着烤,或一只脚踩在长凳上。大火烤着,外面的衣裳穿不住,大都脱得只穿一件衬衫。足蹬长凳,解衣磅礴,一边大口地吃肉,一边喝白酒,很有一点剽悍豪霸之气。”

我每每去上海,也会找一些小弄堂里的小菜馆,比如阿山、保罗、牧羊餐厅,都是家常小菜,最市井的往往最真切,那是肉贴着肉的快感。而在北京的上海馆子里乖巧地点菜,感觉隔着一层内衣,外面还有外套,还有棉衣。即便都是连锁,在北京的上海菜也往往改了做法,浓油赤酱的上海菜变得清淡,在上海,不少菜都是用菜子油,这样油香浓重,在北京也难做到这一点。

默默变化的菜品还有许多,为了符合北方人的口味,炒菜里默默地增加了大葱,煎鱼默默地裹上了面粉,腌笃鲜里默默地出现了莴笋,草头默默地换成了鸡毛菜,原本改用两勺糖默默地改成了一勺。

没有太多改变的是上海老饭店,这一家装修也是

按照老上海的面貌,菜品多半沿袭本帮菜的路数,没有新花活,油爆河虾就是油爆河虾,选择高邮产的一斤85个河虾,保证每一只都是新鲜的,我还喜欢这里的葱油拌面,葱香明媚,也喜欢这里的八宝饭,猪油掺杂其中,每一粒米都带着甜腻的香味。

在北京吃上海菜,吃不出人间烟火味,在都是“花样年华”风情的臆想海派菜品中,我们见到的都是金大班、尹雪艳,都是外滩的浪漫;其实我更希望在北京吃到这样的上海菜:弄堂里来了几个穿着睡衣的人,抬眼望,各种横杆,搭着晾晒的衣服和裤衩。

如果以此来衡量,位于南城的味美斋还算一个。这是国营老字号,开了多年,生生把上海菜做成了北京菜,响油鳝糊许多地方都有,我最喜欢的还是这里。除了用料实在,这里的刀工也很讲究,从最细致的葱碎和蒜泥就能分辨,连这一点都做得仔细的厨师是叫人放心的。何况味道几十年不变,一直都是酱香浓郁,

微微发甜。

一个地方的美食只有融入当地的市井生活,才觉得有趣。在北京则是内城的胡同里,清晨,天色瓦蓝,鸽子哨在天空盘旋,自行车铃声哗啦哗啦想起,有人倒马桶,有人坐在胡同里光着膀子吃一块西瓜,互相问候,此时坐在胡同边吃一碗豆腐脑,来两根油条即是美食。

如果是在上海,弄堂里有细致的中年女人,手里菜篮里有鲜得金黄的小黄鱼,如果小黄鱼够大,就清蒸了吃;如果小黄鱼太小,就油炸了吃;有碧绿青菜,如果蚕豆上市,还有一小把蚕豆;有一个不大不小的蹄髈,加入一小把黄豆,再加入喜爱的咸肉(如果有火腿就更好了),拿砂锅炖成一锅蹄髈汤……

### 【推荐餐厅】

上海老饭店:三里河东路5号中商大厦18楼  
味美斋:西城区白广路35号(63中学南侧)

## 丽思卡尔顿 推下午茶

食讯

近日,北京丽思卡尔顿酒店推出大堂酒廊的精致下午茶。英式庄园风格的大堂酒廊为繁华都市酝酿出自在的惬意时光。各色特色甜品、三明治和西式茗茶,每位人民币168元起。

## 巴黎贝甜 美美蛋糕上市

以动画系列片“Cinimals,罐头宝贝”中的小狗美美为原型制作的卡通蛋糕近日正式在巴黎贝甜中国店销售。Cinimal是英国阿德曼工作室,韩国Vooz Club,西班牙BRB动画工作室将联合制作CG和真人结合的动画系列,动画以一群罐头形状的动物们在真实世界中的冒险故事为主线,目前在韩国已是家喻户晓的卡通形象。

本版采写  
本报记者 赵子云  
本版图片  
均为资料图片