

葡萄酒 配餐 指南

作者・莊布忠

鱼并不是用来提升盐的味道，反过来，盐才是用来提升鱼的味道。同样地，果的作用并不是用来提升橡木的味道，橡木（如果有的话）是用来提升果的味道。食物不喜欢过多橡木味的葡萄酒



特献!

2025年30全球最佳中餐厅



The Grand Cru of the Himalayas.

Welcome to an Epic Journey



Please enjoy responsibly.

献辞

由庄布忠择写及出版的《葡萄酒配餐指南》是特别献给那些在餐厅幕后的杰出人物。您是厨房默默工作的清洁工、洗碗工。日复一日、日以继夜地清洁您的工作场所。正是因为有了您们，厨师们才可以好好地做饭，顾客才可以好好地吃饭。你们比我们早到达餐厅，但却走得比我们晚。

非常感谢您们。

内容



- 01 献辞
- 02 内容
- 04 内容
- 06 中国八大菜系·两种最百搭的葡萄酒
- 07 墨兰图卷
- 08 搭配指南
- 09 搭配原则·杯售葡萄酒 - 您倒的量是多少?
- 10 年代菜肴·董顺翔金字塔
- 12 4,000年历史的面条
- 18 是文化还是民族品味?
- 21 苏玳是一种令人振奋的葡萄酒
- 22 价格无关紧要·爱可以战胜一切
- 24 完美搭配·未经橡木桶的白葡萄酒
- 26 完美搭配·华丽的白葡萄酒
- 27 变得紧闭或打开·桃红葡萄酒需要宽大的酒杯
- 28 彩虹冰柱
- 29 最美丽的酒杯
- 30 门狮
- 31 果香·我们赞扬葡萄酒的原因·拯救蒂莫拉索
- 32 白葡萄酒或红葡萄酒一样好
- 33 完美搭配·红葡萄酒
- 34 唯一搭配红葡萄酒比较好的海鲜
- 36 赞颂半瓶装
- 37 北京烤鸭的起源·永乐皇帝
- 38 我最喜爱的滴金酒庄葡萄酒搭配
- 40 完美搭配·辛辣酸甜菜肴
- 42 2024年世界最佳酒单
- 43 搭建桥梁
- 44 中国葡萄酒品酒会·波尔多
- 46 中国葡萄酒品酒会·东京

岩IWA,全新的清酒酿造工艺



釀造于日本立山之麓，
由传奇酿酒师Richard Geoffroy亲自精心调配并熟成至臻。
岩IWA将给予您无与伦比的清酒体验。

请适度饮用

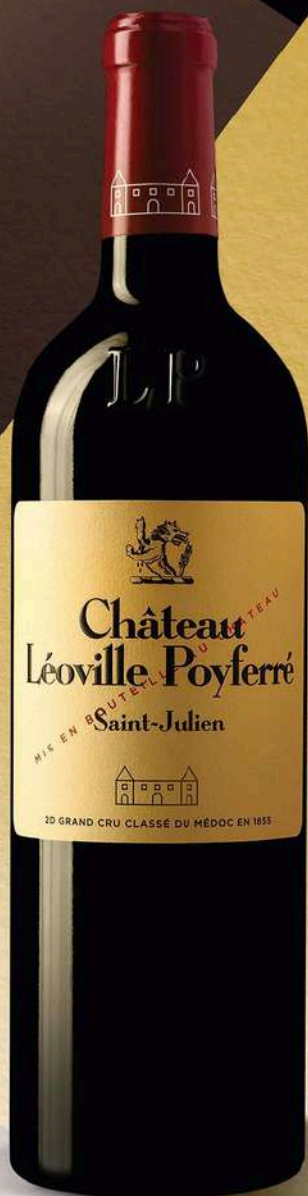


内容

2025年30全球最佳中餐厅

- 50 长安壹号 · 北京
- 52 猪肉婆 · 佛山
- 54 炳胜品味 · 广州
- 56 悦轩 · 杭州
- 58 富临饭店1977 · 香港
- 60 福和光 · 上海
- 62 新荣记 · 上海
- 64 御园 · 新加坡
- 66 正宗苏邦协和菜馆 · 苏州
- 68 冶春茶社 · 扬州
- 70 Au Bonheur Du Palais · 波尔多
- 71 没有儿童餐
- 72 金沙厅 · 杭州
- 74 陳勤記鹵鵝飯店 · 香港
- 75 家全七福 · 香港
- 76 益新美食馆 · 香港
- 77 浙江軒 · 香港
- 78 海外天 · 吉隆坡
- 79 御宝轩 · 伦敦
- 80 金龙 · 孟买
- 81 梅苑 · 南京
- 82 南华茶室 · 紐約
- 83 御宝轩 · 巴黎
- 84 香宫 · 巴黎
- 86 德兴馆 · 上海
- 87 御宝轩 · 上海
- 88 南伶酒家 · 上海
- 89 咸亨酒店 · 绍兴
- 90 赤坂四川飯店 · 东京
- 92 卢氏盐商古宅 · 扬州
- 93 重庆饭店 · 横滨
- 95 我的灵感来源
- 96 莊布忠 · 出版人及作者





探索圣朱利安风
土的多面性

leoville-poyferre.fr

中国八大菜系

中国最初的“四大菜系”是鲁（山东）、川（四川）、粤（广东）和淮扬（江苏）。后来又增加了另外四个：徽（安徽）、闽（福建）、湘（湖南）和浙（浙江）。

最古老的菜系是鲁菜，以鲁国（约公元前 1042 年 - 249 年）命名。鲁菜可以说是在中国最不为人所知的菜系，它在华人圈中并不受欢迎。鲁菜以海参和鲍鱼等干海鲜为主，制作成本高且耗时。而最受欢迎的菜系是四川菜。它也是最快、最便宜的菜系，在许多四川菜式中都广用青椒和麻椒。

徽菜是最咸的，最著名的菜是臭鳊鱼，这鱼是经自然发酵后蒸熟。在很大程度上，臭鳊鱼是一种经多次尝试才会喜欢上的菜式。闽菜主要是海鲜。毕竟，福建省拥有中国第二长的海岸线，有 3,750 公里。浙江拥有 3,000 多个岛屿，最长的岛屿有 6,400 公里。亦因此，浙菜的海鲜同样丰富。湘菜和川菜一样辣，只是少了青椒。湖南最著名的人物当然是毛泽东。

淮扬菜和粤菜是中菜最精致的菜系，几乎不涉及任何辣味。扬州和广州分别是这两个烹饪传统的核心。粤菜是世界上最受欢迎的中菜，因为在位处沿海和南方，数百万居民已经从广东省迁移到地球的四个角落。此外，香港这个前英国殖民地，也帮助传播了粤菜的名誉。

淮扬菜可以说是中菜的顶峰。他们最简单的菜肴都是一个艺术品。其中，豆干丝是用鸡汤或酱料汤泡的细切豆腐丝，让人想起宋朝（960 - 1279）的山水画。扬州厨师被公认为菜刀大师，因其烹饪的敏感性和艺术性而受到尊崇。 ■

两种最百搭的葡萄酒



中国菜 – 尤其是四川菜和湖南菜 – 以及印度菜、印尼菜、马来西亚菜、泰国菜、韩国菜和新加坡菜变得越来越辣。烹饪世界正变得“更火热”。雪利酒和茶色波特酒是世界上最灵活的两种葡萄酒，在搭配酸甜和辛辣菜肴时表现出色。最好冷藏后饮用，开瓶数天甚至数周后，葡萄酒仍可保持活力，非常美味。



Ink Orchid

ZHENG Suo Nan (1241 – 1318) 25.7 x 42.4 cm

Ink on Paper

Osaka City Museum of Fine Arts, Japan

The original “Four Great Cuisines” of China are Lu (Shandong), Chuan (Sichuan), Yue (Cantonese) and Huaiyang. The most refined and subtle are Yue and Huaiyang. All great art, like cuisine, is also subtle. ZHENG Suo Nan (1241 -1318) was born during the Southern Song (1127 - 1279) and lived through its eventual collapse and ultimate defeat at the hands of the Mongols. By then, in his late 30s, the poet-painter famously refused to collaborate with the new rulers of China and assumed the mantle of *yimin* or “leftover subject”. Zheng hailed from Lianjian county in Fujian and was the leading painter of orchids of his time. *Ink Orchid* is his most famous painting. It is a dramatic statement of human longing. When asked why the orchid has no roots and that there is no ground underneath the orchid, Zheng Suo Nan replied that the China he once knew had been stolen under him, and that like the orchid, he has no more roots.

墨兰图卷

郑所南(1241-1318) 25.7 x 42.4 cm

水墨画

日本大阪市立美术馆

中国最初的“四大菜系”是鲁菜(山东)、川菜(四川)、粤菜(广东)和淮扬菜。最精微的是粤菜、淮阳菜。所有伟大的艺术，正如美食，也是微妙的。郑所南(1241 - 1318)，生于南宋(1127 - 1279)，目睹了南宋败亡于蒙古的过程。那时这位诗人和画家已近四十岁，不愿出仕元朝，自称宋遗民。郑所南是福建连江人，是当时兰花画的代表人物。墨兰图卷是他最著名的画。它戏剧性地表达了一个人的渴望。有人问他为什么他画的兰花无根无土，他说：“地为番人夺去，汝不知耶？”，意思指曾经认识的中国在他手下被夺走了，他和兰花一样，不再有根。

基本权利

如果您喜欢菜肴搭配特定葡萄酒(或任何其他饮料),没有人有权说你错了。你的自由选择比任何“专家”建议更重要。

别找麻烦了

如果有人不喜欢某种特定的葡萄酒,那么这款葡萄酒与什么食物搭配对他来说并不重要。食物也是一样,如果有人不喜欢生蚝,你推荐什么酒都没有用。好比你讨厌说唱,要你听10秒对你来说也太长了。

搭配指南

酱油 vs 盐

酱油是已经发酵的产物。它不仅可以增加食材的味道,而且更可以改变味道。另一方面,盐只会增强食材原本的味道。搭配酱油煮的菜式时必须注意到这一点。如果用盐代替酱油来烹饪,搭配葡萄酒时就变得更加简单和容易。

只取决于...

搭配推荐的好坏取决于推荐的人品尝过多少葡萄酒和美食。举个例子,如果一个人只去过香港、上海和东京,猜猜如果你让他推荐度假地方,他能提供多少建议?

单宁的状态

美食钟爱单宁成熟、经演化且稳定的葡萄酒。不喜欢年轻、原始、波涛汹涌的单宁。话虽如此,富含脂肪和高蛋白质的食物或富含酱汁的菜肴则可以软化高浓度、跳跃性的单宁。

橡木会分散注意力

橡木桶味的葡萄酒会分散你对水果味的注意力。葡萄酒中的木桶味使其难以与食物搭配,就像菜肴中过多的黑胡椒、大蒜或松露油会让人难以品尝菜肴中的食材原味一样。食物不喜欢橡木味过重的葡萄酒。

搭配原则

当葡萄酒与食物搭配时，可能会出现三种情况。第一种情况是，美食与美酒的搭配就像是硬碰硬。比如生蚝搭配浓郁的红酒，香槟搭配肋眼排，或者密斯卡岱(Muscadet)搭配咕嚕肉。

第二种情况就不那么戏剧化了。酒与食物并不冲突，也不相配。他们對彼此冷漠，并不冲突，但也没有化学反应。美食与美酒并存。

第三种情况是理想的，一口美食，一口美酒。兩者第一次硬面就“爱上对方”，美酒与美食紧紧相拥。他们互相激发出彼此本來不具备的品质。这是“一段幸福的婚姻”。比如香槟配天妇罗，烤鹅配勃艮第葡萄酒，茶色波特酒配四川口水鸡，或者干型雪利酒帕洛科塔多(Palo Cortado)配羊肉马沙拉。

当然，以上三种不代表所有可能發生的情况，当中必定有其他的可能性。举例来说，当葡萄酒和菜肴配在一起时，它们可能不会完全没有化学反应，可以在某种程度上(尽管不是完全)配对。

例如，坚硬的夏布利葡萄酒(Chablis)搭配富含欧米伽3的烤鲑鱼。这不是完美的搭配，因为更浓郁的默尔索葡萄酒(Meursault)或奶油般的教皇新堡葡萄酒(Chateauneuf-du-Pape)会更理想，但烤鲑鱼和夏布利葡萄酒仍然不是灾难性的搭配。■



由于根瘤蚜的影响，19世纪末，白玉霓(Ugni Blanc)很大程度上取代了干邑中的白福尔(Folle Blanche)。

杯售葡萄酒 您倒的量是多少？

为什么这么多餐厅不告诉我们一杯葡萄酒的倒酒量是多少？当一款酒上市时，我们知道它是一瓶 750 毫升的酒。酒吧和餐馆甚至不厌其烦地告诉我们啤酒的价格是半瓶装还是一瓶装。为什么这不会发生在杯售葡萄酒呢。为什么缺乏透明度？当一款酒以一定的价格列出杯售葡萄酒，并且还标明整瓶的价格时，消费者难道没有权利考虑是否值得点一杯式一整瓶吗？



拥有 150 毫升量线的酒杯。

年代菜肴

董顺翔金字塔

董顺翔在味庄接受采访时表示：“曾经有很长的时间，我一直在思考如何在全国性比赛上展示一道菜肴。我在想这道菜应该要有一些标准，其中包括：

- 配料必须经济实惠
- 菜肴必须能够体现当地文化
- 菜肴应能体现并突显厨师的技能

董顺翔大厨的采访是在2019年於俯瞰传奇西湖的味庄餐厅进行的（他于2024年2月退休）。

尽管董顺翔是这道菜的创始人，但他是台下的“团队指导员”。他自己并未亲身参与1997年的比赛，而是派徒弟参加，且实至名归赢得了金牌。



经演化波尔多葡萄酒拥有丝滑的单宁和神秘的檀香香气（华人普遍认为檀香是神圣的香料）是一对史诗般优美的搭配。

塑造这个最伟大的中菜创作的该模具。



“我之所以选择‘东坡肉’，是因为它是最喜欢的肉类，同时也是因为早在上世纪90年代末，中国经济发展良好，我们买得起肉。当然，‘东坡肉’和杭州也有很大的联系。但是，我觉得它太甜了。我想让它更有营养，所以我把它和蔬菜结合起来。最后我选择了‘杭州三宝’之一笋干作搭配。”

为什么是这个形状？

“半年来，我一直在想怎样做这道菜。有一天，我拿着一张纸在玩。我翻转它之后，纸不小心掉到了地上。当我捡起它的时候，我看着她，觉得它像一座建筑。非常有趣。后来，我就为菜肴做了一个类似金字塔的模具。”

董顺翔为人非常谦虚、谦逊。从他的观点来看，他更像是一位学者而不是厨师。

在味庄餐厅，菜单将这道菜简单地命名为“金牌扣肉”。其中的“金牌”二字是因为这道菜曾在1997年的比赛中获得了金牌荣誉。但我觉得这样太隐晦了，并不能使人一眼就知晓它辉煌的历史。

