

1972年创刊

C 中国食品

CHINA · FOOD · SEMIMONTHLY · MAGAZINE

2015
13
总第677期

中国第一家食品行业媒体

更权威的信息 · 更深度的报道

好小麦，出好面

我们该喝什么水

儒雅与优雅的邂逅

开启真空保鲜，爱上新鲜生活

加拿大：中国在高质量农业及农业食品方面最可信赖的伙伴



尚德守法 全面提升食品安全法治化水平

ISSN 1000-1085



13>

9 771000 108157

国内邮发代号2-441 国际邮发代号SM377 国内统一刊号CN11-1498/TS 定价：25元



非物质文化遗产

翰林谭家菜

——制作技艺

儒雅与

优雅的邂逅

当翰林谭家官府菜遇到夏布利葡萄酒

文 | 墨菲

餐饮公司

翰林谭家

谭家府邸

财源广进

一室不空

天相瑞

摄影周星



一个夏季周末的傍晚，京城难得的好天儿，约上几位好友，带上勃艮第葡萄酒行业协会（BIVB）赠予的6瓶夏布利产区的白葡萄酒，来到位于西直门内大街的世纪谭府酒楼，当晚的主题不外乎夏布利葡萄酒与翰林谭家官府菜的配伍，负责点评的老师是获得勃艮第葡萄酒行业协会（BIVB）认证的讲师——齐绍仁和唐丽燕。

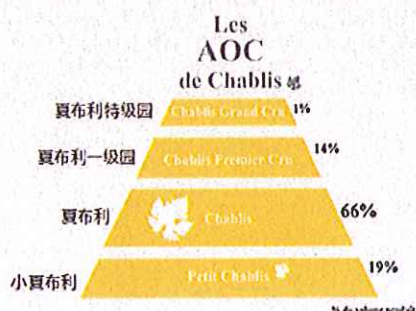
至醇于本的翰林谭家官府菜

翰林谭家官府菜始创于清代，已有百年历史。翰林谭宗浚，酷爱珍馐美味，亦好客酬友，常于家中作西园雅集，炮龙蒸凤，沉迷膏粱。由于翰林谭家官府菜的味道极其醇美和谭宗浚的翰林地位，使得京师官僚假翰林谭家宴客成为时尚，可称为中国私家会馆的发端。到了上世纪三十年代，更是名声大震。当时的政界、财界、文化界的名流要人，无不以用翰林谭家官府菜宴客为光宠，即使等上半月也不嫌迟。居京师外的人也要想方设法以品尝翰林谭家美食为快。

翰林谭家官府菜的烹制方法，以烧、炖、煨、焙、蒸为主，菜品软烂易消化，味道醇厚、本色、中庸平和，讲究原汁原味，口感绵润、弹牙。

翰林谭家官府菜以烹制干海货最为拿手。翰林谭家官府菜厨艺的绝妙之处在于厨师能把原材料的本味烹制出来。谓之“至醇于本”。

夏布利/Chablis法定产区 分级制度



举世闻名的夏布利（Chablis）法定产区（AOC）

夏布利（Chablis）位于法国勃艮第（Bourgogne）的北部，独一无二的风土、特殊的气候、迷人的风景以及千年的酿酒技术融为一体。夏布利（Chablis）产区的葡萄酒独具一种风格，矿物质味道，清爽、优雅、纯粹；这就是夏布利（Chablis）葡萄酒无与伦比的香气。整个夏布利（Chablis）葡萄种植区只允许种植霞多丽（Chardonnay）。这种葡萄因当地无与伦比的土质、气候以及夏布利（Chablis）葡农的传统技艺而举世闻名，在国际上已成为酿造白葡萄酒的原料的

参照标准。

由小夏布利（Petit Chablis）、夏布利（Chablis）、夏布利一级名庄（Chablis Premier Cru）、夏布利特级名庄（Chablis Grand Cru）构成了夏布利（Chablis）地区的葡萄酒金字塔，塔尖是1938年1月13日认定的特级名庄。

