



桂花椒盐鱼



龙井虾仁



西湖醋鱼



Jolin最爱的古法神仙鸡

蔡依林：是舞娘更是酒娘

本报独家探秘 Jolin 演唱会庆功宴

文/见习记者 徐秀秀

9月27日晚,舞娘蔡依林(Jolin)唱响黄龙体育场。有看过演出的人评价说,这是今年杭州最具吸引力的演唱会之一。连唱带跳2个多小时之后,饿得“咕咕”叫的Jolin和一帮工作人员来到前两天才悄悄开张的古杭薰风阁餐厅庆功,而先前得到风声的记者早已在那等候多时。身材娇小的Jolin台下究竟是怎样的一个姿态?庆功宴上的杭州菜是否合乎舞娘的口味?扮做服务生的记者终于探得一些外人所不知的秘密。

只完工了一部分的古杭薰风阁餐厅装修简约却带着些古韵,这样热闹而绚烂的演唱会偏偏选在了这样淡雅的餐厅办庆功宴,也许正是因为这样闲适冷清的气氛才合了经历太多喧哗的艺人。

●记者手记

假服务员派上了真用场

从27日早上开始,接待蔡依林的古杭薰风阁便开始全场封锁,不准有任何工作人员以外的人员进入,更不允许有相机和手机等照相设备出现。由于记者前两天已经获得Jolin演唱会庆功宴将设在这里的消息,于是软磨硬泡终于得允以服务生的身份近距离暗访。

晚上9点多,记者换上了服务生的服装,向一个看上去年纪和我差不多的小姑娘学习了一些简单的倒酒递茶的功夫。其他服务生则紧张地进行布置和准备,所有人都反复练习端盘的动作和问候。不多时,经纪公司和主办方的工作人员先到场检查,因为怕Jolin喝多下台会摔倒,他们要求原本安排给蔡依林的主桌从有台阶的里间移到了餐厅的大厅里。

11点多,刚结束演唱会不久的Jolin终于在众人的簇拥下来了。从她入座后场面就开始混乱,导演、经济人、赞助商混成一团,人群里有带着台湾口音的、上海口音的,更有日本人,这样的一百多号人同时在一个餐厅里互相敬酒不免让所有的服务员都手忙脚乱。小记站在一旁本想做个摆设的,结果也忙得不可开交,整整两个小时被几桌的客人使唤得没有停下来过,难怪从早上9点就开始忙活的服务生一直叫苦连天。不过我的良好“职业素养”还是获得了Jolin经纪人的夸奖:“你人真好。”也算是功夫没有白费。

因为一直都站在蔡依林和小猪的身旁,看着他们小记不禁感叹:Jolin的脸怎么可以这么小,身体怎么可以这么瘦?难以想象她在舞台上可以做出如此有爆发力的劲舞动作。不少人说她是挺闷的人,不太爱说话,不过当晚的庆功宴上她却是生龙活虎,夸张的笑容和声调让人印象深刻。



西式素火腿



荷色羊肉



花卉虾仁



醉枣鱼卷

饿到一上桌就开吃

晚上11点的样子,穿着紧身牛仔褲、露肩蓝色T恤,踩着细小高跟鞋的Jolin终于和罗志祥(小猪)一同出现在众人的视野中,作为嘉宾的林俊杰也随后上坐。刚连唱带跳两个多小时的她没有一丝倦容,像个等不急吃饭的孩子一样小跑着坐上桌拿起筷子就直奔白斩鸡,一边吃还一边说:“可以吃了吧?我先吃了!”前段时间都传说蔡依琳减肥不吃什么东西的,可记者看她这种吃的架势,怎么都觉得不可能。上热菜前,Jolin手里还一直拿着她那款摩托罗拉V31手机发消息,而手机的桌面是

她自己的照片。

庆功宴的菜并不奢华,很有古杭的风格,西湖醋鱼、龙井虾仁、大闸蟹这些耳熟能详的杭州菜都上了。Jolin吃饭应该不算挑剔,不问菜名看了喜欢就直接夹了吃,动作一点不淑女,却透了些许豪爽。有道叫古法神仙鸡的菜,Jolin很是喜欢,狠狠地夹了一大块鸡肉大口吃着,一点都不是传说中娇气的样子。

倒是小猪一直都处于小心翼翼的状态,和他平时大胆搞怪不太一样。收敛的笑容,小声地说话,喝酒也不多,菜也是挑着吃,不知道是为了随时保护有可能喝多的Jolin,还是他私底下本来就是这样的风格。