这就像将“埃菲尔铁塔”称为“铁塔”一样有意义。董顺翔的金字塔是近一百年来创造的最美丽的中国菜。

为了给予应有的荣誉，让我们现在开始以创造它的人的名字来称呼这个烹饪奇迹！

董顺翔金字塔！ ■



kxxx年历史的面条

2002年，中国考古学家挖掘出一个惊人发现。

在地下三米深处，他们发现了陶碗。考古学家还发现了其他陶器、石器和人骨。这是人类居住点的遗址，曾是住宅。陶碗是倒放的，碗口向下紧紧埋入地下。

这个碗完整无破裂，除了边缘有少数几个缺口，属于原始无损状态。由于碗倒放着，可以掩埋碗里的东西，保存很长时间。两位考古学家马上记录并列出了他们的发现。

陶碗被拿起时，在碗里的土和其它东西都完好无损。两位年轻的考古学家蔡林海(来自青海省文物考古研究所)和张小虎(来自中国社会科学院考古研究所)发现一缕面条状的物体。



他们意识到自己发现了很特殊的东西，但当时没有科学证实，因而还未下定论。

这缕东西极易破碎。虽然里面是空心的，只剩下部分薄薄的表皮，但卷曲缠绕的外表看似一束面条。还有一点很有说服力，就是颜色呈黄色。而且从脆弱的外表可分辨出黄色线状物原来的粗细很均匀。撇开怀疑不谈，考古学家仍无法肯定地说他们发现了什么。

喇家考古遗址(北纬35° 49' 40'，东经102° 51' 15')可追溯到大约4,000年前的新石器晚期，属于齐家文化。考古挖掘工作开始于1999年。这个遗址位于中国西北地区青海省海东黄河边上的民和县。考古队的队长是北京中国社会科学院考古研究所的叶茂林教授(他当时是副研究员)。我们于2018年通过电子邮件采访了叶教授。

很快，这个陶碗及其里面珍贵的东西被送回北京。两年后，即2004年，科学实验室开始对此发现物进行测试。

结果令人震惊。喇家考古队发现的是4000多年前用小米制作的面条，这是迄今世界上历史最悠久的面条。

科学检验负责人是北京中国科学院地质与地球物理研究所的教授吕厚远博士。

在喇家遗址发现之前，世界上最早有关面条记录的书是东汉(公元25年-220年)年间编写的。虽然有证据显示，小麦大约在4000年前就出现在中国——周朝(公元前1045年-前256年)进一步扩展——直到唐朝(公元618年-公元907年)才广泛种植。

在其它地方发现更早的证明之前，2002年在喇家的发现无疑表明面条是中国人发明的。





该挖掘发现两年之后，即2004年，北京中国科学院地质与地球物理研究所吕厚远博士(照片拍摄于青海省民和县喇家考古遗址)对发现物进行了科学检验。吕博士发现这是用小米制作的面条。时至今日，中国北方农村仍用小米制作面条。



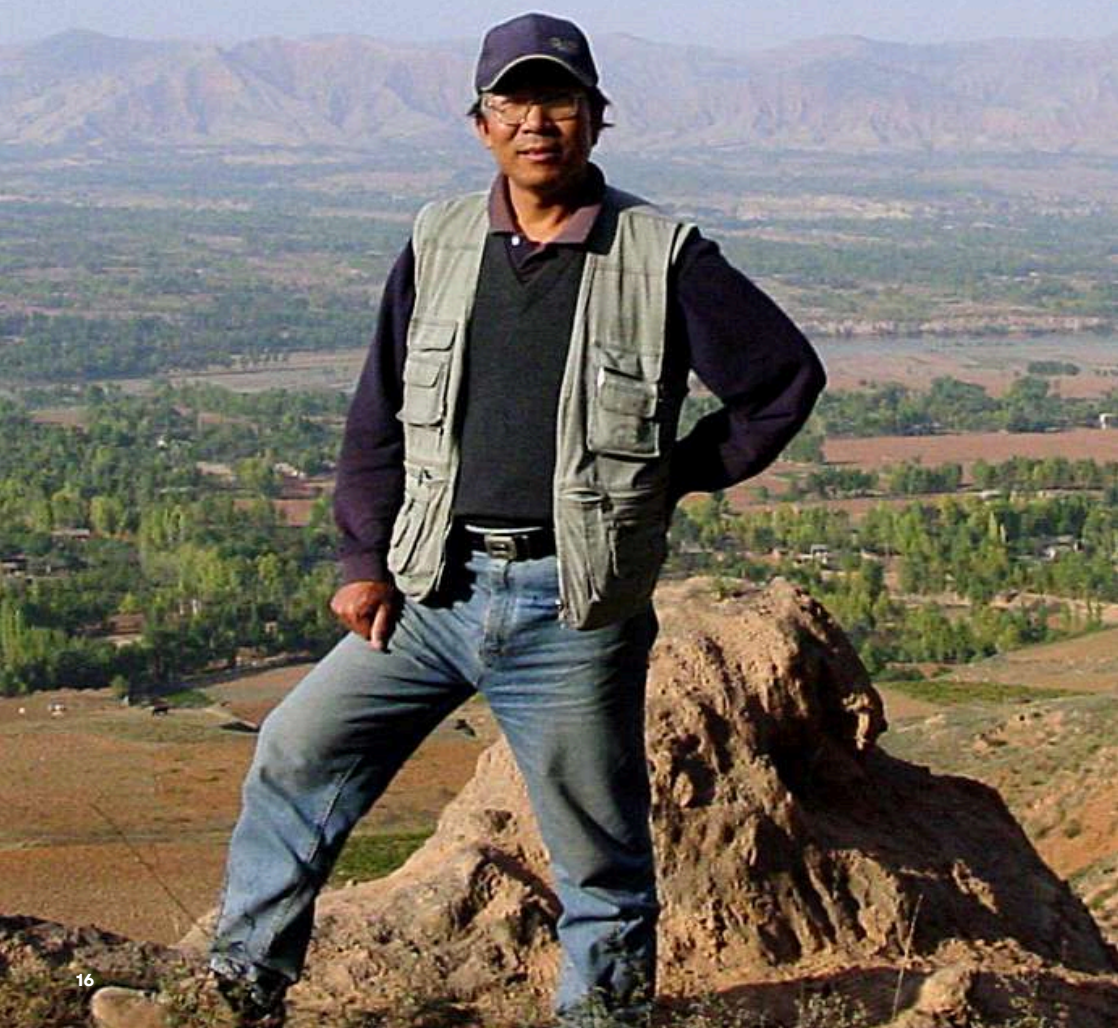


喇家考古遗址(北纬35°49' 40", 东经102°51'15")可追溯到大约4000年前的新石器晚期,属于齐家文化。考古挖掘于1999年就已开始。这个遗址位于中国西北地区青海省海东黄河边上的民和县。



这个遗址曾是人类居住点。普遍认为四千年前,这里发生了大规模的地震,引发海啸和大洪水。居民毫无防备。北京中国社会科学院考古研究所和青海省文物考古研究所的考古学家们还发现了陶器、石器和人骨。

叶茂林教授
喇家考古挖掘工作的领导
北京中国社会科学院考古研究所

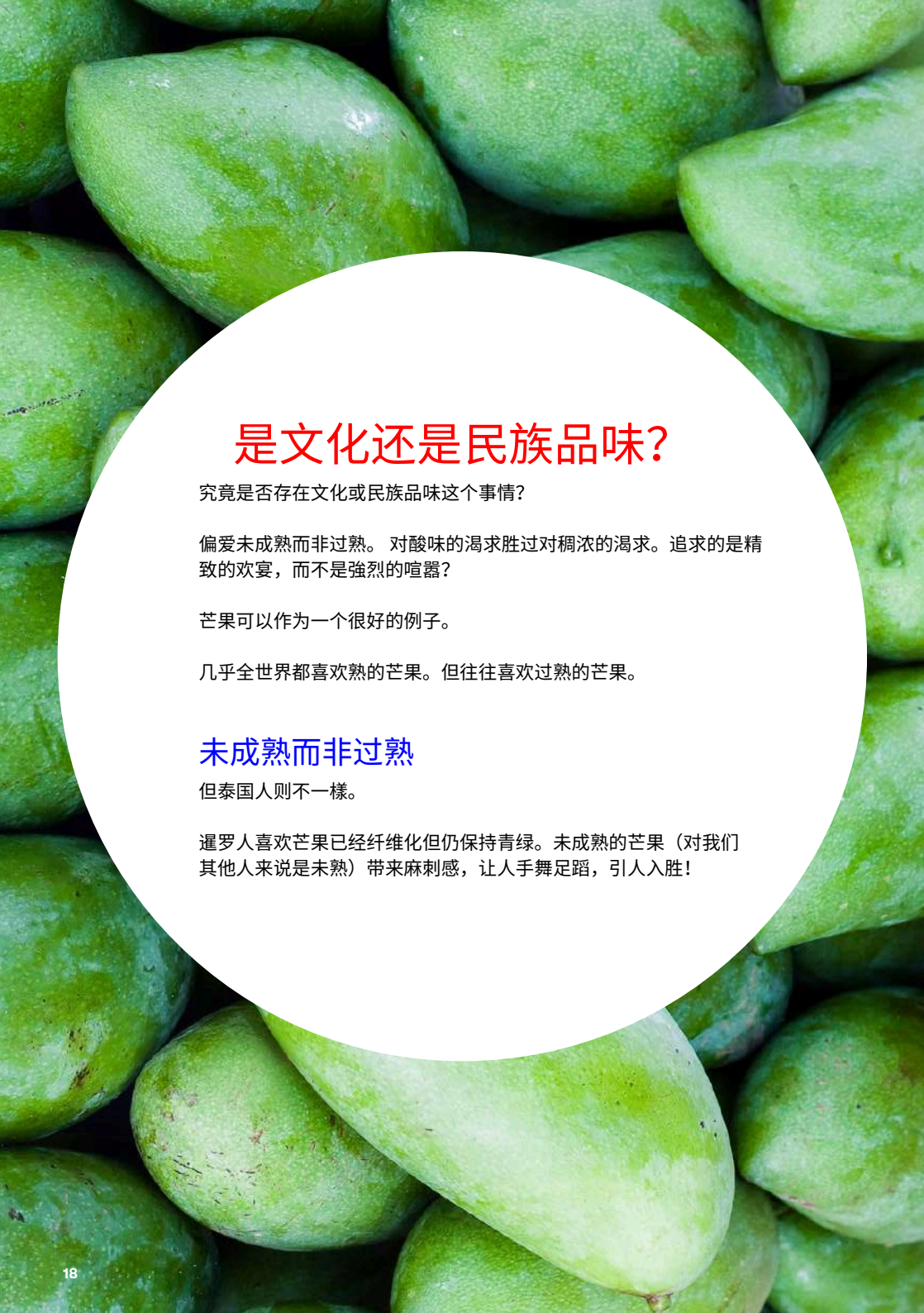


“当两位年轻的考古学家，青海省文物考古研究所的蔡林海和北京中国社会科学院考古研究所的张小虎发现此物时，我并不在场。他们立即向我汇报了此发现。那时(2002年)，考古队已开始使用第一部数字相机。因此我们能拍摄许多照片，并立即看到结果。但由于我们用于传输图片的计算机硬盘太小，我们只能缩小照片。所以我们没有任何大的照片，为此我们遗憾至今。



“喇家考古遗址面条的发现被报道后，许多媒体开始报道这种面条。其中一些媒体在重新报道或改写中，说法不准确，例如有一些将它错误地称为“拉面”。

“喇家发现的面条是挤压而成。时至今日，中国北方有些农村仍保留着这种压制面条的方法，称之为“饴饴面”。尽管我相信喇家考古发现是世界上至少迄今为止发现的最早的面条之一，这并不意味着世界上所有的面条都来源于喇家。其它的面条也许有它们各自的起源。” ■