世界上只有一种货真价实的夏布利葡萄酒（Chablis）。夏布利（Chablis）法定产区（AOC）专产白葡萄酒，在其漫长的发展过程中以一种优质葡萄品种——霞多丽葡萄（Chardonnay）来保持自身的一流地位。

一坐不妄让宅生侍

赵朴初题

瑞相天然

掩影同星照
輕盈恨浪挑

先世知有待
會見澈乾坤

戊子年日

瑞泰

● 小夏布利 (Petit Chablis) 法定产区

La Chablisienne的小夏布利 (Petit Chablis)
Pas si Petit 2012

干型白葡萄酒

香气和口感：口味清冽而生动，淡雅的青苹果、梨和青柠檬风味，酸度爽脆，让人留下深刻印象的同时满口生津，欲罢不能。

是否适合陈年：建议立即饮用，不需陈年

饮用温度：较低温度，8℃—10℃

这是款清爽易饮的葡萄酒，活泼轻快令人喜爱，带来即时的快乐，是开胃酒、户外烧烤和海鲜大餐的理想选择，也是一款适合所有人、迎合所有口味的葡萄酒。

搭配：美味贝裙

贝裙、红椒丝、黑耳丝，佐以芥末油去其腥味、留其鲜味，大有“停杯投箸不能食，玉盘珍馐值万千”之感。

专家点评：此款酒柔柔细细的清爽口感，稍许青柠柑橘般的香气，很适合搭配扇贝裙，把海的味道在不知不觉中化去，让扇贝裙变得更为弹牙、更有咀嚼的乐趣。





● 夏布利 (Chablis) 法定产区

Domaine Gautheron的Chablis 2012

干型白葡萄酒

香气和口感：作为产区的标杆产品，夏布利葡萄酒展示了这里的风土特色，即由Kimmeridgien启莫里阶土壤的矿物质气息，淡淡的烟熏和矿石香气混合着优雅白花、柑橘香气加上清冽而纯净的酸度能让所有爱好夏布利的人们眼前一亮。

陈年潜力：1-2年

饮用温度：较低温度，10℃-11℃

搭配：韭香虾仁

鲜虾搭配韭菜汁，碧绿鲜嫩。虾营养极为丰富，含钾、碘、镁、磷等矿物质及维生素等。

专家点评：Gautheron Chablis带着杏桃与柠檬般的气息，丰腴柔美的酒体，淡淡雅雅的，非常适合单独小酌，也可搭配较为典雅的菜肴，如酒香虾仁。弹牙的虾肉，每咀嚼一次，都会带出黄酒淡淡酒香，清爽的酒体让虾仁的甜美呼之欲出，让人喜爱不已。

● 夏布利一级园 (Chablis Premier Cru) 法定产区

Domaine Christophe的Fourchaume 2013

干型白葡萄酒

香气和口感：夏布利的一级园占据了更为优异的朝向和土壤，因此也有着更为成熟的柑橘类、核果芬芳，而最让人惊讶的是她独特的矿物感，像是淡淡的烟熏、火药味，又像是山涧小溪中那潮湿的板石，而且随着陈年，这些矿物感会演变出蜂蜜般的风味和质感，让每一个人充满惊喜。

陈年潜力：5-10年之后达到顶峰

饮用温度：较低温度，10℃-11℃

搭配：秘制小黄鱼

宰杀干净的新鲜小黄鱼配上用西芹、洋葱、胡萝卜、葱、姜打榨而成的什蔬汁，加入年份老酒、咸盐、鸡粉、生抽、美极鲜腌制而成，切勿放糖，以免炸制时成品颜色发黑。

专家点评：Sebastien Christophe 1er Cru Fourchaume，这款一级葡萄酒有非常高的酸度，然而却不是想象中的尖锐，而是绵绵柔柔长长的，具有柑橘与槐花的香气，蕴含着丰富矿物气息，入口非常干爽。搭配秘制小黄鱼，丰富果香推送出更多香炸的气息，清爽的酒体让肉质更富有弹性。





● 夏布利一级园 (Chablis Premier Cru)

