

北京乡村家宴

· 文/王洋 何雷斌 摄影/小黑

在慕田峪长城脚下有一个小村庄，青山环绕、风景秀丽，远眺慕田峪长城雄姿，近观绿树秀水。

呼吸中仿佛可以嗅到那嫩绿的枝叶香和野花的香气，

空气如被净化了一般清新。这里纯净得有如婴儿的肌肤，天然无雕琢。

就在小村子中有这样两户曾国外生活多年后迁居来此的人家，

在两位女主人唐亮和Julie的牵线下慕田峪村已经和美国麻州Julie的

家乡一个以艺术著名的小山村成为姊妹村，就是这样一群自称是

“村民”的人们过着世外桃源般浪漫的生活，让人羡慕不已。



王培明是一个健谈的上海男人，1989年便在Worcester Polytechnic Institute Worcester攻读MBA，随后在国内奋斗的近20年间，主攻半导体和高质量的石英玻璃，是不折不扣的“高科技企业家”，就是这样一位杰出人士爱好广泛，除了高尔夫、读书、唱歌和艺术玻璃工艺外，他把做饭排在首位。这一点从你进入他的房子就可以领略一二，沿着蜿蜒的小山路看到一处三层高的小楼被郁郁葱葱的绿色包围着，老房子外面看上去朴实无华，没有经过过多的改造，而是保留了原来民宅的风貌，依旧是纯粹的红砖红瓦。一身纯白色外搭紫色外套的培明夫人Julie早已等在院门口，露出阳光般的灿烂笑脸迎接我们的到来。推开木栅栏进入室内后惊喜层出不穷，你会马上为设计师的精妙构思而感叹，一个现代实用的建筑在完全保留老房子特有韵味的前提下将室内的空间更好地利用起来，融入主人特有的审美，营造出一幅中西融合的完美画卷。二楼卧室的双面落地窗将慕田峪长城的轮廓尽收眼底，群山层峦起伏，一幅纯粹的山水画就这样在眼前浮现，每天早晨醒来看到如此美景想必是培明、Julie夫妇两人最幸福的事情。

这个房子的设计师就是他们的合伙人萨洋，也是今天聚会者之一。一个地地道道的美国人，就读于美国Berkeley大学政治经济学博士，专门研究中国、日本政治经济。酷爱建筑

学及中国文化，过去的两年间改造设计了20多栋风格迥异的房子。其中好朋友的房子就是他的杰作之一。很可惜的是这时候他还没有到，就在我们陶醉其中之时迎来了萨洋的夫人唐亮——今天聚会的倡导者，这位最早的京城俱乐部社交委员会的组织者，经常组织文化、艺术、美食等大型聚会。留学美国，在美国生活7年。由于对美食的热爱，经常会邀请她的朋友们一起开派对，享用美食与美酒，这些已经成为她生活的重要部分。她与培明夫妇已经是多年的好友，而且在三年前共同投资“小园”，成为合伙人，这个由原来的小学校改建而成的餐厅由三个保留原风貌的教室餐厅、一个铁匠房改建的VIP房和一个专门制作工艺玻璃的加工坊而成。另外还有11栋风格各异的民宅供游客居住。这里没有随着村民及孩子们的减少而将学校废弃，而是成为了现今国内外朋友休闲度假的时尚去处，名字的出处也是“校园”的谐音。

唐亮爽朗的笑声回荡在培明、Julie夫妇的家中，她说下一步就是将村子里所有的志同道合的“村民”联系到一起，定期举办“美食驿站”，可以第一站到培明家品鉴餐前酒，到自己家吃前菜，再到另一户吃午餐，再到下一家吃甜品、喝咖啡、抽雪茄等等，一家一个主题，一定很有趣，说着还热情地邀请我们下次也一定来玩。还没来得及寒暄，培明已经在厨房准备妥当，招呼着客人快快入席，由