是文化还是民族品味？

究竟是否存在文化或民族品味这个事情？

偏爱未成熟而非过熟。对酸味的渴求胜过对稠浓的渴求。追求的是精致的欢宴，而不是强烈的喧嚣？

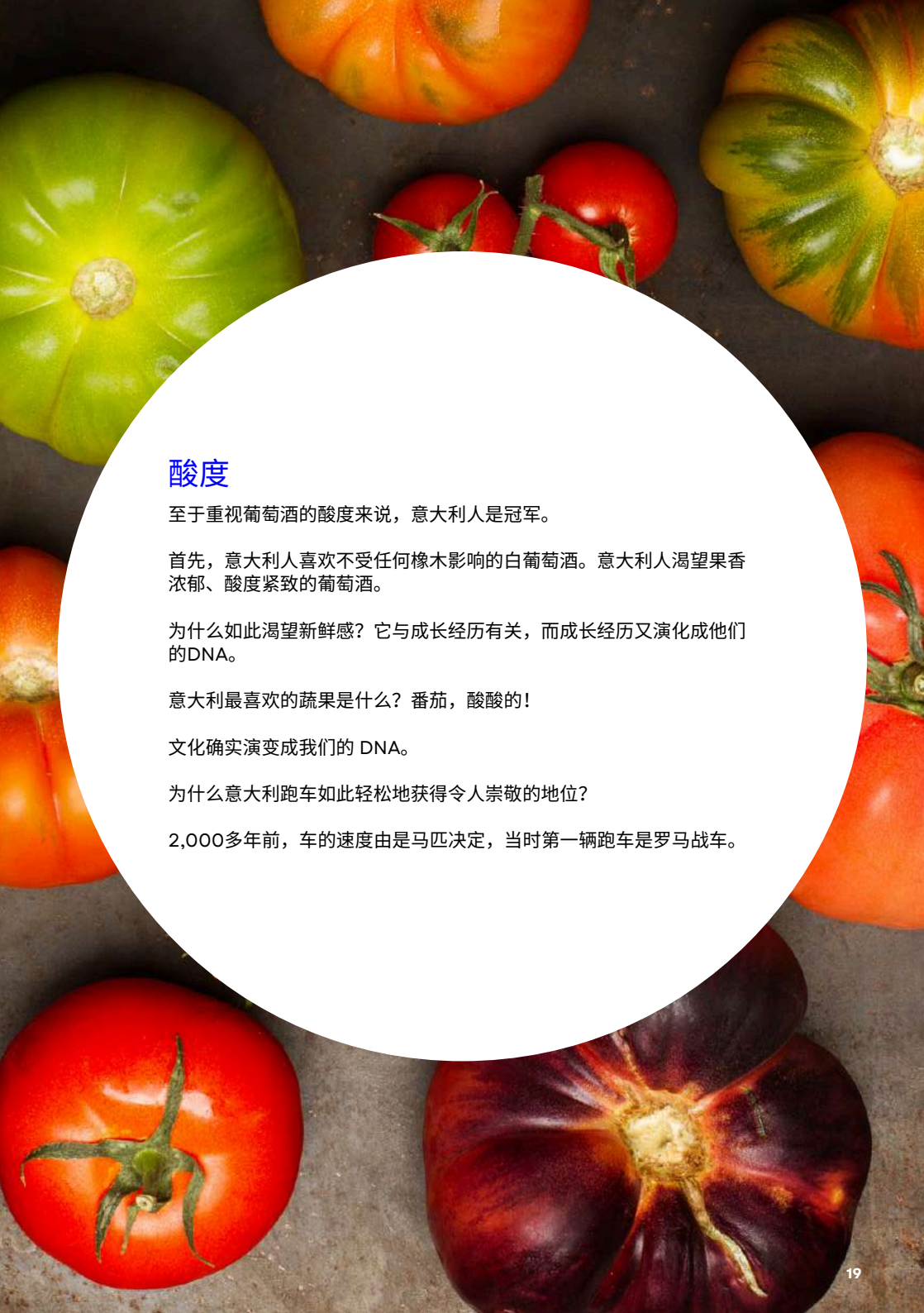
芒果可以作为一个很好的例子。

几乎全世界都喜欢熟的芒果。但往往喜欢过熟的芒果。

未成熟而非过熟

但泰国人则不一样。

暹罗人喜欢芒果已经纤维化但仍保持青绿。未成熟的芒果（对我们其他人来说是未熟）带来麻刺感，让人手舞足蹈，引人入胜！



酸度

至于重视葡萄酒的酸度来说，意大利人是冠军。

首先，意大利人喜欢不受任何橡木影响的白葡萄酒。意大利人渴望果香浓郁、酸度紧致的葡萄酒。

为什么如此渴望新鲜感？它与成长经历有关，而成长经历又演化成他们的DNA。

意大利最喜欢的蔬果是什么？番茄，酸酸的！

文化确实演变成我们的 DNA。

为什么意大利跑车如此轻松地获得令人崇敬的地位？

2,000多年前，车的速度由是马匹决定，当时第一辆跑车是罗马战车。

生命中的轻盈

大约二十年前，在纳帕(Napa)吃午饭时，我问侍酒师，我的第一道菜是否可以搭配“一杯轻盈清爽的白葡萄酒”。

“很抱歉，先生，我们在加利福尼亚州(California)不生产轻盈、清爽的白葡萄酒”。

这一切都归功于这位年轻美国人的超级诚实和敏锐的黑色幽默。

如果你从小就喝汽水，那么新鲜度，更不用说酸度，都可以被认为是一种缺陷。

一罐355毫升的可口可乐含有39克糖，约10茶匙。许多人永远无法摆脱这种舒适的饮料。对于大多数这样的人来说，另一种最喜欢的饮料是香草奶昔。很腻。

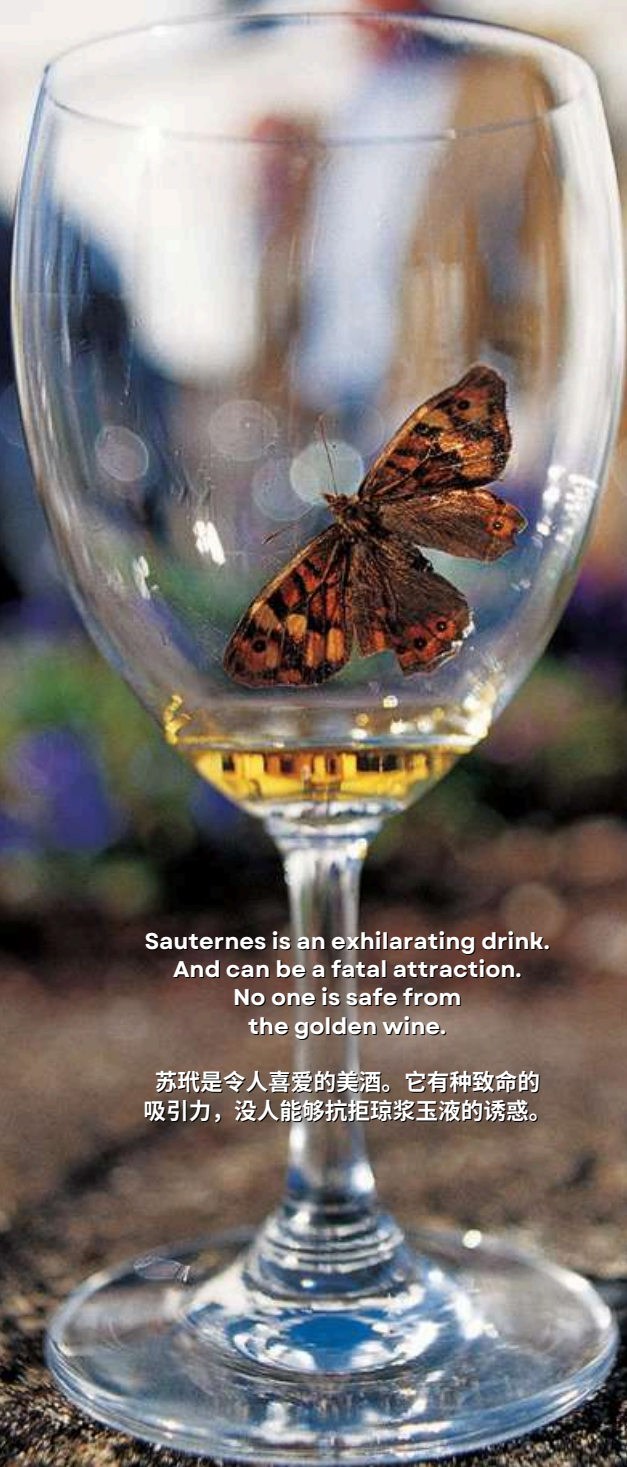
有一种烹饪相当这类丰盈饮品。

我在Nobu吃晚饭时，有太多的甜酱淹没了鱼的味道(是一道主人家点的菜)。这时我意识到Nobu如此受欢迎的原因，是好莱坞效应。除了松久信幸(Nobu Matsuhisa)以外，好莱坞演员罗伯特·德尼罗 (Robert de Niro) 同是创始人。

Nobu 是为那些不喜欢真正日本料理的人准备的日本料理。 ■

这个糖弹含有39克，约10茶匙的糖。





Sauternes is an exhilarating drink.
And can be a fatal attraction.
No one is safe from
the golden wine.

苏玳是令人喜爱的美酒。它有种致命的
吸引力，没人能够抗拒琼浆玉液的诱惑。

价格无关紧要 爱可以战胜一切

大多数人认为把一道简单的菜配上昂贵的葡萄酒是愚蠢、荒谬、甚至是可笑的。

他们认为这是一种可怕的不匹配。

如果你想平等地享受这道菜和葡萄酒，你就不应该接受这样的评论。

两个人坠入爱河也是如此。

即使一个贫穷，另一个富有，这一点都不重要。

重要的是他们彼此相爱。

无论是吃喝还是恋爱，都不要目光短浅、心胸狭窄。要开放、大胆。让自己自由。

如果你有一瓶精品香槟作为对自己的特别款待，不要犹豫，把它配在你最喜欢的一餐美食上。

即使这是一顿休闲的点心午餐，包括烧卖、鲜虾腐皮卷、虾饺和潮州粉果等经典美食。

点心的成本相对低廉，但无关紧要。

首要考虑的是你会否喜欢这个搭配。

这是你对自己的责任。你不需要考虑别人的想法和痛苦。

同样，以昂贵的美食搭配物有所值的葡萄酒也是如此。



Hedonism Wines在www.hedonism.co.uk
上以2380英镑的价格出售了2000年蒂姿
艾沐香槟的Methusaleh装

一个Methusaleh装是6升或相当于8瓶。

如果你喜欢这两个人在一起，你还在等什么？

网鲍(在香港富临饭店价值3,240美元)与一已演化的Vigneti Massa Derthona一起品尝，会让你登上九层天。

这款未经橡木桶陈酿的皮埃蒙特迪莫拉索葡萄酒(Piedmontese Timorasso)用复杂的层次来引诱你。蜂蜜、杏子/菠萝果香，质地如奶油般柔滑，葡萄酒所有的丰富性和质感都会包裹在鲍鱼和同样口感丰富的酱汁中。

另一个与这款干海产美食完美搭配的是成熟的教皇新堡香葡萄酒(Chateauf-neuf-du-Pape)。黄色的花香、有香味的核果(包括桃子，有时是杏子)。富有异国情调的罗纳河(Rhone)的白葡萄酒需要一个宽大的勃艮第酒杯来释放所有被压抑的南方气韵。

这两款白葡萄酒果香浓郁，口感丰富，是理想的搭配。薄身或中度酸性的白葡萄酒只会从鲍鱼上弹开并失控。

说到多汁的水果和奶油口感作为配对，另一个必须尝试的当然是丰盛奶油味的蒂姿艾沐香槟(Amour de Deutz)。经过适当的演化，这款奢华的纯洁霞多丽具有浓郁的果香，就像巴赫大提琴组曲一样丰富、深沉、令人触动。■





干型小满胜



炸豆腐



椒盐鲜鱿



天妇罗



烧卖



印度炸洋葱



潮州五香卷



小笼包



炸鱼薯条



西班牙马铃薯蛋饼



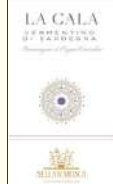
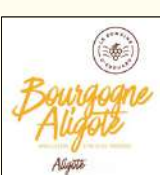
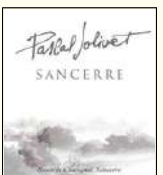
肠粉

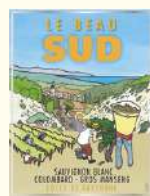


炸肉丸子



芋角





中国最好的未橡木桶
陈酿的霞多丽葡萄酒



奶油培根意面



炸鱼



春卷



搭配



福建煎蚝饼



虾酱鸡翼



韩式什锦海鲜煎饼



锅贴



Pret a Manger
特级公司三文治

“未橡木桶陈酿的白葡萄酒 – 品质由水果的纯度和酸度决定，赋予葡萄酒结构和新鲜度 – 特别搭配适合油炸食物



拿坡里披萨



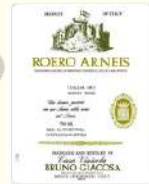
泰式炒河粉



泰式虾饼



炸鸡腿





生牡蛎

© Gillardeau



炒龙虾

© 莊布忠



拖罗

“富含欧米茄3的海鲜需要一种有酒体、质地饱满的葡萄酒，经演化的水果来结合所有的丰富性。口感顺滑是成功的配方”



潮州冻蟹

© 莊布忠



蒸竹蛏



上海炒虾及炸虾

完美



搭配



龙虾刺身



柠檬鸡

© Yixin Restaurant



广东新鲜荷叶饭

© 莊布忠



海鲜两面黄



海南鸡饭



清蒸鲳鱼

变得紧闭或打开

在世界各地的餐馆里，绝大多数的起泡酒和白葡萄酒都太冷了。

把一瓶酒塞进一桶冰里意味着葡萄酒变得越来越冷，越来越麻木。古老的真言——将一瓶红葡萄酒从地窖中取出后，将其放入室内以使其达到室温——同样适用于起泡酒和白葡萄酒，尽管不同的室温。

这就是考验。

当我们喝下温度升高的葡萄酒时——从冷到暖——葡萄酒就会打开。当葡萄酒从较高的温度下降到较低的温度时，它变得紧闭，直到在非常极端的情况下，它会完全关闭！

假设我们想喝一杯12°C的葡萄酒。

在相同的温度下饮用两瓶相同的葡萄酒，如果一瓶从20°C降至12°C，而另一瓶从5°C升至12°C时，味道会大不相同。

无论你想在什么温度下享用葡萄酒，都要确保它是打开的，而不是紧闭的。■



桃红葡萄酒需要宽大的酒杯

勃艮第和黑皮诺需要一个更宽的杯子，以便葡萄酒更充分地接触空气，释放出精致的果实香。桃红葡萄酒也是如此。然而，几乎在所有地方，包括普罗旺斯，桃红葡萄酒都装在细长的白葡萄酒杯中。有一次，Patrick Leon(1943-2018)邀请我在他位于弗朗萨克(Chateau Les Trois Croix)的家里吃晚饭时，他准备了蝶之兰酒庄(Chateau d'Esclans)的顶级葡萄酒Garrus。Patrick从木桐酒庄退休近二十年后，被Sacha Lichine聘为蝶之兰酒庄(于2006年被Sacha收购)的首席酿酒师。在第一次品尝了白酒杯中的Garrus后，我问Patrick有没有勃艮第酒杯，他适时地拿出杯子，把Garrus倒进去。Patrick摇着摇着桃红葡萄酒，嗅了嗅，又嚐了一口。Patrick脸上顿时亮了起来。他的微笑说明了一切。就好像我们在品尝另一款葡萄酒！



彩虹冰柱

对我来说，香槟是唯一一种二氧化碳，没有它，生命是不可能的。

也就是说，尽管我很喜欢香槟，但我不会像那些宣称“香槟能完美搭配所有东西”的人那样。

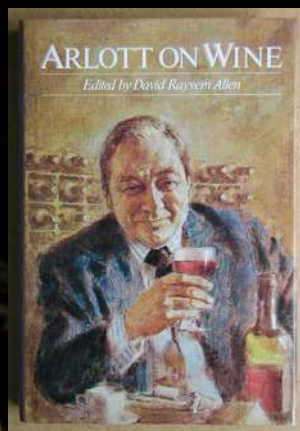
它没有。坚持这一点的人只想在任何情况下都能喝上一口香槟。当然，这并没有什么错，只是这种说法毫无意义。

例如，我不想以香槟搭配广东烧鹅、苏州糖醋桂鱼或马萨拉羊肉。

香槟能唤起欢乐。气泡把我们推向了一个更高的层次。喝着香槟，我们设立远大目标，追求卓越。我们希望传播幸福。

我遇到的关于香槟的最佳定义不是来自一位葡萄酒作家，而是一位英国女学生，她第一次尝到起泡酒就被感动了。她的反应在《Arlott on Wine》一书道出。

“它就像我嘴里的彩虹冰柱”。■



John Arlott (1914 - 1991) 曾为
《卫报》报道板球和葡萄酒。
John Arlott • *Arlott on Wine*
Willow Books Collins • 1986

最美丽的酒杯

世界上最迷人的酒杯是由Philippe Jamesse设计的。Philippe Jamesse比任何人都尝过更多香槟，他在Les Crayeres担任了18年的首席侍酒师，他们的香槟选择是传奇。酒杯由同样来自兰斯(Reims)的法国利曼(Maison Lehmann)制造。2019年，Philippe Jamesse成立了公司DNA Champagne & Wine，提供香槟咨询服务。自2021年以来，他一直担任由起泡清酒生产商组成的协会AWA SAKE的大使。Philippe Jamesse还与东京的木本硝子(Kimoto Glass)一起开发了一种专门用于AWA SAKE的酒杯。■

Philippe Jamesse Synergie的用途非常广泛，适用于香槟、白葡萄酒、桃红葡萄酒和红葡萄酒。



摄于 1990 © 莊布忠

This *Fu* or Guardian Lion is one of a pair outside the palace in Beijing's Forbidden City. It is a lioness as denoted by the fact she is playing with her cub with its left paw. The number of knots on its head is an indication of rank. Officials below Grade Seven were not allowed to have *Fu* Lions in front of their houses. The highest number of knots is 13, for Grade One officials. This, though, is a Royal *Fu* Lion guarding the palace. Only the emperor can have 45 knots on each of his lions. *Fu* Lions originated from the time of the Eastern Han Dynasty (25 – 220 AD).