J. Moreau et Fils的Vaillons 2012

香气和口感：香气鲜明，尤其是在瓶中陈年两到三年之后。

搭配：面包酥鸭

精选乡村走地鸭、陈年黄酒、秘料、大粒盐、法式面包，经谭家菜工艺制作而成。

专家点评：此款J. Moreaux 1er Cru Vaillons，J. Moreaux是Chablis老字号，如今是一位三十出头的美女酿酒师，做出的酒就像她本人般，柔柔的、细细的，大方中体现她的缜密，很是讨人喜欢。鸭方的油质并不是特别得多，但也需要更饱满的酒体，这款Vaillons让鸭方多了层清爽的口感，淡淡的忍冬（别称：金银花）与桃子香气，使得鸭方更为优雅细腻。





获得勃艮第葡萄酒行业协会 (BVB) 认证的讲师——齐绍仁和唐丽燕

● 夏布利特级园 (Chablis Grand Cru)

Domaine Long-Depaquit的Vaudésir 2012

约讷省的夏布利葡萄 (Chablis) 种植区的特级名庄法定产区。此法定产区包括以下七个Climats: 布朗修 (Blanchot)、布尔果 (Bougros)、克罗 (Les Clos)、格内尔 (Grenouilles)、雷普厄斯 (Preuses)、瓦勒米尔 (Valmur)、沃多日尔 (Vaudésir)。其名称会具体标注在酒标上。

香气和口感: 沃多日尔 (Vaudésir) 气候条件比较复杂, 双朝向, 谷地避风。北坡带来的是细腻和优雅感, 南坡的酒则更圆润。比其他地方的土壤粘性更大, 温度更低, 所以酒质细腻而优雅。酒柔顺、甜美, 同时伴着含蓄的矿石和咸感。有酸度, 但不如其他地区那么明显。复杂而优雅。香气为花香和果香。小白花、黄色水果、橙皮、杏、木瓜的香气, 气候热的年份, 会有榛子、奶油蛋糕的气味。比其他产区的酒更适宜早饮用。

储藏潜力: 6-10年

名字来源: 有人说这个名字源自“愿望之谷”, 那它应该是最有魅力的气候名称了。

搭配: 澳洲小牛肉

精选澳洲牛肉, 西餐烹调, 中餐味道。

专家点评: Vaudésir特级葡萄园从字面上看, 就说明它是块非常讨人喜欢的葡萄园, Long-Depaquit作为超级老字号酒庄, 秉承着传统的酿酒风格。此款酒有着杏桃、李子与稍许凤梨般的甜美气息, 搭配辣子牛肉, 把花椒与辣椒的气息化成香草奶油的气味, 如同让牛肉多了层清爽酱汁感觉, 让口感更为鲜活起来。你可以想象到的一口酒一口肉, 然后一口酒一口肉……





● 夏布利特级园 (Chablis Grand Cru)

Domaine Laroche的Les Clos 2011

面朝南方或者东南，从午间到夜晚始终享有极佳的日照，加上较大的坡度使得葡萄能够达到完美的成熟。表层和下层土壤：来自启莫里阶。上层土壤因为风蚀，砾石和石灰石含量较高。下层土壤则深度较大，粘土更多。

Les Clos：从前，最好的葡萄树都由围墙围绕，以便保持水土，提供保护，Clos一名由此而来，意为一处封闭的地方。

搭配：浓汤鱼肚

使用油发广肚，三年以上五爪走地鸡熬制而成的浓汤，加以盐、糖、干贝汁、火腿汁、鸡油少许，勾薄芡，烹制而成。出品色泽黄亮，味道浓厚绵长，咸甜适中。

专家点评：Les Clos是Chablis特级葡萄园里最饱满的地块，也就是所谓的Climat，如同一块精心制作的蛋糕，充满着香草、柑橘、槐花的气息。搭配浓汤鱼肚，一道工艺复杂、丰富的汤体结构，让鱼肚的鲜、酒体的甜组合成层层加叠如同色彩丰富的油画般的口感。🍷