王培明很享受在铁板上煎烤食物的感觉

于天气格外晴朗，微风吹得所有的客人已似微醺，户外一定是最佳聚会场所，不用遗憾，这里只是第一站，为了烧烤几道培明的拿手菜，然后就会带着这些战利品转战唐亮和萨洋的户外小院共享美食了，可是几个人怎么能禁得起这冒着香气的刚刚烹制出的各种美味，所以大家就围在培明的铁板桌前等待第一时间的新鲜入口。



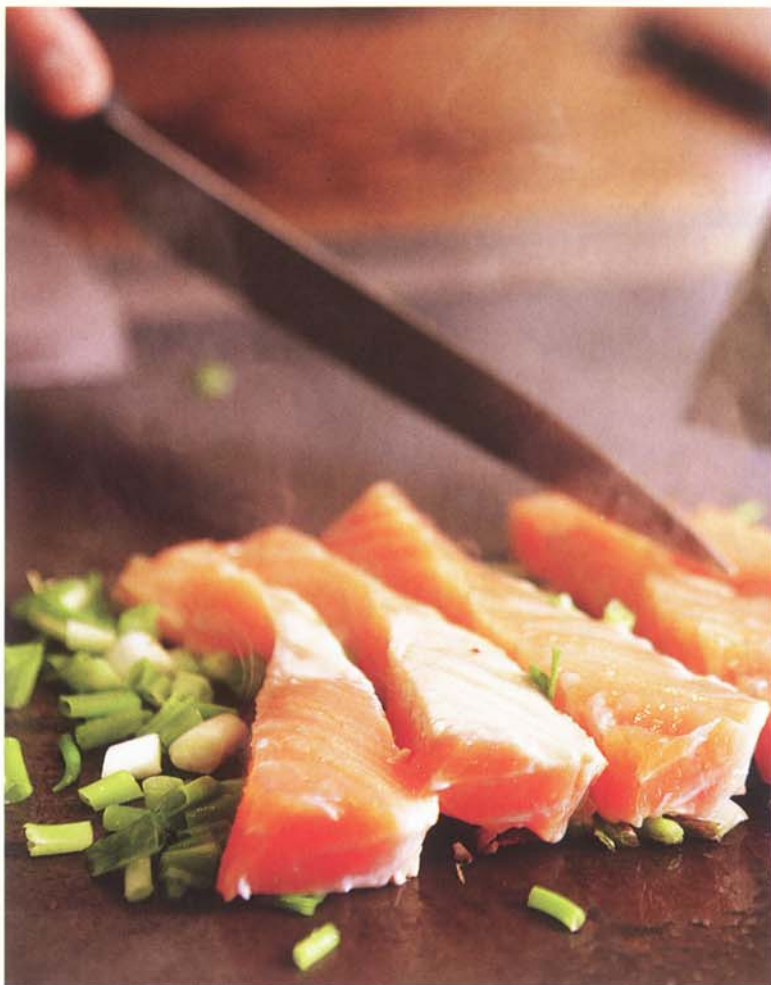
当日菜单

前菜：Shrimp Cocktail | 蛋黄土豆泥 | 田园沙拉

主菜：铁板香葱煎三文鱼 | 铁板蒸扇贝 | 扒炉烤牛里脊 | 秘制烤鸡

甜品：樱桃薄荷奶油塔配香草冰激凌

备酒：吉莫奈白中白一级名庄香槟P.Gimonnet&Fils Brut Blanc de Blancs 1er Cru
希莫奈-菲布莎布利干白葡萄酒Simonnet-Febvre Chablis Chardonnay
法拉利卡诺酒庄卡伯苏维翁红葡萄酒Ferrari-Carano Cabernet Sauvignon
哥德利安雪比利白葡萄酒Claude Chonion Chardonnay Chablis
蒙富来老树庄园红葡萄酒Chateau Montfolllet vieilles vignes
旋藤蔓古藤馨芳红葡萄酒Gnarly head "Old Vine Zin" Zinfandel