门狮

这尊“门狮”或“福狮”是北京紫禁城宫殿外的其中一对狮子。这是一只母狮，因为她正在玩耍并用左爪约束她的幼崽。门狮头上螺髻数量是等级高低的重要标志。只有七品以上的官员才能摆放门狮。一品官员府可以摆有13个螺髻的门狮。然而，这是一头守卫宫殿的皇家门狮。只有皇帝才能让他的每只狮子有45个螺髻。门狮起源于东汉时期(公元25-220年)。

果香

我们赞扬葡萄酒的原因

我们喝酒的原因是为了果香。葡萄赋予的果香，就是葡萄酒的声音。如果我们面前的这杯葡萄酒没有“唱”出品种、混酿或产地，那么这酒就让我们失望了。

适当地使用橡木桶可以改变、甚至增强果香。

我的已故朋友Paul Pontallier(1956-2016)，他的博士论文研究橡木桶对葡萄酒的影响。他的老师是Emile Peynaud教授(1912-2004)。1983年玛歌酒庄庄人Corinne Mentzelopoulos需要一位酿酒师时，Emile Peynaud教授向她推荐了Paul Pontallier。虽然玛歌酒庄是在新橡木桶中陈酿的，但你不会尝到它的橡木味道。

当橡木把水果闷死，让葡萄酒尝起来有烟熏味时，我们品尝的不是葡萄酒。相反，我们喝的是“木汁”。外面有很多这样的东西。

食物也是如此。

烹饪时使用过多松露油、大蒜、黑胡椒和辣椒了。如此之多，以至我们往往很难知道我们到底在吃什么。可是人们更喜欢这些刺激感，反而不太有兴趣了解食物本身的味道。

有次我在一家餐馆，点了土豆菜，我要求不加松露油。

“哦，你不喜欢松露的味道吗？”

“我碰巧喜欢土豆的味道”我回答道。

世界各地用在食物上的松露油是由合成化合物制成的人工香料。里面没有松露。■



Paul Pontallier(1956-2016)于1983年从波尔多大学直接加入玛歌酒庄。



Osvaldo Forlino(左)和Walter Massa。Walter Massa是古老的皮埃蒙特(Piedmont)品种迪莫拉索(Timorasso)的救世主。他们两位是儿时朋友，父亲分别是各自村庄贾罗洛(Giarolo)和蒙莱莱(Monleale)的市长。Osvaldo Forlino也一直是迪莫拉索的拥护者。他现在在家中种植了这种葡萄，使其成为意大利海拔800米的最高迪莫拉索葡萄藤。照片拍摄于Osvaldo Forlino在新加坡的餐厅No Menu。

白葡萄酒或红葡萄酒

一样好

豆腐、鸡肉和猪肉都是灵活的搭配。

它们适合与起泡酒、白葡萄酒、桃红葡萄酒和红葡萄酒一起享用。

如果它们是蒸的，我更喜欢配白葡萄酒。

红烧、烘烤或油炸的话，我都会选择红葡萄酒。

但不是一种厚重、酒体饱满的红葡萄酒，而是一种更轻盈、新鲜的葡萄酒，如博若莱(Beaujolais)或佳美、黑皮诺、桑塞尔(Sancerre)、阿尔萨斯(Alsace)红葡萄酒、多塞托·阿尔巴(Dolcetto d'Alba)，或果味浓郁、芳香、未橡木桶的瓦尔波利切拉(Valpolicella)葡萄酒。■



蒸豆腐



红烧豆腐



白切鸡



© 莊布忠

脆皮鸡



32 蒸猪肉



烧肉



四川樟茶熏鸭



新疆烤羊肉

完美



潮州卤鸭



坦杜里羊肉



粤式牛腩



粤式腊味饭

带有水果味的红葡萄酒，完整的葡萄单宁(包括葡萄籽和皮的单宁)，恰到好处地橡木桶陈酿，增强了蛋白质和肉类的味道。当我们品尝多皮和脂肪含量较高的肉类菜式时，葡萄酒也会让我们的味觉焕然一新，特别那些用动物油煮成的菜式。

搭配



粤式炒牛河



粤式烧鹅



南京盐水鸭

唯一搭配红葡萄酒



比较好的海鲜



海参是唯一一种与红葡萄酒搭配得更好的海鲜。这有两个原因。海参几乎不含任何欧米茄3，而欧米茄3会使红酒变得有金属味或“鱼腥味”。一百克海参只含有0.05克欧米茄3。另一方面，鲑鱼和鲱鱼可以产生超过4克的欧米茄3。海参因其质地和浓郁的酱汁而标上贵价。这种珍贵的酱汁是由优质的高汤熬制而成的，其中包括鸡肉、金华火腿和干贝。一款经过演化的波尔多葡萄酒，单宁被柔和化，口感丝滑，这经历时间的陈酿才能形成如此复杂又充满果香的层次，与海参简直是天作之合！印尼是世界上最大的(几乎所有野生)海参出口国。年产量可达7000公吨。 ■



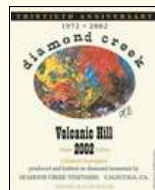
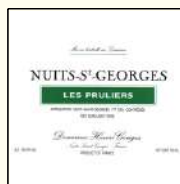
赞颂半瓶装

半瓶装太棒了。尤其是当你独自用餐时，半瓶装可以让我们少喝同一款酒，这样我们就可以多品尝半瓶另一款酒了。半瓶装的另一个好处是它们的陈酿和演化速度比750毫升瓶装快得多。而且，如果我们计算半瓶酒的陈化速度大约是750瓶装酒的两倍，那么它的陈化时间大约是大瓶装酒(1.5升)的四倍。

我特别喜欢半瓶香槟。尽管气泡很重要，半瓶香槟的气泡更平静，果味更圆润。白葡萄酒也是如此，酸度变得更温和，不那么刺激。加速的进化使水果更早地与新鲜度融为一体。质地更顺滑，甚至像奶油一样。

葡萄酒在半瓶中充分发挥所长。对于那些单宁和酸度需要更多时间柔化的品种或地区来说尤其如此，如内比奥罗(Nebbiolo)、赤霞珠、品丽珠和西拉。由于最佳的演化，葡萄酒更芳香，单宁更柔滑。如果葡萄酒需要醒酒，所需的时间更短。半瓶装也有利于勃艮第葡萄酒，因为这里的气候是大陆性的，随着时间的推移，黑皮诺表现得更加辉煌，尤其是对那些有良好风土条件酒庄出品的葡萄酒特别有利。

位於美国田纳西州的**The Barn at Blackberry Farm** 拥有世界上最多的半瓶装。这是他们146款半瓶装酒中的12款。 ■



Champagne Pierre Paillard Les Parcelles Bouzy Grand Cru NV	US\$95
Garretson Wine Company Limoid Cior Roussanne Paso Robles 2005	US\$50
F. Weins Prüm Graacher Domprobst Auslese Long Gold Cap Riseling 2004	US\$65
Domaine Louis Michel & Fils Chablis 2018	US\$55
Domaine Etienne Sauzet Hameau de Blagny Puligny-Montrachet 1er Cru 2003	US\$105
Domaine Jean-Louis Chave Hermitage Blanc 1998	US\$290
Ken Wright Nysa Vineyard Pinot Noir Dundee Hills, Oregon 2007	US\$60
Diamond Creek Volcanic Hill Cabernet Sauvignon Diamond Mountain 2002	US\$390
Ridge Monte Bello Cabernet Sauvignon Santa Cruz Mountains 2013	US\$265
Domaine Henri Gouges Les Pruliers Nuits-Saint-Georges 1er Cru 2003	US\$135
Chateau de Beaucastel Chateaneuf-du-Pape Rouge 1999	US\$145
Gaja Barbaresco DOCG 1999	US\$240

北京烤 的起源



我从不把北京烤鸭配红酒。北京烤鸭讲究的是皮，而不是肉。名为“北京”的品种起源于中国，鸭的饲养期为45天(其他烤鸭通常为65天)。拥有白羽毛的北京鸭以其轻盈而非野味的味道而闻名。事实上，北京烤鸭饲养期短，肉的味道实际上相当中性。法国的布雷斯鸡要美味得多。

脆皮是北京烤鸭的亮点，我经常净吃脆皮，尤其是独自一人享受时一只北京烤鸭。有客人时，一起吃几片脆皮后，我会吃一两个饼包，里面有皮、葱、黄瓜和一点甜面酱。由于饼包中放了甜面酱，北京烤鸭的理想搭配是半干型香槟、微甜起泡酒、晚摘雷司令(Spatlese)、精选雷司令(Auslese)、半干型武弗雷(Vouvray)、阿斯蒂莫斯卡托(Moscato d'Asti)、苏玳、绍兴黄酒、奥罗索(Oloroso)、帕洛科塔多雪莉酒(Palo Cortado)、茶色波特酒(Tawny Port)、混合威士忌和单一麦芽威士忌、白兰地和干邑。

由于我只会吃一丁点甜面酱，我有时也会搭配干型起泡酒或香槟、雷司令、夏布利(Chablis)、干型武弗雷(Vouvray)、桑塞尔(Sancerre)、慕斯卡德(Muscadet)或干型小芒森。 ■

永乐皇帝

北京烤鸭起源于南京。它在明朝早期(1368-1644)在北京出现，当时永乐皇帝将首都从南京迁至北京。朱棣，永乐皇帝的个人名字，受封燕王，“燕”是北京地区的古名。他的父亲朱元璋建立了明朝，成为洪武皇帝，首都设在南京。1392年朱标去世后，他的儿子朱允炆于1398年登基为建文皇帝，并开始处决或降职其有权势的叔叔。1399年，燕王反抗侄子，最终于1402年将其推翻。至于建文皇帝最后是死于宫火，还是逃脱了，至今没有人知道。但可以肯定的是，1407年，永乐皇帝下令将首都从南京迁至北京，因为北京是他最初的权力基地。迁移的前一年，朱棣已经下令建造一座新宫殿，并于1420年完工。这就是紫禁城，现今北京的第一大旅游景点。永乐皇帝于1402年至1424年在位。中国最古老的餐馆是便宜坊。始于明朝永乐十四年，这个北京烤鸭店当时有另一个铺名(不叫便宜坊)。



我最喜爱的 滴金酒庄葡萄酒 配对

© 莊和忠



新加坡辣椒蟹



四川辣子鸡

© 莊和忠





杭州东坡肉



四川麻婆豆腐



苏州甜酸松鼠鱼



粤式咕嚕肉



北京烤鸭



粤式乳猪



新加坡辣蟹



泰式罗勒辣椒炒肉末

完美



杭州东坡肉



韩国辣肉



广东咕噜肉



许多人认为浓郁的红葡萄酒经得起辛辣菜肴的考验。事实并非如此。辛辣的菜需要甜味，而不是浓郁的红葡萄酒。甜的葡萄酒也可以搭配酸甜菜肴，以及其他使用大量黑胡椒、甜酱或/和醋的菜肴。我们为滴金酒庄推荐的所有菜肴也与半干型香槟、雷司令迟摘葡萄酒(Spatlese)或精选葡萄酒(Auslese)、阿斯蒂莫斯卡托(Moscato d'Asti)、半干型兰布鲁斯科(Lambrusco Semi-Secco)、绍兴黄酒、清酒、奥罗索(Oloroso)、干型雪利酒帕洛科尔塔多(Palo Cortado)、茶色波特酒(Tawny Port)、年份茶色波特酒(Colheita)、威士忌、白兰地、干邑和柑曼怡(Grand Marnier)完美搭配。



Peking Duck



四川口水鸡



担担面



麻婆豆腐



粤式乳猪



印度咖喱



四川水煮鱼



四川辣子鸡



FINE WINE WORLD'S BEST WINE LISTS AWARDS 2024

worldoffinewine.com



2024年Champions' League 最佳综合榜单

Park Hotel Vossevangen • 挪威

最佳长酒单(超过 500 种葡萄酒)

SW Steakhouse • 澳门 • 亚洲

Society • 墨尔本 • 维多利亚州 • 澳大利亚 • 大洋洲

Sketch, The Lecture Room & Library • 伦敦 • 英国 • 欧洲

Blue Penny Cellar, Constance Belle Mare Plage • 弗勒拉克 • 毛里求斯 • 中东和非洲

Pappas Bros Steakhouse, Houston Galleria • 休斯顿 • 德克萨斯州 • 北美

Graycliff Hotel & Restaurant • 拿骚 • 巴哈马 • 南美洲和中美洲和加勒比地区

最佳香槟和起泡酒单

Restaurant Petrus at Island Shangri-La • 香港 • 中国 • 亚洲

Quay • The Rocks • 悉尼 • 新南威尔士州 • 澳大利亚 • 大洋洲

Affinatore • 米兰 • 意大利 • 欧洲

Blue Penny Cellar • Constance Belle Mare Plage • 弗勒拉克 • 毛里求斯 • 中东和非洲

The Little Nell • 阿斯彭 • 科罗拉多州 • 美国 • 北美

Graycliff Hotel & Restaurant • 拿骚 • 巴哈马 • 南美洲和中美洲和加勒比地区

最超值酒单

Supernormal • 墨尔本 • 维多利亚州 • 澳大利亚 • 亚洲

Doppo • 伦敦 • 英国 • 欧洲

Archipel Restaurant • 康斯丹毛里求斯王子度假酒店 • 弗拉克邮政 • 毛里求斯 • 中东和非洲

Barcelona Wine Bar • 华盛顿 • 特区 • 美国 • 北美

最佳烈酒单

Ozen Reserve Bolifushi • 卡夫环礁 • 马尔代夫 • 亚洲

Society • 墨尔本 • 维多利亚州 • 澳大利亚 • 大洋洲

Le Taillevent • 巴黎 • 法国 • 欧洲

Saxon Hotel Villas & Spa • 约翰内斯堡 • 南非 • 中东和非洲

The Pines Modern Steakhouse • 高地 • 加利福尼亚州 • 美国 • 北美

Graycliff Hotel & Restaurant • 拿骚 • 巴哈马 • 南美洲和中美洲和加勒比地区



越过四川，成都，
晋江的安顺大桥

搭建桥梁

桥梁存在的目的是连接。

跨越距离，将人们聚集在一起。

桥梁让我们能够在更短的时间内到达想要的目的地或人。

桥梁提供可能性、机遇。

当我们跨过一座桥时，我们就进入了未来——告别了过去。

桥梁带来乐观。

我们需要利用的正是这种乐观情绪。

我邀请中国、日本、波尔多、英国等地的葡萄酒界搭建桥梁。这样我们就可以建立一个相互交流、理解的葡萄情谊。



中国葡萄酒 品酒会



2024年1月9日
龙船酒庄·波尔多

Frederic Guy 摄



巴顿庄园庄主及巴顿家族第九代
Lilian Barton Sartorius



安盛酒业总经理Christian Seely



碧尚女爵酒庄总经理及首席酿酒师
Nicolas Glumineau



波菲庄园总经理
Sara Lecompte Cuvelier



马拉帝酒庄联合庄主
Jean-Jacques Bonnie



老色丹酒庄庄主
Alexandre Thienpont



左起：中国葡萄酒品酒会主办人庄布忠；龙船酒庄总监Christine Pinault；罗斯柴尔德拉菲集团（拉菲酒庄）法国及海外酒庄技术总监Olivier Tregooat；珑岱酒庄总经理Charles Treutenaere；丝路酒庄创始人兼庄主李勇；龙船酒庄总经理兼首席酿酒师Philippe Blanc；长和翡翠酒庄创始人兼庄主张艳莉；贺兰晴雪酒庄联合创始人兼首席酿酒师张静；龙船酒庄传播与公共关系总监Geraldine Marquay Santier；戎子酒庄总经理王庆伟；敖云酒庄大使Margaux Brengel；江苏东晨电子科技有限公司董事沈一舟；chngpohntiong.com 业务及营销经理余嘉茵



Domaines Jacques Thienpont (里鹏酒庄) 总经理 Diana Garcia Berrouet (左) ; 碧尚女爵酒庄酿酒师 Stephanie Danglade



左起：巴顿家族第十代 Damien Barton Sartorius ; 朗康田庄园酿酒师 Florent Cillero ; 朗康田庄园庄主 Henri Lurton



男爵酒庄技术总监 Pierre Montegut ; 麒麟城堡总经理及首席酿酒师 Philippe Delfaut (右)