敬酒不下30次

传说中Jolin很喜欢喝红酒且酒量不小,这次的确得到证实。据说这次庆功宴前就有经纪公司特别关照餐馆方面“多准备些红酒”,记者27日晚到了古杭薰风阁发现,餐馆方面为11桌庆功宴足足准备了44瓶威龙橡木桶红酒。开宴后没多久,Jolin便起身拿着红酒杯(每次都倒1/3的样子,但是绝不加冰或水)敬酒,敬了一大圈,算下来怎么也干不了不下15次。

当晚Jolin的心情很好,状态一直很High。喝酒的姿态更是豪爽,很少没有一口干尽的,一旁的经纪人和工作人员似乎也都很放心她,并不

上前劝阻。喝到高兴Jolin就手舞足蹈,张嘴大笑,脸瘦小到只剩下两排浓密的假睫毛。

Jolin不喜欢喝给别人倒过的红酒,于是专门备了一瓶给Jolin,“她真的很会喝,给她倒酒都会来不及。”一旁的服务生都已经手忙脚乱,不停地和我小声嘀咕。就是这样她还起身又喝一圈。Jolin的嗓门很大,带着拖音的台湾腔在她敬酒特别引人注意,“来,来来”走到每一桌都是用这样的语调说话,然后就不停地重复“谢谢大家”,要么就是豪爽地笑,很少听到其他的话。从经纪人、老师、到她的舞伴,每个人她都敬到为止,就这样游走了两圈,也不知道她到底下肚了多少红酒。看样子当晚她的心情很开心,很难想象在舞台上如此性感的小女人,喝酒竟是这样爽快。

只是喝到最后Jolin实在有点多了,走路都有些晃,见人就要举杯子,露肩的T恤也不停地往下掉,工作人员这才上前劝阻,小猪更是在一边百般守护。

看见螃蟹不会吃

一向以公主自称的Jolin和小猪一直都是亲密无间的好朋友,这一次的庆功宴上他们更是形影不离,吃饭坐一起,敬酒小猪也陪着。当主桌所有人在觥筹交错的时候,Jolin和小猪却聊得正欢,两个人私底下还喝了不少,聊着聊着时不时就笑得人仰马翻的,一高兴就相互碰杯子。有次Jolin一边聊天一边夹了大块的鸡肉,娴熟地撕下不要吃的

皮,放进小猪的碗里,而小猪真的也会毫不嫌弃地乖乖吃掉。看来两个人关系真的很不一般,实在是合得来。

当服务生端上螃蟹的时候,所有的人几乎都放下了酒杯,两眼直奔大闸蟹,想要一尝这个名声在外的螃蟹。Jolin很熟练地剥开蟹壳,问扮做服务员的我哪里的部分不可以吃,然后就毫不犹豫地大口吃起来。见小猪楞在那里,我只好上前帮他把壳剥开,然后告诉他哪些部分可以吃。不过他只是小心地拿着筷子挑着中间蟹黄的部分吃了几口,露出胆怯的表情然后作罢,生怕吃到了不该吃的。

12点半,Jolin被工作人员搀扶着下楼,一高兴就相互碰杯子。有次Jolin一边聊天一边夹了大块的鸡肉,娴熟地撕下不要吃的

长假7天做个快乐煮妇

本报特别邀请大厨教你每天做一道创新菜



生仁素菜包



面包鸡

怎样使得中西元素以一种混搭而舒适的姿态呈现在人们眼前,并在唇齿之间留下深刻的美味烙印,一直是大厨们所追求的。9月23日、24日,为期两天的江南创新菜大赛聚集了来自江南四个地区的160多位厨师,而此次的主题便是“中西合璧”。长假7天,也许你哪都不打算去,只想享受清静的居家生活,那么不妨跟着我们来做个快乐的煮妇吧!我们特地从这次大赛上挑选了7道适合家庭制作的创新菜,并请来了赞成宾馆中国烹饪大师叶杭胜以及国家技师吴立标,教大家如何制作。如果想再有点创意,就看你的脑袋瓜了。

面包鸡

女生一定会喜欢这样的菜式,精致好看,但包容在其中的重点内容却是传统的炒鸡块。看着这个菜会觉得那是点心,一两口就吃下了,但是细细品味会发现面包鸡夹带着鸡肉香,有几分是那肉夹馍的姿态,却有几分比萨的意味,唇齿之间跌落的是熟悉的味道,于是开始由口感定位每段回忆。如果喜欢搞点新鲜的,那么面包里加什么都可以,只要你想得到。