在这个完全具备煎、烤功能的厨房里你会看到培明对烹饪的热情与喜爱。他很专业地将所有食材与备料准备妥当，开始他今天的“煎烤表演”。首先准备的前菜“Shrimp Cocktail”，将鲜虾去皮去线，放了些盐和黄酒泡上半小时让虾更加入味（当然事先他已准备好）。煮虾的汤很有讲究，里面有香葱、大葱、蒜、姜、香菜、盐和黄酒，水开之后鲜虾放入搅一下，即刻关火，此时虾不着急盛出，而是让它与汤慢慢冷却后再捞出食用，培明说所有的肉类也可以用同样的方法，为的是让虾肉保持新鲜口感的同时更加入味而且富有弹性，他边做边说：“烹饪拿捏的是分寸，讲究的是火候，再加上自己的情感就一定做出美味来。”大家都给面子地鼓起了掌，而最为幸福的要数她的爱人Julie了，大家都笑

着说有这样一位德才兼备的好丈夫，Julie一定甜到心坎里了。Julie则为自己辩解道：“我也很会做饭的，只不过我们的风格不同，我是慢工出细活，而培明是速战速决型。”但眼里却充满爱意地望着培明。蘸虾的特制酱料则是用辣、甜的番茄酱加上些用德国辣根汁（Horseradish Raifort）调制的芥末混合而成。本来是应该带到户外小院子里的，但大家岂能眼看着鲜味从唇齿边溜走，忍不住动手拿起鲜虾蘸着这特级调料大快朵颐起来。那种鲜滑爽嫩又带有一丝甜甜辣辣的口感瞬间填满口腔，筋道又结实的虾肉让整个人都为之一振。美食永远都离不开佳酿来配，这不培明早已为这道“Shrimp Cocktail”鲜虾前菜配好了属于它的酒——法国吉莫奈白中白一级名庄香槟P.Gimonnet&Fils Brut Blanc de

Blancs 1er Cru，这款由100%霞多丽酿制的香槟酒，所有的葡萄都精选自高品质的霞多丽酒园中，随着“砰”的一声，聚餐的第一个高潮随之来到，酒体慢慢地流入杯中，细腻的气泡从杯底慢慢悬浮上来，扑鼻的水果气息夹带着淡淡的酒精感，顿时唤起了味蕾，入口细致干净，丝毫没有拖沓，再吃上一口虾，酱汁的甜辣味恰在此时与香槟的气泡冲击在一起，胃口顿时大开。

接着是一道铁板香葱煎三文鱼，培明在铁板上撒上少许橄榄油，将小葱末撒在上面，葱香即刻飘散到整个厨房的每个角落，之后又将小葱叶整根整根地铺在橄榄油上煎至有一点点焦香时，把准备好的三文鱼放上，倒入黄酒，待三文鱼煎到微微黄色时调入日本酱油与黄酒调好的调味汁，大功告成。他只用了3分钟就将这道佳肴摆在我们的眼前，充分展现了速战速决的烹饪技能。看着葱香的三文鱼不禁口中有某种液体酝酿出来，培明也将菜品一一分到每人的盘中，为了保证不影响第二站的桌上餐，他还要再做一份，听到这里唐亮和Julie迫不及待地在这美味细细品尝了一番，肉质肥美的三文鱼配上香葱不辣不呛恰到好处的香气以及挥发的黄酒味道，让这款三文鱼备受好评。培明也更加斗志昂扬。

铁板香葱煎三文鱼

准备时间：15分钟

制作时间：8分钟

配料：

腌好三文鱼500克，香葱50克，橄榄油20克，日本甜酱油10克，黄油5克，盐10克，黄酒50克。

步骤：

- 1.将三文鱼切段腌好（约15分钟）。
- 2.在铁板上倒入橄榄油，待油温热后加入香葱翻炒至香后，把三文鱼码放在葱上面，将两面煎至金黄色后，加入黄酒和日本甜酱油汁，待鱼肉全部吸入汁后，装盘。

配酒：

哥德利安雪比利白葡萄酒 Claude Chonion Chardonnay Chablis

Shrimp Cocktail

准备时间: 15分钟 制作时间: 3分钟

配料: 活白虾800克, 香葱30克, 大葱30克, 姜20克, 蒜10克, 香菜15克, 盐5克, 黄酒50克

步骤:

1. 将白虾去头挑虾肠, 并用黄酒和盐腌制30分钟。
2. 在锅中加入水, 放入所有调料, 待水烧开后加白虾放入, 并随即关火。
3. 让虾继续在水中放置, 直到降到常温后, 将虾捞出放入冰箱中。

配酒: 吉莫奈白中白一级名庄香槟P.Gimonnet&Fils Brut Blanc de Blancs 1er Cru





扒炉烤牛里脊

准备时间: 45分钟

制作时间: 10分钟

配料:

牛里脊肉1000克, 胡椒20克, 黄酒50克, 盐10克, 日本甜酱油15克, 葱、蒜

步骤:

1. 将牛里脊肉等切成长10厘米, 宽5厘米, 厚4厘米的块状, 放入生抽酱油、葱蒜、盐和黄酒腌制两个小时。
2. 在已经预热的烤架上涂抹橄榄油, 随后将腌制好的牛里脊肉平铺在烤盘铁架上, 每隔两分钟翻一次面, 当肉表面有“横竖”铁板印时即可(可依个人口感, 煎至不同程度)。
3. 盛盘时可适当码放些沙拉以调配口感。

配酒:

法拉利卡诺酒庄卡伯苏维翁红葡萄酒Ferrari-Carano Cabernet Sauvignon

要说培明家的“铁板烧”餐桌还真是功能俱佳, 就连葱香粉丝蒸扇贝这样的菜品也一样可以在铁板上完成。将事先准备好的扇贝放在铁板上盖着盖子进行烤制, 约2分钟后, 撬起盖子, 顺着扁铲慢慢往里加进水, 再烤制2分钟后, 加入事先泡好的粉丝, 又是2分钟, 点上小葱即可, 前前后后, 三进三出, 一共6分钟, 可与酒楼媲美的铁板蒸扇贝就这样做好了。口感完全可以达到A级, 而扇贝的鲜美也没有消失掉, 赞。

大家赞不绝口并还沉浸在前几道美味之时, 培明却煞有介事地带着大家来到后院的池塘边, 一个烧烤炉出现在众人眼前。今天的重头戏来了——牛肉, 培明选的是上好的里脊(Filet), 原来下一道才是真正的王道——扒炉烤Filet, 这道烧烤可是大有来头, 本身喜欢烧烤的培明一次去Julie美国麻州的家乡时, 在海边一家极负盛名的酒店里看到当地著名

厨师专门做的一次烧烤表演。“偷师”后, 在今天的家宴上大展拳脚, 只见他将橄榄油涂向已经预热的烤架上, 将大块的经过蒜泥、酱油、黄酒和香菜腌制一个多小时的Filet放上去, 混合着肉香的烟雾就这样袅袅升起, 并发出诱人的“滋滋”声, 池塘里的荷花和游动的鱼仿佛也闻见了一般更加欢快地舞动, 2~3分钟后换一次面, 共换了三次, 培明说要有弹性就好了, 大概三分熟的时候最能彰显柔嫩本色, 在很快的时间内这道引以为豪的主菜成功搞定。Julie打算用一瓶美国加州的赤霞珠来配这道牛肉, 但培明却执意用波尔多的赤霞珠和美乐来挑战牛肉辛香的口感。为了顾全二人的用意, 我们也分别尝试了两款不同酒对这道菜品的影响, 波尔多的混酿特点, 将赤霞珠的成熟、辛辣的口感发挥到了极致, 闭上眼睛, 慢慢细嚼牛肉, 其粗质的纤维似乎已在酒中飘飘地滑动起来。而那款