VertdeVin 编辑 Jonathan Choukroun Chicheportiche



骑士庄园少庄主 Adrien Bernard



中国葡萄酒 品酒会



2024 年 7 月 31 日
东京希尔顿酒店

Ikuko Yamamoto 摄



左起：Aeon Retail 侍酒师Nobuko Sasaki；侍酒大师 Yukata Takano；日本女子樱花葡萄酒大奖赛创办人Yumi Tanabe；中国葡萄酒品酒会创办人庄布忠；Towashoji 总经理刘平原



左起：日本甲州葡萄酒協會Yuka Ogasawara；Lumiere 出口经理Yukiko Amano；Lumiere 第五代庄主兼酿酒师Shigeki Kida；迦南美地酒庄创办人兼庄主王方



左起：登美之丘总经理Fumio Shonai；天塞酒庄创办人兼庄主陈立忠；登美之丘首席酿酒学家Keiichi Shiina



后排左起：Koalaya 销售部 Kota Kudo；YU's Wine Salon 主席Yukari Tezuka；天塞酒庄创办人兼庄主陈立忠；中法庄园和迦南酒业业务拓展Bel Lee；迦南美地酒庄创办人兼庄主王方；长和翡翠酒庄创办人兼庄主张艳莉；日本女子樱花葡萄酒大奖赛创办人Yumi Tanabe（后方为张艳莉）；戒子酒庄总经理王庆伟；长和翡翠酒庄区域销售经理（全球）钟晓岚；中央葡萄酒株式会社第五代庄主兼酿酒师Ayana Misawa；中国葡萄酒品酒会创办人庄布忠。前排左起 chngpohtiong.com 业务及营销经理余嘉茵；贺兰晴雪酒庄联合创始人兼首席酿酒师张静；丝路酒庄创办人兼庄主李勇；长和翡翠酒庄第二代庄主焦嘉彤；Fwines 品牌经理 Aiko Tsujimoto；国泰航空葡萄酒、烈酒和饮料经理Ronald Khoo



左起：长和翡翠酒庄第二代庄主焦嘉彤；长和翡翠酒庄创办人兼庄主张艳莉；中央葡萄酒株式会社第五代庄主兼酿酒师Ayana Misawa



左起：Wine & Newlife 主席Hayato Kojima；重庆饭店老板李宏为；日本女子樱花葡萄酒大奖赛创办人Yumi Tanabe；中国葡萄酒品酒会创办人庄布忠



Fwines 品牌经理 Aiko Tsujimoto；
国泰航空葡萄酒、烈酒和饮料经理Ronald Khoo



左起：福布斯日本葡萄酒作家Aya Mizukami；
Ayako Ohgami；丝路酒庄创办人兼庄主李勇



全球最佳 中餐厅

© 莊布忠



An imperial lion guardian statue in Kaifeng, capital of the Northern Song (960 – 1127), Henan Province. *Xiao Long Bao*, a dish of more than a thousand years old, originates from Kaifeng, not Shanghai.

小笼包

一座古老的皇家石狮在河南省开封，这里是北宋（960 – 1127）的首都。小笼包是一道有着一千多年历史的菜肴，它的发源地是开封，而不是上海。



仙岛酒庄用心打造佳酿的精品酒庄



对酿酒的热情与对人类和环境的承诺相结合
品尝仅用庄园种植的葡萄酿制的葡萄酒，品尝丘山山谷的风味
享受源于殷勤和关怀的精致餐饮和精品住宿体验
用每一杯美酒来品味卓越与健康文化



· ISO9001:2015质量管理体系认证

· ISO45001:2018职业健康安全管理体系认证

· ISO14001:2015环境管理体系认证

· ISO14064碳中和管理能力等级认证



www.mysticwinery.com



中国 山东烟台 蓬莱丘山山谷

长安壹号

北京



© 莊布忠

烤鸭厨师刘凯



© 莊布忠

行政总厨李冬



© 北京东方君悦大酒店

就如你所想像的，北京有很多烤鸭店。可惜的是大多数都无法保持稳定的品质。假如任何产品品质水平不能始终如一，终究也是徒劳无功。“稳定”本身就是一种品质。当你有了稳定性，才有可靠性。

长安壹号的北京烤鸭不仅美味，而且质量稳定。白羽的北京鸭在美国广泛繁殖，但最初是从中国迁徙到那里。在北京，它们被饲养到45天，因为我们是吃北京烤鸭的皮而不是它味道很淡的肉。

我经常光顾长安壹号的另一个原因是这家星级酒店餐厅的酒单价格非常合理。

酒单中超过10款葡萄酒的价格都在300人民币左右，其中包括起泡酒、白葡萄酒、桃红葡萄酒、红葡萄酒和甜酒。

这里的服务人员热情、专业，且待人接物的态度恰到好处。

长安壹号还有另一道极具特色的家禽类菜肴——口水鸡，值得你专门飞过去吃。这道四川经典名菜中增添了碎芝麻，堪称神来之笔。我每次光顾这家店时必点烤鸭和口水鸡。

行政总厨金强于2024年9月退休。自2003年开业以来，这位北京人一直领导着长安壹号。接任的是同样来自北京的李冬，他曾担任北京瑜舍酒店京雅堂行政总厨，在他的领导下，该餐厅连续五年获得米其林一星。李大厨也曾担任中央电视台《厨王争霸》节目的厨艺总监。■



天塞酒庄
TIANSAI
VINEYARDS

天塞酒庄

荣膺国内外权威大奖500余项

RVF
中国年度
最佳酒庄

Decanter
世界葡萄酒大赛
金奖

世界
霞多丽大赛
金奖

布鲁塞尔
国际葡萄酒大赛
金奖



天塞酒庄微信
订阅号二维码

邮箱:sunqing@tsjz.com

网址:<http://www.tsjz.com>

天塞酒庄地址:中国新疆巴州焉耆县葡萄产业园区
华萄园天塞酒庄

天塞品牌运营管理(北京)有限责任公司地址:中国
北京市朝阳区时间国际H座北区705



天塞精选马瑟三千红葡萄酒2018

猪肉婆

佛山



老板吴素芬

© 猪肉婆



猪肉婆 ©



行政总厨李汉明

虽然顺德只是广东省佛山市一个区，但香港和世界各地粤菜餐厅的许多大厨都是顺德人。

香港和世界各地的粤菜餐厅的许多厨师都来自顺德。功夫巨星李小龙(1940 - 1973) 也出生于顺德的一个小镇。

当地其中最受欢迎的餐厅是猪肉婆。来自世界各地的美食爱好者、影视明星、以及厨师等等都来朝圣。

猪肉婆餐厅就像一个小村庄。这里有一个大厅，主餐厅就在那里，外面挂着许多来过的名人的照片，其中包括香港名人。

这里的包厢被设计成一间一间小屋。所有食材，包括有机蔬菜和海鲜在内，都公开展示，供顾客选择。

这家餐厅是以老板吴素芬的名字命名的。她从小就在菜场上帮家里的小摊位卖猪肉，被人们亲切地称为“猪肉婆”。

现在“猪肉婆”已成为一个家喻户晓的名字。这里主打口味出众却少人主理的传统顺德名菜，有其他地方找不到的菜肴。

猪肉婆应该获颁诺贝尔美食奖。 ■



長和翡翠酒庄
FEI TSWEI



宁夏长和翡翠酒庄·宁夏贺兰山东麓核心产区
18095391654/fei.ding@copowergroup.com



微信公众号



小红书



销售负责人



炳胜品味

广州



世界上最好的叉烧。



澳门马友蒸肉饼

老板曹嗣标提升炳胜声誉的方法非常巧妙。炳胜旗下设有不同风格的品牌，价位各不相同，旨在吸引各种不同年龄层的客户群。他的想法很简单：“随着客年龄增长，生活越来越好，他们仍然会来炳胜用餐。”

炳胜在广州共有11家分店。我们推荐的是位于天河东路168号的炳胜品味。该店座落于现代化广州的新城中心 - 天河区。“天河”意为“天上帝之河”。新城区中摩天大楼林立，有酒店、办公楼和购物中心。

曹嗣标出生于一个农民家庭，由于家境贫困，16岁他便来到广州打工。一开始，他是当一些杂活，向稍微有些闲钱的工人卖一些用品来赚些微钱。

1996年，曹嗣标开了一家大排档。

但起初生意并不好，营业不佳，他甚至一度想关店。但他咬牙顶住了。不久后，他推出了招牌菜，迅速脱颖而出。

这就是颇费人工的顺德鱼生。极薄的新鲜鱼片蘸秘制酱料食用，酱料中含花生油、生姜和葱。虽然曹嗣标并不是顺德人，但是炳胜靠这一招制胜，现时炳胜已成为公认的顺德鱼生标志性餐厅。

继鱼生之后，又陆续推出了其他招牌菜，包括两种不同风味的秘制黑叉烧：一种是蜜汁叉烧，另一种是脆皮叉烧，专挑猪肚部位又大又厚的五花腩，几乎全是肥肉，但皮的口感非常脆。这种令人叫绝的叉烧在其他任何地方都吃不到。

你还去不尝试世界上最好的叉烧？疯了吗！■



LONGTING VINEYARD

龍亭酒莊

敬畏自然 | 工匠品质 | 乐享生活 | 传承美好

Reverence for Nature | Prime Quality |
Happy Life | Pursuit of Goodness



中国山东·烟台蓬莱

www.longtingvineyard.com

悦轩

杭州



杭州柏悦酒店酒店总经理周宏斌



柏悦酒店



悦轩

干煎东海带鱼

柏悦酒店位于钱江新城的CBD - 钱塘江西岸新兴的商业与文化枢纽。这里距离中国著名的旅游景点西湖只需20分钟车程。位于37层的悦轩主打浙江菜及粤菜。餐厅拥有高达5.2米的落地玻璃窗，非常震撼。面对这令人叹为观止的美景，必然要有与之相配的高品质食物。这里的景色与食物皆为上品。

餐厅室内装饰还采用巨大的玻璃灯笼和手工刺绣，令人目不暇给。这些刺绣来自以精美传统中国服装著称的苏州。杭州柏悦酒店总经理周宏斌正是出生于苏州。

周宏斌年轻时移居墨尔本，这家位于澳大利亚的意大利餐厅 The Olive Tree 是他在饮食行业内的第一份工作。

这位屡获殊荣的大厨，于1993年加入了墨尔本君悦酒店，步入酒店行业。

后来，他又到墨尔本柏悦酒店工作。2002年3月，周宏斌回到中国，先后担任上海君悦酒店行政副总厨、杭州凯悦酒店行政主厨、外滩茂悦酒店行政主厨，之后又回到上海金茂君悦酒店担任餐饮总监。

2013年9月，周宏斌成为宁波柏悦的总经理。五年后，即2018年7月，他成为杭州柏悦酒店总经理。2021年10月，周宏斌升任大中华区副总裁，负责浙江、江苏和安徽省的业务。自2013年以来，周宏斌担任法国埃科菲厨皇协会中国区会长。 ■



THE ENERGY OF TSINGTAO TERROIR

青 青 之 岛 · 九 顶 酝 佳 酿



+86 (0)532-81927061
www.chateau9peaks.com
info@greatriverhill.com

SHANKOU MOUNTAIN, YUANSHANG TOWN,
LAIXI, TSINGTAO, SHANDONG, CHINA
中国山东青岛 / 莱西 / 院上镇 / 山口山

Nine Peaks

富临饭店 香港



首席侍酒师陆志文



老板兼执行董事邱威廉



行政总厨黄隆滔

富临饭店于1977年开业。2014年餐厅从最初的湾仔骆克道485号搬迁到铜锣湾的信和广场。大多数人(包括计程车司机在内)都把富临饭店简单地叫作“阿一鲍鱼”，而不称为“富临饭店”。更不用说杨贯一(阿一)在香港就像电影明星一样容易辨识。遗憾的是，阿一于2023年7月31日去世，享年90岁。

作为粤菜的经典标志性人物，阿一每天都会到他这家共同创立的餐厅，接待他的忠实客户和粉丝。

富临饭店还提供美味的午餐点心，但当然最有名的还是它们的鲍鱼。餐厅只使用来自日本的网鲍、禾麻鲍和吉品鲍。品质绝对是最棒的。除了鲍鱼外，其他粤菜也很出色。

阿一的继任者是黄隆滔，他于1992年开始当阿一的学徒。这位粤菜大师所知道的一切，他无私地传授给了黄隆滔。黄大厨告诉我们：

“虽然许多名厨并不分享他们所知道的一切，但杨贯一先生在传授知识和经验方面非常慷慨。他教授了我餐厅招牌鲍鱼菜式的每一个细节，甚至是秘密。”

主厨黄隆滔是酒店、旅游及厨艺院校校友会大师级厨师支会创始人兼主席，也是法国美食协会会员。■



DOMÆNE
ROLAND CHAN

瓦豪，奥地利



@DOMROLANDCHAN



DOMÆNE ROLAND CHAN

我们的家园 >

瓦豪 (WACHAU)

在多曼·罗兰·陈 (Domäne Roland Chan)，我们致力于保护瓦豪的自然美景。我们的葡萄园分布在干石梯田上，采用手工方式精心管理，尊重这一地区古老的酿酒传统。作为一家认证的可持续酿酒厂，我们的理念围绕着环境保护，确保未来的世代能够像今天一样欣赏这片壮丽的景观。

每一瓶酒都体现了我们对大自然的深切尊重、对可持续实践的承诺，以及我们对瓦豪丰富酿酒传统的热爱。自2019年起，作为瓦豪葡萄酒协会 (Vinea Wachau) 的骄傲成员，我们的葡萄酒体现了我们的理念精髓：一个家庭。一个理念。一个热情。



我们的故事 >

DOMÆNE ROLAND CHAN

罗兰·陈酒庄 (Domäne Roland Chan) 成立于2017年，是一家位于奥地利瓦豪核心地带的精品酒庄。我们的葡萄园分布在 Achleiten、Klaus、Bach 和 Höll 的干石梯田上，独特的矿物质土壤和小气候赋予了葡萄酒独特的风味和深度。我们对自然充满敬意，致力于可持续发展的实践，并遵循瓦豪丰富的酿酒传统。自2019年起，我们自豪地成为“瓦豪葡萄酒协会 (Vinea Wachau)”的成员，酿造出真正体现土地精髓的葡萄酒。

“我们的获奖葡萄酒多样百搭，
完美搭配每一道菜肴。”



奖项 >

多年获得的奖杯和奖牌

多曼·罗兰·陈 (Domäne Roland Chan) 在香港国际葡萄酒与烈酒大赛 (HKIWSC) 中连续获得了三座奖杯，其中包括在葡萄酒与美食搭配类别中获得的两座奖杯和八枚奖牌。这些荣誉展示了我们葡萄酒在与各种美食搭配时的非凡多样性和精准度。



我们还在国际葡萄酒与烈酒大赛 (IWSC) 中荣获一枚金奖和另外九枚奖牌，进一步巩固了我们在全球舞台上的声誉。多曼·罗兰·陈的葡萄酒始终获得詹姆斯·萨克林 (James Suckling) 的高分评价，包括被评为奥地利百大葡萄酒第25名。此外，我们的葡萄酒也得到了奥地利顶级出版物《Vinaria》和《Falstaff》的高度评价，这些都证明了我们始终如一地追求卓越的承诺。

Domäne Roland Chan
Kellergasse 102, 3610 Wösendorf, Austria
Website: <https://domaene-rolandchan.at/>
Email: office@domaene-rolandchan.at