材料:面包、鸡肉
制作:
1、将葫芦形状的面包两头挖空。
2、把鸡块切成丁,加入调料翻炒。
3、在掏空的面包里放入炒好的鸡丁。

生仁素菜包

是素烧鹅吗?一看就觉得是揭穿了所有,但是看到薄薄的腐皮下面隐约透露出的是青翠的绿,才知道不是那么简单。咬一口是青菜还有笋的鲜味,腐皮要弄得薄而有韧性,有嚼头。这样的素菜包说是很简单,但关键是中间的馅料要搭配得恰到好处,口感随着调料和搭配的不同而不同。组合可以随心情随意调整,最重要的是在最上面要撒上生仁,花生的香在这道菜上可是起到了关键作用的。

材料:青菜、时笋、香菇、豆腐干、肉末、腐皮、花生、洋葱
制作:
1、用青菜、时笋、香菇、豆腐干、肉末做成馅料,用豆腐皮包制成方形。
2、将包好的菜包用不粘锅煎至两面焦黄,上面放上生仁、洋葱等炒成的配料。

雪笋炖鸭块

现在正是秋天吃鸭子的时候,如果国庆在家好好滋补滋补倒是不错。关键是要把鸭肉烧得入味,而且不能太油腻。鸭块要蒸透,再倒上高汤,笋的鲜味融合鸭肉的香味,再加上新鲜青菜的点缀,口味清爽。通常觉得炖鸭子不过是一道再简单不过的菜肴,真要炖起来,火候的把握以及配料的生熟程度那都是要考究的,雪菜要稍微生翠点,笋干

则要酥透,肉食动物们一定很想一试试口味了吧。

材料:鸭肉、笋干、雪菜
制作:
1、生鸭切块清炖片刻去水,整齐堆放入盘内。
2、笋干切段放在鸭块上面,雪菜切好翻炒后放在笋干上面,另用调料,蒸至鸭熟即可。

花卉虾仁

这道菜刚端上来的时候,我们都拿起照相机抢着拍,周围也是一片惊嘘。大厨叫我们猜猜看那些金色的花是什么材料做的,我们异口同声说是番薯。他卖了个关子后很得意地告诉我们说是最普通的萝卜!于是大家纷纷拿起筷子一尝究竟。小心翼翼把整个花放在嘴里品着,果然有萝卜的清香和吉士粉的香甜,不爱吃萝卜的人恐怕也无法抗拒这样的生动。

材料:萝卜、虾仁
制作:
1、将萝卜切片做成自己喜欢的造型。
2、裹上鸡蛋液,拍上吉士粉立卷炸成菊花形。
3、将虾仁炒熟放在上面,后用绿蔬菜点缀即可。

醉枣鱼卷

这是一道如诗如画的菜,明媚亮丽的造型,丰富多彩的色泽,外脆里嫩的口感,都成为这道菜肴相当吸引人的地方。嫩滑的鳊鱼片卷上清新的芦笋段,外裹以蛋黄,炸至金黄,放上浓郁的醉

枣,将“简单菜肴复杂化、家常菜精致化”的理念发挥得淋漓尽致。

材料:银鳊鱼、醉枣
制作:
1、将银鳊鱼片腌制15分钟。
2、用筷子固定住鱼片卷成筒状炸制。
3、分别用醉枣、芦笋等摆成一定的形状。

荷包羊肉

整道菜既有充满韧性口感的羊肉,又能在滑润、嫩嫩的鸡蛋皮中寻找截然不同的味觉体验。将鸡蛋打成透明的薄片,用手包裹的方式与羊肉相合。咬上一口,色泽酱红,肉质滑爽,香气四溢,别有一番风味。此菜一推上桌,不仅能迅速吸引人的眼球,更能撩人食欲,引起无限遐想。

材料:羊肉、鸡蛋、洋葱等
制作:
1、用羊肉丁、洋葱、京葱等炒熟做成馅料。
2、鸡蛋做成透明的蛋皮。
3、包入羊肉馅心,扎上盐水浸泡过的芹菜丝。
4、用不粘锅煎熟,后淋上自己喜欢的调味酱。

西式素火腿

这是很本很有趣的一种吃法,吃的是土豆和粉丝的原汁原味。土豆做成的火腿色泽金黄、外酥里嫩,具有典型的鲜、香、甜、酥、松、糯,吃起来非常筋道,蘸上炼乳更加美味。

想想看,一团团的粉丝下到热油中,迅速膨胀,就像动物的触角张牙舞爪地从油中伸出来,是不是很有趣呢?趁假期赶紧试试吧。
材料:土豆、番薯粉丝
制作:
1、将土豆切片做成你喜欢的形状。
2、裹上鸡蛋液,拍上面包粉炸熟。
3、将番薯粉丝炸熟,用上自己喜欢的果酱和调料。



雪笋炖鸭块