

管窥上海(71)

去唐阁品三星米其林

管天瑞 文/摄



虽说“米其林”本身只是轮胎制造厂商,然而时至今日,在很多“吃货”的眼中,“米其林”一词就是“美食”的代名词,红色封面的《米其林指南》,在他们心中拥有至高无上的地位。今秋,米其林发布首版《2017上海米其林指南》,宣告正式进入中国内地市场,上海第一批米其林餐厅也由此应运而生,总共有1家餐厅获得三星,7家餐厅获得两星,18家餐厅获得一星。而大部分上海人所耳熟能详的一些上海本地美味,例如绿波廊、南翔馒头店、阿娘面等餐馆,都被评为了没有星级的必比登美食推介餐厅。

平日里,我也算得上一个吃货,只不过比起吃的“量”,我更在意吃得“精”。如今上海米其林星级餐厅已被评选出来,我打算趁着上海众多吃货

尚未正式行动起来,先去尝个鲜。刚刚摘得米其林三星的餐厅——唐阁,成为了我最先选择的目标。

对待美食而言,我只是一个门外汉,正所谓内行看门道,外行看热闹。我这次前来尝鲜,更多的是抱着一种凑热闹的心态,只是想趁早想见识下所谓的“米其林星级餐厅”,这样一来从今以后,我也是一个吃过米其林三星餐厅的人了。

唐阁餐厅位于上海新天地朗廷酒店的五楼,环境典雅、高贵。服务员在确认完预定后,带着我们穿过盘曲曲折的走廊,来到先前预订号的私人厢房。包厢的装修比较精致,虽说没有初看眼前一亮的感觉,但在整体氛围,此处上给人一种安心的感觉。顾客可以在这尽情地大快朵颐,远离外界的喧嚣。

我们所选择的家庭套餐中,前菜是烧味双拼、蜜汁熏鲑鱼、陈醋四角豆等6道菜。就单纯以个人的口味而言,我很喜欢烧味双拼。这道菜色泽诱人、香气四溢,味道也是我所喜爱的偏甜,有了这么一个良好的开头,我有理由更加期待之后的佳肴。

原本还想尝一尝获奖无数的招牌菜“三葱爆龙虾”,然而先前所点套餐的分类比较大,可能会吃不完,我不得不放弃了自己的念头。在

与“三葱爆龙虾”失之交臂后,套餐上接下来的“金钱鲜虾球”成了我最期待的菜。“金钱鲜虾球”也是一道获奖招牌菜,这道菜装盘时将金钱饼和鲜虾球一分为二,可谓泾渭分明,明虾肉质紧实,搭配蟹黄鲜香细腻。整道菜外表看起来比较油腻,可吃到嘴里并没有感觉不适,只有充实的满足感。

除去花样繁多的菜品,天鹅流沙酥这道甜点也让我爱不释手,在原有流沙酥的形状之上,用饼干将每一个流沙酥装扮成天鹅的模样,造型好看优雅。可吃起来,“天鹅头”就显得不那么好吃了,又硬又干,难以下咽。不过“天鹅肉”吃起来又酥又脆,咬破酥皮后,蛋黄、奶油,还有椰香的味道皆弥漫在口腔之内,咸蛋黄的浆汁温甜不腻,是我吃过的最满意的甜品。

米其林三星级餐厅号称“值得坐飞机专程前往享受”,我没吃过其他米其林三星级餐厅,不过上海唐阁餐厅确实是一家好吃的粤菜馆,环境、服务和菜品皆处于很高的水准之上,就算是写文章时依旧感觉唇齿留香,回味无穷。



截获基刺瘤木长蠹 嘉兴口岸及时处理

日前,嘉兴检验检疫局乍浦口岸查验人员在一批美国红橡木原木进行入境检验检疫时截获多头死体长蠹类有害生物,经嘉兴局植物检疫实验室初步镜检并送样至浙江检科院植检实验室鉴定,确认其为基刺瘤木长蠹(*Xylobiops basilaris*),这是嘉兴口岸全国首次截获该种有害生物。该批货物同时还截获了马氏芳小蠹(*Monarthrum mali*)。