福和光

上海



大厨彭华友

咸鱼蒸猪肉

福和光于2024年3月3日在上海开业。虽然我们的书出版时还不到一年，但这家广东餐馆的名气比想像中大得多。

厨房团队来自香港著名的福临门(绰号“富豪饭堂”)和家全七福。家全七福由福临门创始人的小儿子创立(见本书家全七福·香港)，当时家庭成员各奔东西。

厨师彭华友拥有约40年的粤菜烹饪经验。出生于澳门，曾在香港怡东酒店、墨尔本万寿宫、福临门九龙和东京店工作。2004年，彭大厨从日本被调到浦东香格里拉的福临门担任主厨。在他的领导下，这家餐厅获得了米其林一星。

彭大厨非常谦虚，他的谦逊掩盖了他对最高层次厨艺的精通。

福和光餐桌上的菜肴完完全全传递了他衷心的烹饪理念：

“简单是关键，必须保留食材的正宗风味。”

张亦基是福和光的总经理。他也是80年代的福临门团队之一。他曾在香港、东京和上海的餐厅与该集团的厨师一起合作。■



龍公酒庄

DOMAINE DE LONG DAI

中国 - 蓬莱 - 丘山山谷

www.lafite.com/domaines/domaine-de-long-dai

电话 & 微信: +86 157 5355 4333

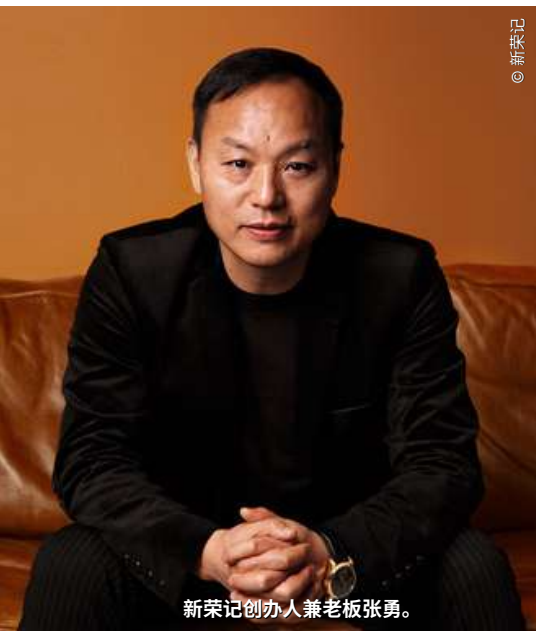


DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD
LAFITE



新荣记

上海



新荣记创办人兼老板张勇。



新荣记由张勇于1995年10月在浙江台州临海市创立。除了风景如画的双层小木屋、花岗岩铺成的小巷外，临海市另外一个最著名的古迹是一道古城墙。

临海古城墙原长6000多米，始建于晋朝(265 - 420)，在短命的隋朝(581 - 618)和唐朝(618- 907)分别进行过扩建。目前现存的是部分城墙段，包括沿着灵江的北部、西部和南部段。

张勇生于临海。三十一年前，即1989年，他的第一家小排档开业，当时只有几张就餐的桌子。张勇发现海鲜虽然是当地购买的，但却会被冷冻后才销售给消费者和餐馆。

鲜活的海鲜在市场上十分罕见。

面对这种情况，富有进取心的张勇决定把自己的小店改造成以新鲜海鲜为主题的餐厅。新荣记就此开业。

以往名不见经传的新荣记从临海起步，如今已经发展成为一家拥有40多间餐厅的集团企业，旗下延伸品牌包括“荣记肥牛海鲜火锅”、“荣庄”、“荣小馆”和“荣府宴”，分店位于台州、杭州、上海和北京等地。2018年，新荣记在内地以外第一间餐厅在香港正式开业。2024年2月28日，新荣记开业于东京市中心的赤坂。

我们推荐的上海新荣记分店位于上海外滩金融中心。分店采用开放式厨房概念，在这里可以欣赏到黄浦江的美景。 ■



丝路酒庄®
SILK ROAD

始于探索·终于收获

自2002年起，丝路酒庄在新疆伊犁河谷产区深耕细作已逾二十二载。我们始终秉持“不求其大，但求其精”的酿造哲学，将每一瓶葡萄酒都视为艺术之作，确保其不仅风味独特，更承载着我们对品质的执着追求。我们坚守原生态种植原则，拒绝化肥、农药与除草剂的介入，让大自然成为最佳的园艺师，滋养着每一颗葡萄的健康成长。因此，我们的葡萄园成为了鸟类的天堂，被誉为“鸟巢葡萄园”，这一称号正是对我们坚持绿色生态的最好诠释。

在探索与创新的道路上，我们从未止步。我们深入研究伊犁河谷独特的地理环境，因地制宜地种植各类酿酒葡萄，力求让每一种葡萄都能在其最佳状态下绽放风味。同时，我们勇于尝试，探索不同葡萄品种在亩产300至600公斤范围内的独特风格，为葡萄酒世界增添更多元化的选择。

这些年的努力与坚持，为我们赢得了国内外外界的高度认可。自2016年起，丝路酒庄已累计斩获包括大金奖13个、双金奖3个、金奖107个在内的共计374项国际国内葡萄酒大赛奖项。尤为值得一提的是，在2023年布鲁塞尔国际葡萄酒大赛上，我们的丝路精选蛇龙珠脱颖而出，荣获大金奖殊荣，这不仅是伊犁河谷产区的首个大金奖，也是中国蛇龙珠葡萄酒在国际舞台上的首次大金奖荣耀。而在2024年的同一赛事中，丝路鸟巢小味多干红葡萄酒再次为我们赢得大金奖，成为中国小味多干红在布鲁塞尔的第一个大金奖，这无疑是对我们不懈探索与卓越品质的又一有力证明。

近年来，我们已在英国、法国、德国、新加坡、日本等多个国家和中国香港、澳门地区成功举办丝路葡萄酒品鉴会，获得了广泛的赞誉与好评。这些成就不仅见证了丝路酒庄的成长与辉煌，更预示着我们在国际葡萄酒舞台上更加璀璨的未来。

新疆丝路酒庄有限公司

Xinjiang Silk Road Vineyards Co., Ltd.

丝路官网: www.xjsljz.com

御园

新加坡



© 莊希聰

皮蛋豆腐



© 御宝餐饮集团

创始人梁智威



© 御宝餐饮集团

新加坡的御宝餐饮集团由梁智威于2004年创办。如今，该集团在新加坡已有15家餐厅，其中包括上海1家、香港2家、广州2家、首尔2家、伦敦1家以及巴黎1家。

御宝饮食集团涵盖粤菜、上海菜和潮州菜。他们的北京烤鸭餐厅也同样受欢迎。

最新一家于2024年9月开业，位于新加坡樟宜机场的大型购物和餐饮商场星耀樟宜内。

1970年，梁智威开始了自己的职业生涯。他出生于香港，最早在餐厅工作。

他渐渐发现中餐厅行业在新加坡还是一张白纸，有很好的发展商机，于是大胆投入这个尚无人涉足的领域。

在新加坡，梁智威是第一个将拉面馆引入的人，也是第一家北京烤鸭店的老板。这里的鸭子来自马来西亚，约45天大，以木头烧火烤制，不用煤气。

创建御宝饮食集团之前，梁智威于1990年与他人共同开办了翡翠酒家，并且担任总经理，当时他非常有先见地向公司提出进军中国大陆和香港的建议。

御园除了主打上海菜，还供应淮扬凉菜、经典川菜，甚至还有粤菜即广东菜。这是新加坡最多样化的中餐馆。■



CANAAN WINERY
迦南酒业

诗·日·用
CHAPTER AND VERSE



WORLD'S BEST
VINEYARDS 2023

百大“世界最佳葡萄园”
中国酒庄首次上榜



正宗苏邦协和菜馆

苏州

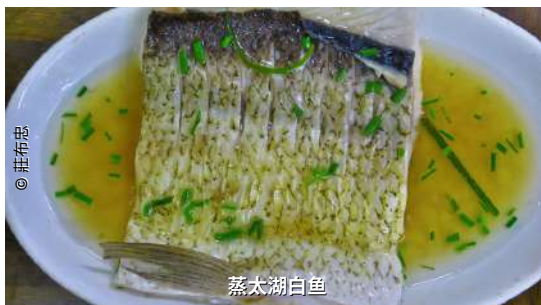


老板姚国宪



© 莊布忠

炖五花肉



© 莊布忠

蒸太湖白鱼

在苏州，我最喜欢去的餐厅是有上下两层的正宗苏邦协和菜馆，这家餐厅深受当地人喜爱。这片美食绿洲的老板和工作人员专注于正宗苏帮菜。

我第一次到访协和是一个颇为尴尬的经历。那是3年前，一道清蒸白鱼极其美味。老板姚国宪收盘子的时候，把剩下的一点白鱼拨到我的盘子里，令我非常不好意思。

老板却善解人意地说：“这些野生白鱼现在很难买到了。”

俗话中的“太湖三白”是指太湖出产的三种湖鲜：白鱼、银鱼和白虾。白虾多为清炒，银鱼则通常是洗净后用来炒鸡蛋。

协和菜馆是1942年日本占领期间开设的。当时餐厅(不在现址)老板是现任老板堂姐的公公余先生。协和菜馆在后来的文化大革命(1966 - 1976)期间曾一度关门歇业。1986年，姚国宪的堂姐问他有没有兴趣重新经营她公公的这家老菜馆。

于是两人就开始联手经营，但仅仅半年后，因两人之间在经营上发生一些冲突，他堂姐选择了退出业务。从1989年到1992年，姚国宪也开始学习烹饪。如今，虽然他不时会亲自掌勺，但他同时负责收银，而菜肴则由一支烹饪队伍负责。■

HAUTE VALLÉE DE L'AUDE



PURE ALTITUDE

A range of carefully crafted wines that
reflects the very character and
cool climate of this unique
South of France terroir.



AVAILABLE AT FAIRPRICE FINEST
IN SINGAPORE



中国大陆独家代理：天津欧通盛商贸有限公司
联系人：张捷（总经理） 联系电话：+ 86 186 2250 2781

冶春茶社

扬州

© 莊布忠



面点总厨师长倪秋香近17年里，带领着一支厨房队伍，为数百万前往冶春茶社享用早餐的食客供应点心。遇到节假日，这个厨房一天最多要做5万个包子。

中国传统四大菜系之一的淮扬菜以扬州为中心。在扬州，有一个地方非常有名，以至于常常听到人们说“没去过冶春，不算到过扬州”。

冶春茶社创立于清代（1644 - 1912）。据说，起初冶春茶社是诗人王士禛（1634 - 1711）的私家花园，位于扬州虹桥地区。

后因人们口碑相传，冶春茶社名声鹊起，遂成为文人们品鉴书法、诗歌和绘画艺术的聚集地。扬州籍的国家前领导人江泽民就曾多次光临过冶春茶社，甚至还题过字。

扬州也是乾隆皇帝（1711 - 1799）的最爱。这位满族皇帝在多次南巡中，曾六下扬州。皇家猎队沿1800公里长的京杭运河（世界上最长的人造水道）航行，沿途安排有皇家行宫供休憩。



© 莊布忠



© 莊布忠

来到冶春茶社，你务必要吃早餐。

这里的早餐极受欢迎，分为三个供应时段：早上7点、8点和9点。早点有各色包子，包括素包、肉包，还有蟹黄汤包。冶春茶社每天要做1万到2万个包子，这足以说明冶春茶社的受欢迎程度。这只是正常一天的量。如果遇到节假日，厨房一天最多要做5万个包子！

面点总厨师长倪秋香这17年里，带领着一支厨房队伍，为数百万前往冶春茶社享用早餐的人供应面点（餐厅也同时提供午餐和晚餐）。

倪秋香出生于名厨辈出的家族，是家族中第五代专攻扬州菜的传人。■



© 莊布忠



© 莊布忠



乾隆皇帝 (1711 - 1799)



© 莊布忠

波尔多



1985年，沈氏兄弟开设了 Au Bonheur du Palais。在餐厅里，Andy 是大厨，Tommy 则负责前厅。

上世纪40年代，沈氏兄弟的父母为了躲避战争，离开了中国大陆，一路辗转流离，先后在香港、日本、悉尼、吉隆坡和瓦努阿图（他们在首都维拉港开过一家餐馆）待过。他们的父亲沈山是一位职业厨师，母亲的烹饪技能则是自学来的，毕竟她原籍名厨辈出的广东顺德。

从90年代初开始，这两兄弟变得沉迷于川菜。在1987年法国蒙彼利埃和中国成都结为了友好城市，而 Tommy 曾在蒙彼利埃大学 (University of Montpellier) 就读。

有一天，他接到朋友的电话，告诉他大厨舒国重来自己家吃饭。

于是 Andy 和 Tommy 早上六点从波尔多出发，中午11点到了蒙彼利埃。从那时开始，一直到第二天凌晨，舒国重接二连三地端上了一道又一道的特色川菜。所有人都吃得饱饱的。

从那时起，每隔一两年，Andy 和 Tommy 就会去成都拜访一次舒国重，向这位大师学习。在到访成都的过程中，他们还会采购各种香辛料，包括著名的四川花椒。

辣椒引入中国仅仅300多年，但相比辣椒，花椒更是川菜的灵魂。■

孩子们乘坐一辆旧北京无轨电车放学回家。



1990年拍摄 © 莊布忠

9

There is no Kid's Menu in a Chinese restaurant. You eat and grow up. Or you don't. Chicken Nuggets is not a recipe handed down from one generation to the next. Chicken Nuggets was created in a laboratory by food scientists in white overalls. Chicken Nuggets can come in handy on the odd occasion. More importantly, though, is to remember, cherish, and celebrate dishes handed down to us as part of our upbringing and culture.

没有儿童餐

中餐厅里没有儿童餐。孩子们吃着吃着就长大了。当然也有可能不会长大。快餐店里的炸鸡块并没有代代相传的“食谱”。这些炸鸡块是在实验室里由穿着白大褂的食品科学家们研发出来的。炸鸡块偶然也是一个便利之选。但更重要的是，我们要记住、珍惜和赞扬作为我们的成长和文化一部分而流传下来的菜肴。

金沙厅

杭州



主厨王勇



龙井虾仁

王勇是金沙厅的主厨，他富有活力，为人谦逊。热爱旅游、时刻保持开放心态的性格使他能更尽情地体验和享受生活。我在约10年前于新加坡四季酒店的一个餐饮宣传活动中第一次与王勇接触。

如果有一位大厨告诉你，他的手艺是从小跟母亲学习，这总是会令人觉得安心可靠。因为通过这种方式磨练的基础，确实会远胜于在烹饪课堂或电视屏幕中所学会的技巧。在烹饪界，焦点始终是在于烹调技巧，而非厨师本人。

杭州西湖是中国境内第一大旅游景点。八月是游客最密集的时候。夏天除了天气炎热外，也是人们渡假的好时节。

在杭州西湖旁的每条小径、行人路和公路，自然也变得人山人海。

金沙厅位于杭州最豪华的酒店之一的西湖四季酒店内。酒店位置远离喧嚣，可谓都市中的一片净土。

金沙厅的露台前有一个迷你人造湖景观，景致宜人，是个享受江南美食的好地方。“江南”指的是江苏省和浙江省，杭州是其省会。■

JIABEILAN®
加貝蘭



中国第一瓶获得DECANTER世界葡萄酒大赛
国际大奖的葡萄酒
China's First Bottle Won the International Trophy
in Decanter World Wine Award in 2011

贺兰晴雪酒庄
HELAN QINGXUE VINEYARD

Tel: +86 951 5023809

Email: nxjiabeilan@sina.com

陈勤记卤鹅饭店

香港



老板陈慧玲



© 莊布忠

潮州滷水鵝



© 陳勤記

左起：陈佩玲、林真美、陈国良、陈慧玲。
母亲林真真正抱着弟弟陈长锦。

陈勤记起源于广东省潮州市的一个村庄。它最初是一个卖卤水特色菜的临时摊位。

创办人是现任老板陈慧玲及家人的祖父。其祖父后来移居香港，并在今天的香馨里摆设熟食摊档。当时，这条街被老一辈本地人称为“潮州巷”。他9岁的儿子陈国良当时帮忙分担摊档的工作。

直到1997年，陈勤记才搬到皇后大道西11号。在上环的这种潮式美食街，不难看到许多正宗的潮州餐馆。陈勤记以其卤水而闻名。驰名的卤水汤配方是陈家的家传秘方，其中材料包括八角、丁香、桂皮、姜和酱油。

“菜谱已经写下来了。我们还有一段我父亲准备卤水的视频。”陈慧玲透露。

她的姐姐陈佩玲每天都会来店里准备卤水材料，其中包括猪肉、猪肠、鹅、鹅内脏、鸡蛋和豆腐。虽然其他配料可以放在同一个卤水锅里，但猪肠因为味道太重，因此是分开做的。

陈勤记在香馨里卖卤水时，李嘉诚是其常客。尽管香港这位最富有的人从未亲自到场品尝潮州这道经典菜品，但他还是派了他的司机来买。陈勤记于2020年从皇后大道西迁至将军澳康城The LOHAS。■

家全七福

香港



创办人徐维均



七福荷叶饭

徐维均是福临门创始人徐福全最小的儿子。福临门又有“富豪饭堂”之称，可算是香港最著名的餐厅。当家族成员决定以不同方式继承父辈留下的遗产时，徐维均创立了家全七福，正好对应他在兄弟姐妹中的排行。

徐维均是家中唯一师从其父徐福全的孩子。他14岁时就开始在父亲的厨房里工作。与许多艺术和手工艺一样，如果你要学习烹饪的话，跟随一名大师是最佳的学习途径。

福临门的创办人徐福全对他最小的儿子信心十足，教他如何不断提高刀功，传授传统和独门配方，以及如何选择最佳食材，包括干货，如鲍鱼、花胶、鱼翅(我们的刊物不推荐鱼翅菜品，因为我们反对单纯为了获得这种食材而捕杀鲨鱼的做法)。

早期福临门只是提供酒席承办服务，还不算是餐厅。不得不承认的是，当时寻求承办酒席服务的顾客都是香港的精英、富人或知名人士。

香港的第一间家全七福位于骆克道，而1972年最早的福临门餐厅正是在同一街道上开业(1985年福临门迁至目前所在地湾仔庄士敦道)。

如今上海、东京、香港等地共有5间家全七福餐厅。■

益新美食馆

香港



老板陶永年



烧味部主管李子图(左)及大厨苏耀灿



第三代老板陶植麟

1963年，黄展云和其合伙人共同创立这家美食馆，当时他同时也是北角云华酒店的老板。

在益新美食馆的包间里，挂有多张旧照片；照片上，一位温文尔雅的餐饮管理者面带微笑望着镜头。益新美食馆吸引了香港社会的富人和名人们。

这家是值得到访的餐厅之一。最吸引人的仍是美味的粤菜和点心。尽管益新很受欢迎，但因高租金和其中合作的一些合伙人退休等原因，餐厅于2002年停业。

但幸运的是，仅仅一年后，黄展云最小的女儿黄美冰(陶植麟的妈妈)，决定恢复经营益新美食馆。

益新美食馆是香港老一辈的人所熟知的，他们推崇经典的粤菜。益新位于湾仔，那里座立一些香港最著名的餐厅。

年轻的客人也会到访益新。毕竟，他们是吃这些菜肴长大的。

据说柠檬鸡是在益新创造的，为中菜肴中增添一个新词汇。世上只有寥寥可数的餐馆能告诉客人他们正在品尝一道最初在餐厅厨房里创造的菜肴。

益新加油！ ■

浙江軒

香港



行政总厨潘九龙



© 莊布忠

火丁甜豆



© 莊布忠

墨鱼红烧肉

浙江轩在2011年11月11日上午11时开业。毫无疑问，这种精确的安排是因应风水考虑。

浙江轩于2013成为了米其林一星餐厅。中国人对“13”没有任何担忧或疑虑。事实上，2013年获得这一荣誉对浙江轩来说是非常吉祥的，因为自那以后，这家餐厅每年都保持着这颗星。

这家餐厅由同乡会的25名成员（包括名誉主席）创立。浙江轩旨在提供并传扬浙江省正宗的家常菜。据以上所述，我们可以很自然的理解为什么将餐厅设在浙江省同乡会联合会所在的同一栋楼里；因为这样，在成员们开会和聚会结束后，他们就可以直接到浙江轩来品尝陪伴他们一起成长的美食。

从1937年第二次中日战争开始到1946年中国内战期间，香港出现了大量来自上海、江苏、浙江和安徽的移民潮。据估计，共有140万人逃往香港。

这家餐厅是向所有公众开放的，同时，公众无需成为同乡会的成员或与浙江省有任何关系，都可加入成为浙江轩会员。会员可以享受优待，其中包括免加一收费和免开瓶费等。■

海外天

吉隆坡



创办人俞植昌

马来西亚最著名的中餐厅是俞植昌的故事。

“创业并不难，但维持和维护它始终是一个挑战。你需要努力工作，乐于学习，做事不能心胸狭窄。你受雇来解决问题，而不是制造问题。你必须正视问题，而不必挑剔背后的人。”俞植昌说道。

1945年，俞植昌出生在霹雳州。他于3岁时就随父亲回到广东，10岁才返回马来西亚。他不得不开始工作。当时的他想成为一名修车技工，但遭到了父亲的反对。于是他在父亲的云吞面摊位帮忙，同时修读夜校。

这样的生活只持续了一年。1957年，他开始在厨房打工，负责刷锅洗碗、擦桌子、泡茶和其它杂活。

俞植昌后来继续在不同餐厅厨房里工作，并慢慢学会了烹饪。他于年仅18岁就开始担任厨师。1977年，吉隆坡开吉免登路一家餐厅的台湾主厨辞职后，当时27岁的他晋升为主厨。

此外，1977年还有一件更重要的事，为俞植昌带来了命运转机。那一年，与开吉免登路仅一步之遥的燕美路有一家小餐厅，餐厅的老板想找人接管他的生意。俞植昌抓住这个机会，由此诞生了海外天。2010年，海外天在马来西亚股市上市。

2020年8月7日，俞植昌、他的姐夫和儿子以4537万令吉(1080万美元)的价格将他们在该公司63.37%的股份出售给Anzo Holdings。■

御宝轩

伦敦



2018年12月18日，伦敦御宝轩开业，是集团在亚洲之外的第一家分店。这家总部位于新加坡的公司不仅要打入英国首都，地址还选择在英国最享负盛名的会所，彰显其雄心壮志。

圣詹姆斯是贵族在伦敦的活动中心。圣詹姆斯宫为亨利八世所建，虽然到了18世纪晚期被白金汉宫取代，不再是英国君主的王宫，但仍保持着传统重要地位，所有外国派驻英国的大使和公使都要到圣詹姆斯宫接受官方认可和委任。这里也有最负盛名的绅士俱乐部(现在大多数俱乐部都允许女性加入)和拍卖行，而且英国最古老的葡萄酒商、成立于1698年的白瑞兄弟与拉德公司(Berry Bros & Rudd) 仍在圣詹姆斯街3号营业。

伦敦御宝轩位于滑铁卢广场9号，附近有皇家干草剧院(Theatre Royal Haymarket 或 Little Theatre)、皇家汽车俱乐部、高端私人红酒会所67 Pall Mall以及上面提到的白瑞兄弟与拉德公司。餐厅位于一栋古建筑中，建筑的里外装饰都不得改变。显然，房东是查尔斯国王。摄政街的商店就在拐角处。

餐厅主打广东菜，不过还是照顾到英国人的最爱，即北京烤鸭，同时也供应麻婆豆腐。集团深深明白餐前餐后饮料对于英国人的重要性，伦敦御宝轩的吧台设置在非常显着的位置，绝对值得一试。■

金龙

孟买



© 泰姬陵酒店



© 旺布思



© 泰姬陵酒店

泰姬陵酒店

印度门是为了纪念乔治五世(King George V)和王后玛丽(Queen Mary)到访而建的。1911年，这对英国王室夫妻到访孟买时，看到的却只是纸板做的模型，因为整个计划直到1915年才开始施工。1924年12月9日，英国总督瑞丁伯爵(British Viceroy, the Earl of Reading)才正式宣告其落成。从此以后，印度门就一直是孟买位居榜首的旅游景点。迟建总比不建好。

孟买最著名的酒店和最享负盛名的中餐厅就位于印度门所在的宫殿式建筑中。金龙餐厅位于泰姬陵酒店的一楼。这家也称为“泰姬玛哈”的酒店于1903年12月16日开业，由塔塔集团创始人 Jamsetji Tata 建成，这家企业集团目前还拥有捷豹路虎汽车(Jaguar Land Rover)。这两个曾经是大英帝国最具代表性的品牌，现在却讽刺性地归印度塔塔汽车公司所有。

大约半个世纪前，1973年，金龙餐厅开业，成为印度第一家川菜馆，也是这个国家历史最长的中餐厅之一。除川菜以外，金龙餐厅从开张至今都供应广东菜，具有开放式厨房。

印度中餐厅早晚都供应中式点心。要是更多的中餐馆也这样做就好了。金龙餐厅是开放式厨房的概念，并提供杯售印度葡萄酒。■

梅苑

南京



南京金陵饭店于1983年10月4日开业。酒店共有37层，楼高110米，是80年代中国的最高建筑。中国的经济发展如此迅猛，如今，金陵饭店在南京甚至连前40名都排不上。

中国是世界上摩天大楼最多的国家。据统计，截至2023年，中国有3000多座150米以上的建筑。上海中心大厦高632米，是中国最高的建筑，也是世界第三高的建筑，仅次于吉隆坡的默迪卡118(Merdeka 118)(678.9米)和迪拜的哈里发塔(Burg Khalifa)(828米)。

金陵饭店在经营的这些年来，不少国外内的政要在此下榻。2007年8月28日，德国总理Angela Merkel曾下榻于此。而再早十年前，1997年2月17日，邓小平也曾入住金陵饭店。

梅苑是金陵饭店的高档餐厅，主打淮扬菜，同时也加入了中国其它菜系的佳肴。南京菜本来就是拥有多地区风格。

南京政府官员想以美食打动客人时，必定会去梅苑。餐厅位于酒店二楼，可容纳150位客人。建议提前预订。金陵饭店集团成立于2002年12月，并于2007年4月在上海证交所上市，股票代码是601007。■

南华茶室

紐約



南华茶室在电影《捍卫任务3》担任一角。



在纽约各地中，纽约唐人街给人的印象最为深刻。这里有各种新鲜食品，包括不同品种的鲜虾和蛤蜊。我到访的时候，水果摊上除了卖桃子和龙眼外，还有马来西亚产的红毛丹。

纽约唐人街历史最悠久的一间餐厅是南华茶室。茶室最早于1920年在宰也街13-15号开业，是一家点心和茶店，其中月饼尤其出名。

1968年，因为宰也街15号租约问题，南华茶室搬到了隔壁的全新门店。这时南华茶室已经在宰也街11-13号经营了52年。今年，南华茶室就是一位百岁老人了，但仍生机勃勃。

南华茶室原老板是蔡氏家族，他于1974年将南华出售给了邓金和。1950年，年仅16岁的邓金和开始在南华室打工。

到邓金和20岁的时候，他已经成了茶室的实际管理人。多年来不管是南华茶室正面的招牌还是室内装饰，几乎没有大变化，真是太好了。

走进南华，你会感受到似乎时光倒流一般，仿佛穿越了时空，满眼都是香港黑白电影时代的物品，例如旧式室内电话。

这里的点心也是经典的粤式风格，包括小笼包，不过口味更加多样化。另外两家南华茶室分店位于费城(2015年开业)和纽约的诺利塔社区(2016年开业)。南华茶室在57号码头也有一个小卖店。■

御宝轩

巴黎



御宝轩集团(总公司于新加坡)巴黎分店于2019年9月29日(星期日)开业。餐厅开业的三天前(即2019年9月26日,星期四),这家餐厅被巴黎香榭丽舍克莱夫酒店预订一空,兴祝酒店开业。这是一家五星级酒店,隶属于新加坡凯德集团旗下的雅诗阁集团,而凯德集团属于新加坡主权基金。当晚到场的嘉宾包括新加坡驻法国大使 Zainal Arif MANTAHA。

巴黎御宝轩位于第八区巴萨诺路44号,地处巴黎香榭丽舍克莱夫酒店内,餐厅拥有独立的入口。它距离巴黎最著名的林荫大道上的大型路易威登店仅需步行1分钟。这家手袋专卖店位于一座建于1914年的艺术建筑内,其历史比1912年轩尼诗家族委托建造的巴黎第八区巴萨诺路44号还要长两年。

社交媒体对巴黎御宝轩来说是一个福音。中国游客和巴黎的中国居民都熟悉这家餐厅。并发布菜肴和瓶装葡萄酒的照片。富有、游历广泛的法国人也会来这里。

行政总厨 YU Gang 和他的团队负责提供美味的食物,其中包括淮扬菜、上海菜、广东菜和四川菜。YU Gang 来自江西省会南昌,而且在中国拥有20年的掌厨经验,其中包括苏州吴宫泛太平洋酒店和上海成隆行蟹王府。■

香宫 巴黎



巴黎香格里拉大酒店位于巴黎第16区，原是罗兰·波拿巴王子(Prince Roland Bonaparte)的私人宅邸，他的祖父卢西恩·波拿巴(Lucien Bonaparte)是拿破仑的弟弟。部分酒店客房和套房的历史可追溯到19世纪，享有埃菲尔铁塔的景致。

欧洲第一座香宫于2011年9月在巴黎开业。餐厅的包间“唐”和“清明”分别可容纳12人和24人。2024年9月，在港人李森(2015年加入)离职后，香宫任命了一位新行政总厨。

36岁的徐存贵来自成都，之前曾为香格里拉集团工作。2007年，他加入成都香格里拉大酒店担任二厨，2010年升任主厨。他之前的最后一次任命是担任成都博舍的谧寻茶室的大厨，该餐厅因其四川风味的素食而获得米其林星级。

徐存贵的祖母陪着他长大，并帮助她为家庭庆祝活动准备饭菜。这为他的烹饪之旅奠定了基础。年仅11岁时，他修了一门烹饪艺术课程，以获得真正的技术技能。

“我职业生涯中最感人的时刻是我祖母来品尝我完全经想像而创造的菜肴(在成都博舍的谧寻茶室)，这为我赢得了第一颗米其林。这个荣誉也是属于她，是属于她早期教我的知识，以及她传递给我的对味觉的热情。” ■

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITTE
GRAND CRU CLASSÉ



100% 有机农业

德兴馆

上海



金鼎德兴焖蹄



煎饺子



大多数人，包括上海人自己，都不把猪蹄和上海菜联系在一起。他们最喜欢的上海菜应该是小笼包，那些最初连上海菜都不算的猪肉小蒸饺。小笼包的起源至少要从宋朝(960 - 1279)说起，它源于河南开封。