基刺瘤木长蠹(*Xylobiops basilaris*)属鞘

翅目,长蠹科,刺瘤木长蠹属,主要特征是体暗红褐至黑褐色,鞘翅肩或基部红色;前额无明显中瘤,有时具中纵沟,唇基沟中间深凹,两侧不明显;每翅基部具2或3条短宽圆而光滑脊,斜面沿上侧缘具3个脊状瘤突,略呈三角形,上中瘤短而端尖,下瘤较大端略向内弯;雌虫可见末腹片略较长,弱窄凹缘,斜面刻点较小而多,几乎散布整个斜面。

该虫主要分布在美国和加拿大东南部,主要寄生栎、白蜡树、美洲柿、桑、桃等多种树种上。该虫寻找到寄主树后,会从健康树枝中蛀入取食,坑道可发生在树干或树枝上,有些坑道延伸至心材,一旦传入我国会对林木生产和生态环境造成严重影响。目前,嘉兴检验检疫局已对该批货物进行严格的防疫除害处理,确保了国门生物防线的安全。

胡姚斌 季宏铁/文

阿奴平湖宁10

邵忠:自动售货是大势所趋



邵忠(右)与合作人陆云飞在检查设备

“我认为自动化是未来的发展趋势,不管是我现在做的自动售货机,还是制造业、服务业,机器设备取代人工,都是不可避免的,所以自动售货机行业的前景是很光明的。”这是嘉兴市米奇自动售货机有限公司老总邵忠的观点,近日我们也走访到了他本人。

据了解,邵忠原来是做箱包行业的,目前进入自动售货机这个行业已经三年了。“我是平湖人,我们平湖的箱包是非常出名的,大家创业也首先会想到做箱包。但是最近几年做下来,我越

来越感觉传统行业难做,就有了想找新项目做的想法。”邵忠认为,目前从事箱包之类的传统劳动密集型产业已经没有竞争优势了,所以必须向技术型发展。而自动售货机是商业自动化的常用设备,目前也是比较新潮的,它不受时间、地点的限制,能节省人力、方便交易,是一种全新的商业零售形式,又被称为24小时营业的微型超市。

“对于传统商店来说,我们的自动售货机占地面积小,省去了房租、人工、仓储的成本,而且回笼资金也快,不存在欠款问题。像我之前做的箱包行业,就经常会受到经济形势的影响,但是自动售货机卖的都是快速消费品,没有太大的影响。并且这个机器也算是固定资产投资,只要后期维护、保养的好,也不会贬值。”邵忠表示,早在2014年的时候,他就跟合伙人在全国各地到处跑,去上海、广东的博览会上考察,去机器原厂调研。

据了解,邵忠和合伙人联合开设的米奇售货机公司,目前在嘉兴五县两区共有一百多台机器,投入成本两百多万。售货机分布在医院(如武警医院、嘉兴二院)、学校、写字楼、酒店等场地,销售范围包括食品、饮料、计生用品等,支持现金、支付宝、微信等支付方式。“我们目前的机器数量在嘉

兴的售货机公司中算是数一数二的。”邵忠笑道。

“其实我们的机器也是满足了大众的一些需要,比如说一家比较偏僻的医院或者工厂,在那里开设商店的相关成本过高,但是病人或者员工又确实有这个购买商品的需求,自动售货机就填补了这方面的空白。对医院、工厂来说,也多了一项可以提供的服务,所以是双赢的。”邵忠的合伙人陆云飞补充道。“而且我们所售卖的商品质量和商店里的毫无差别,我们也会专门安排人手,对分布在各地的售货机进行定期的机器维护和质量监督,包括销售的零食、饮料的质量、保质期等,确保消费者能够买到放心、安全的商品。”

“这几年自动售货机的大环境也比较好,前年在做市场调查时我们了解到,当时国内大概有10万台左右,现在估计已经有30万台了。”接下来,邵忠和他的合伙人打算开拓学校市场,因为学生群体的基数大,消费能力强,年轻人也更喜欢这种新潮、时尚的消费方式。同时尝试把更多的商品放到售货机中去,比如生活用品、蔬菜食品,甚至于服装等等。

章鸣泽/文



阿奴平湖宁公众号二维码