德兴馆建于1878年清朝光绪四年(1644 - 1912)。德兴馆原位于福建中路529号，1999年迁至广东路471号。

虽然它大约有10家分店，但你最常光顾的应该是广东路分店和金陵东路416号分店。这两家我都去过，但我更喜欢后者。

所有德兴馆一般都提供点心、饺子和面条等简单菜肴。

但广东路分店和金陵东路分店提供的菜肴更为精致，店里的招牌菜颇多，其中包括焖蹄和八宝鸭。在夏天，一碗简单的花生酱凉面都能让你完全无法抗拒。

据说，这道焖蹄是乾隆皇帝(1711年 - 1799年)六次南巡之时发现的。当时，他闻到一股让人无法抗拒的香味，然后跟着这股香味来到一个小村庄的一间小屋里。这道菜的味道给皇帝留下了深刻的印象，随后他告诉随行的宫中厨师，说这道菜必须列入皇室菜单。■

御宝轩

上海



世界上最好吃的春卷。

© 御宝餐饮集团



© 庄布忠

这是2004年创建于新加坡的御宝集团在海外开设的第一家分店。

位于外滩益丰源的御宝轩是上海最受欢迎的餐厅之一。建议提前预订。

餐厅总是座无虚席，原因有几方面。首先就是高品质的粤菜(也供应少量的上海菜)。其次是其优越的地理位置。益丰源靠近外滩，面对半岛酒店。

梁智威出生于香港，1981年来到新加坡当时最贵的跑马地中餐厅(现已结业)工作。后来他还在卡尔顿酒店华乐餐厅、麒麟阁工作过，并于1990年和他人共同设立了“翡翠酒家”，后来创建“御宝集团”。



炸乳鸽

© 御宝餐饮集团

2015年6月，这位新加坡人将御宝集团的大部分股权转让给马来西亚私募股权公司亚舟资本，据彭博社报道，收购价格在600万至800万新币(450万至600万美元)之间。虽然如此，梁智威仍是重要股东。这家公司非常明智，保留了梁智威作为集团CEO的职务。

御宝集团现时已在进驻首尔、伦敦和巴黎，又将目光放远东京。御宝集团目前致力于新市场的开拓。

梁智威说：“我去过世界上很多地方，注意到高端中餐的市场仍是空白。现在光靠食物本身的好味道还不够，服务、环境及漂亮的摆盘都是必须考虑在内的关键因素。” ■

南伶酒家

上海



南伶酒家由陈王强于1998年在上海创立。

作为一名京剧爱好者，陈王强与许多艺术家交好。事实上，这家餐厅最初位于一代名伶周信芳(1895年1月14日-1975年3月8日)曾经住过的一栋老楼内。餐厅的名字就是对周信芳的致敬，他被认为是南派京剧(“南”)最具代表性的表演艺术家，“伶”字在此是“戏曲明星”的意思。

周信芳是上海京剧院(1955年成立)的首任院长。正如中国南方戏曲在北方盛行一样，京剧在南方也从不乏追随者。

周信芳(艺名麒麟童)与来自中国北方的另一位京剧大师梅兰芳(1894年10月22日-1961年8月8日)齐名。

上海岳阳路168号院内还保存着周信芳的塑像，这里已更名为京剧中心。

南伶酒家主打的淮扬菜明显受到上海菜的影响。虽然餐厅不再毗连上海京剧院，但仍是中國戏曲爱好者的热门聚会场所。

在我到访的那天，旁边一桌就是来自香港的粤剧爱好者。才吃到一半时，他们就用手机听起了粤剧。■

咸亨酒店

绍兴

© 莊布忠



咸亨外面的孔乙己雕像，这是鲁迅在一篇揭露现实的小说中，依据真人塑造的其中一个人物。孔乙己自诩是读书人，但是却连秀才都没考上。绍兴是鲁迅(1881-1936)的出生地，他是中国最受欢迎的作家之一。

这是我们在本指南中介绍的唯一一家自助式餐厅。咸亨酒店是绍兴最著名的美食场所。绍兴是中国著名的黄酒之乡。绍兴酒正是以这个地方命名。

绍兴也是中国人民最敬爱的已故总理周恩来(1898年3月5日 - 1976年1月8日)的故乡，同时也是作家周树仁(笔名为鲁迅，1881年9月25日 - 1936年10月19日)的出生地。咸亨餐厅最早实际上就是鲁迅的叔叔于1894年开设的。咸亨外面座立了一尊孔乙己雕像。这是鲁迅在一篇揭露现实的小说中，依据真人塑造的其中一个小说人物。

孔乙己是一个性格复杂的人物，生活在晚清矛盾冲突重重的社会中，他自诩是读书人，但是却连秀才都没考上，成不了统治阶级的一员。他很穷，却身穿象征富贵的长衫。

在小酒馆(即现在的咸亨餐厅)里，前来光顾的多是农民、苦力和普通民众等短衣帮，不得不靠柜外站着喝点米酒，因为他们不配坐在店里。只有富人、掌柜的亲朋好友以及穿长衫的官员才有资格坐在店里喝酒。

事实上，普通民众付的买酒钱并不比特权阶层少，但掌柜的给普通人的却是掺水的酒。由此可见，腐败的确是中国源远流长的弊病。

不过这些年来，我去过两次咸亨，我发现不管是谁都得等位、付钱，这让我十分欣慰。■

赤坂四川飯店

东京



第三代老板兼主厨陈健太郎

陈健太郎的烹饪血统是最高的。他是陈健民(1912-1990)的孙子。

陈健民出生于四川，曾在中国、台湾和香港的餐馆工作。1952年，他抵达日本，并于1958年创立了第一家四川饭店。陈健民被誉为“日本川菜之父”。

第二代陈健一(1956-2023)成年后加入了家族企业，并开设了更多的分店。他出生于东京，为菜单带来了新的想法。

更耸人听闻的是，陈健一参与日本电视节目“料理铁厨”，成为中国首批名厨之一。第一集由富士电视台制作，于1993年10月10日至1999年9月24日播出。共有309集。



2002年，陈健太郎成为加入祖父创办的餐厅的第三代。陈健太郎通过回归本源，进一步完善了自己的烹饪技能。从2005年到2008年，他回到四川，在各种餐馆工作。至关重要的是，在那段时间里，他曾向名厨曾国华学习。

正如他的父亲陈健一在日本增加了四川饭店的数量一样，健太郎也走得更远。

2014年，陈健太郎开设于新加坡乌节希尔顿酒店的四川饭店诞生了。这家餐厅是陈健太郎与物业持有者OUE Limited合资的。■



卢氏盐商古宅

扬州



卢绍绪是清朝商界巨富。光绪二十三年(1897年)，卢绍绪修建了这座占地面积近万余平方米的豪华宅第，合共有房间130余间。

住宅位于京杭大运河的重要地段，或许这是扬州古城中最珍贵、价格最高的房地产地段。

古宅讲究气派，其中最重要的房间是宴会厅，大厅全部采用珍贵的楠木建造(在古代通常楠木仅供皇家专用)。厅内可以同时容纳400人。

如今这里被称为“卢氏盐商古宅”，是扬州的一个热门的旅游景点，内有花园和淮扬菜博物馆。这间餐厅也是位于卢氏盐商古宅内，主打传统淮扬菜，同时也具备一些创新的原素。

餐厅创新版本的经典菜糯米熏鸭，此道菜品分为两层，上层是剔骨切片的鸭肉，下层则是晶莹剔透的软糯米。鸭肉中融合了糯米香，口感非常好。

“扬州三把刀”，暗指其工匠的技艺，即天下闻名的扬州厨刀、修脚刀、理发刀。

扬州厨师在刀功方面被认为是最好的。没有什么地方比文思豆腐汤更令人兴奋的了。扬州厨师们能够把最软的豆腐切成最细、最难以想象的条纹。■

重庆饭店

横滨

© 莊布忠



在横滨重庆饭店中，摆有10幅张大千的画。

© 莊布忠



老板李宏为和李宏道

“这餐厅是由我母亲于1959年创办的。当时，餐厅还是一个小木屋。我们对它进行了重新翻修，并于2018年10月10日落成。”李宏为说道。

李宏为的母亲延信原籍贵州贵阳。后来，她随她的家人离开中国大陆去了台北，在那里，她遇到了来自河北天津的李海天。

两人于1951年结婚并搬到横滨，定居在当地的唐人街。

这对夫妇是横滨华人社区的知名人士，他们同时是张大千(1899年5月10日 - 1983年4月2日)的好朋友。他是一位颇具天赋且多才多艺的画家，被很多人称为“中国的毕加索”。

选择川菜是因为李海天有一位好朋友是四川名厨，名叫陈建民，他来日本开了一家餐馆。

陈先生建议这对夫妇开一家四川餐馆，并提出帮他们找一名厨师。

而另一个原因是，当时横滨唐人街有广东人、北京人和上海人的餐馆，但唯独就没有四川人的餐馆。

重庆饭店如今已成为日本最受尊敬的美食品牌之一，在横滨、东京、名古屋和冈山共有11家餐厅和6家熟食店，这充分证明了延信的远见和商业头脑。

李宏为和他的哥哥李宏道同时也是玫瑰酒店的老板。玫瑰酒店就座立于在餐厅对面。■

发布 • 2025 年 2 月 28 日

佳

波尔多红葡萄酒2025

发布 • 2025 年 4 月 1 日

佳

中国葡萄酒2025



莊布忠与 Judy Johnson 和 Hugh Johnson OBE 在
The World of Fine Wine十周年派对合影。2014年4月30日·伦敦

我的灵感来源

关于葡萄酒的最好的英文书籍是 **Hugh Johnson** 的《**WINE**》。

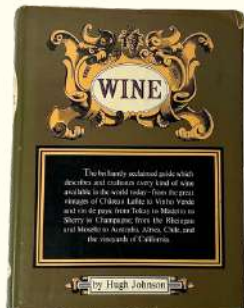
我在大学期间读过这本书，每当Hugh Johnson在葡萄酒上挥舞魔杖时，都会令我着迷。他的想象力让我迫不及待地想尝试一下他写的葡萄酒。我尝了他写的每一款酒。事实上，Hugh Johnson可以会写关于狗粮或猫粮的文章，而我们将被他的魔力吸引，在他的掌控下吃这些东西。

伟大的写作就是这样伟大的。无论是什么主题也一样。

我很幸运，多年后，我與我的英雄成为了朋友。

我在Hugh Johnson到访新加坡时采访了他。后来，我作为怡和新加坡的葡萄酒顾问，我们又见面了，那时他是成为怡和國際的葡萄酒顾问。

我拜访了Hugh 在伦敦圣詹姆斯的公寓，他带我去吃午餐。还有一次，是和他刚旅行回来的女儿Kitty一起吃晚饭。也有一次我开车去拜访Hugh 和他太太Judy 位于卢瓦尔河的房子，那是一个非常难忘，阳光灿烂的日子。



Hugh Johnson • Wine
Simon & Schuster • 1966

1991年，Hugh和我，以及 Pamela Vandyke Price、Johnnie Hugel 和 Alexis Bespaloff，受南非航空公司的邀请，为他们挑选葡萄酒。负责召集 SAA 国际评委的人是出色的 Peter Devereux。

我永远不会忘记在伦敦的午餐。点完餐后，这位世界上最著名的葡萄酒作家递给我酒单，让我选择一款白葡萄酒。这就是Hugh对一位当时崭露头角作家的一份仁慈和慷慨。■



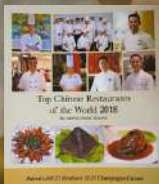
莊布忠 出版人及作者

莊布忠是波尔多产区专家（曾到该产区超过100次）。他同时是国际上公认的马瑟兰葡萄酒，中国葡萄酒及日本甲州葡萄酒的权威。他撰写了五本有关葡萄酒与中国菜搭配的书籍，是该领域的全球顶尖权威。自2004年英国醇鉴世界葡萄酒大奖赛成立起，莊布忠便是大奖赛的亚洲区区域主席。他为Hugh Johnson主编的《葡萄酒袖珍书》择写有关中国及日本产区文章。莊布忠是《精品酒世界》杂志全球最佳酒单大赛资深评委，甲州葡萄酒专家委员会主席，埃科菲国际厨师协会亚太区青年厨师大赛联合主席。在2012年，莊布忠在珀斯郡的布莱尔城堡就职成为执杯者协会会员，这是苏格兰威士忌界的最高荣誉。自2000年起莊布忠担任新加坡最大的连锁超市 - 职总平价精品超市 (FairPrice Finest) 的葡萄酒顾问。莊布忠修读法律，又在伦敦大学亚非学院获得中国艺术研究生证书。他是欧洲艺术基金会 (TEFAF) 的前任名誉大使，该基金会主办马斯特里赫特世界首屈一指的美术博览会。他也是新加坡中国协会 (The China Society) 的终身会员。

莊布忠同时于以下活动担任国际评委：

- 南非航空精选葡萄酒
- 珀斯皇家秀葡萄酒展
- 悉尼皇家葡萄酒展
- 猎人谷葡萄酒展
- 日本葡萄酒挑战赛
- 新西兰航空葡萄酒奖

他是奥地利维也纳2002年葡萄酒大师研讨会的主讲嘉宾，发表了著名的“葡萄酒的可乐殖民化Coca-Colonisation of Wine”演讲。莊布忠还在波尔多举行的2010年葡萄酒大师研讨会上发表了讲话。






QUINTA do NOVAL
FINE PORTS SINCE 1715



DOURO - PORTUGAL
WWW.QUINTADONOTAL.COM

BE RESPONSIBLE. DRINK IN MODERATION.



“莊布忠睿智、独立、热情。他博学文雅。言简意赅，是少数能展现一‘米’一世界，一‘酒’一天堂的美食美酒作家之一。我对他能写出如此引人入胜、富有洞察力的美食和葡萄酒文章心生敬畏，就像我敬畏著他好朋友 Hugh Johnson 对于葡萄酒和树木做同样事情的能力一样。作为一个横跨两个世界的巨人，他对这两方的了解比大多数美食和葡萄酒作家对其中任何一方的了解都多。让我们从他身上学习，借此对两个世界之间的关键联系有了无与伦比的认知。”

Neil Beckett 博士*，《精品葡萄酒世界》编辑

*中世纪历史博士学位(牛津大学莫德林学院)
和 皇家历史学会研究奖学金



“对于莊布忠来说，葡萄酒和食物是历史，也是文化现象，总是由人的热情驱动的，他们热衷于表达产品背后的现实和真相。布忠以经验、洞察力和廉正的态度讲述了他们的故事，绝对令人钦佩”

Steven Spurrier (1941-2021)



“巴黎审判”(1976年5月24日)传奇人物 Steven Spurrier (1941 - 2021)、葡萄酒大师 Nancy Gilchrist 和莊布忠。
摄于2018年12月4日·伦敦御宝轩

“布忠对美食和葡萄酒充满热情，知识渊博，在美酒艺术和中国美食方面拥有无双的专业知识。在这本美丽的书中，布忠带我们踏上了一段探索之旅，用波尔多的神奇葡萄酒和中国烹饪大师的美味佳肴来刺激我们的感官。简直太耸人听闻了！”

侍酒大师兼葡萄酒大师 Gerard Basset OBE (1957 - 2019)



左起: Christelle Guibert、莊布忠、侍酒大师兼葡萄酒大师 Gerard Basset OBE (1957 - 2019) 和 Sarah Kemp。
摄于2017年3月28日·伦敦