赤霞珠, 浓郁的果香, 甜美的口感, 则衬托出肉质柔滑的一面, 两款酒各有特点, 真希望有所谓的二合一, 能中和酒质的特点。Julie和



铁板蒸扇贝

准备时间: 15分钟

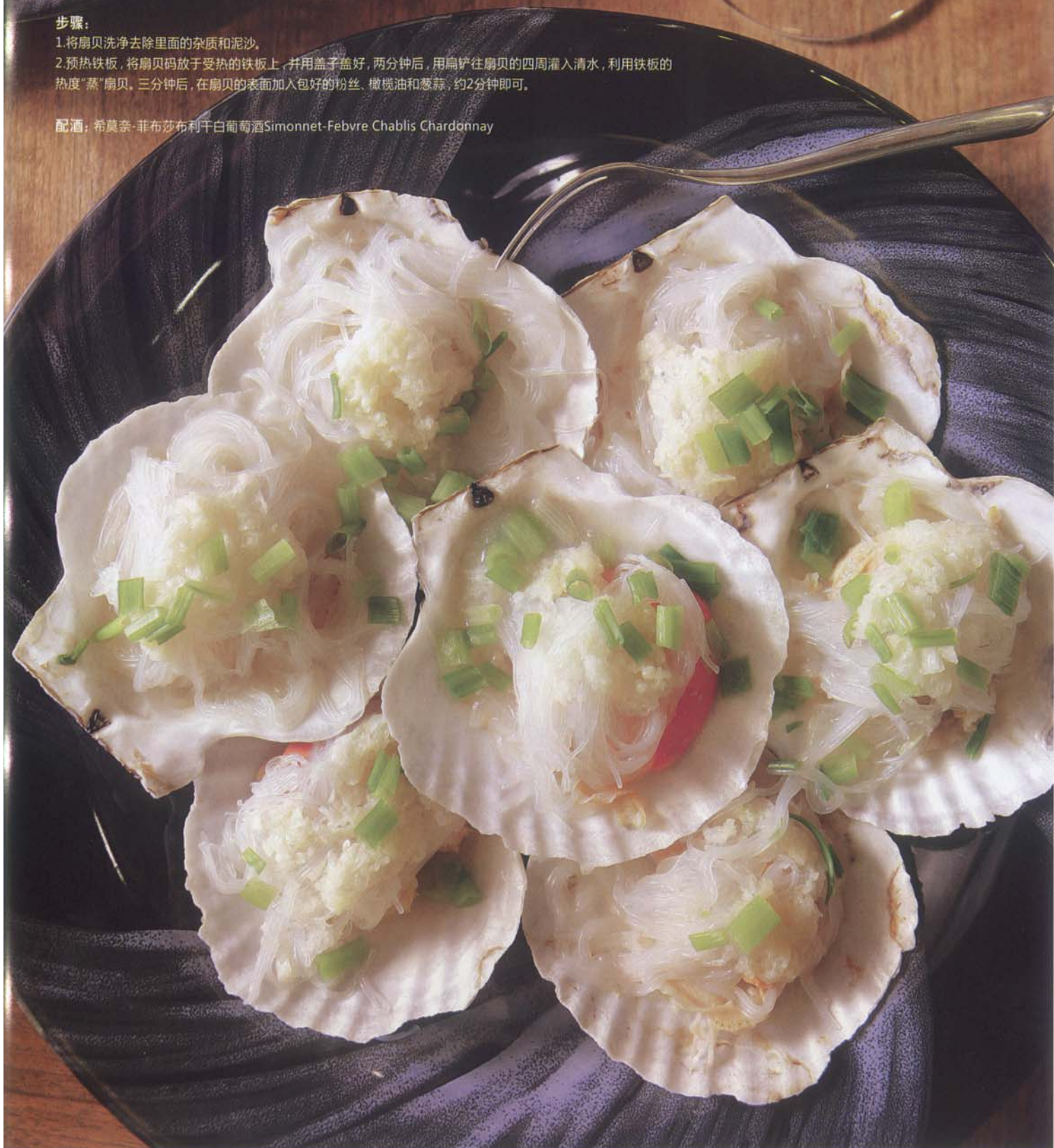
制作时间: 8分钟

配料: 扇贝6枚(清洗干净), 龙口粉丝300克(在温水中泡制), 橄榄油10克, 香葱5克, 蒜蓉5克。

步骤:

1. 将扇贝洗净去除里面的杂质和泥沙。
2. 预热铁板, 将扇贝码放于受热的铁板上, 并用盖子盖好, 两分钟后, 用扁铲往扇贝的四周灌入清水, 利用铁板的热度“蒸”扇贝, 三分钟后, 在扇贝的表面加入包好的粉丝、橄榄油和葱蒜, 约2分钟即可。

配酒: 希莫奈·菲布莎布利干白葡萄酒 Simonnet-Febvre Chablis Chardonnay



派对策划

Party Idea



精美的餐桌布置



秘制烤鸡



蛋黄土豆泥

唐亮品着这美味叹息着萨洋错过了这绝佳佳肴——新鲜烧烤出炉的重量级美食，Filet没有让任何人失望，成为今天真正的烧烤霸主，难怪培明称自己做的烤牛肉在北京业余组上能挤进前三名。

一切准备就绪，三人将所有的美食盛放在由培明亲自设计的艺术玻璃餐盘中，包上保鲜膜向山坡下的第二站——唐亮和萨洋家方向出发。刚到门口就看见一红发帅哥，他就是“小园”的印度主厨——长城。很好奇他会有这样一个中文名字，按他的解释说，自己每天在长城脚下工作，这个名字肯定最恰当了。为了准备今天的沙拉，他正在唐亮家外的菜园子里采摘新鲜的蔬菜和水果。长城来“小园”工作已有近两年的时间，之前这位主厨曾在迪拜和魁北克两家5星级酒店中担任厨师长，其丰富的工作经验自不必多说。来到“小园”后，在保持西餐烹饪技巧的同时，还大胆加入了中餐的烹饪理念，所以尽可能满足来“小园”就餐游人的饮食要求。或许正是长城这国际化的烹饪理念，让他来“小园”后不久便娶了位中国姑娘，长城经常笑着对客人们说到，我的中餐技术都是老婆教的。此时萨洋也已经背着他的招牌帽子等在家中迎接朋友们的到来。唐亮经过24小时腌制的烤鸡，外皮

焦香带有些色泽金黄，香味诱人，口感外酥里嫩，清爽不腻的特制大餐，在烤制的时候还出现一段可爱的小插曲——烤箱罢工了。不过还好，过了一会问题就解决了，这道突发状况的美食就是唐亮秘而不宣的家庭秘制烤鸡。她开玩笑说这可是有秘方的，绝不透露。另一道她的杰作蛋黄土豆泥也一样出彩，做法极为简单，但自制的蛋黄酱是外面所买不来的，她说他们的生活崇尚的就是Local，没有必要一切都从欧洲进口或者买来现成的，那不能体

现食物的个性和美味，一切都要当地的，纯自然的，绿色的才是首选，正如她的土豆泥，还有长城的沙拉和甜品，就连冰激凌都是长城亲手制作的。说着她指着排好队的香槟杯、红酒杯和白酒杯，像我们展示所用的餐盘和酒杯也都是他们的杰作。这些都是“小园”玻璃坊的出品，全球独一无二的设计。培明马上向我们演示这被称之为“妙音杯”的曼妙之处，两杯



Julie力挺长城的田园沙拉

蛋黄土豆泥

准备时间：25分钟

制作时间：5分钟

配料：

土豆三个，鸡蛋4粒，自制蛋黄酱80克，梨2个，Paprika辣椒粉3克，盐3克，黑胡椒3克。

步骤：

1. 在小锅中加水 and 粗盐，煮沸，将去好皮的土豆放入锅中以中火煮约5分钟，用刀子插入土豆中，如果土豆能缓慢顺刀子下滑，便可以。
2. 在冷水中放入4个鸡蛋，水沸腾后关小火，再煮6分钟后关火，并立刻用冷水冲30秒即可。
3. 将土豆和梨切成2厘米见方等大的小块，鸡蛋去皮同样切成等大小块，用事先自制的蛋黄酱将所有的原料充分搅匀，并辅以Paprika辣椒粉和黑胡椒粉即可。

田园沙拉

准备时间: 15分钟

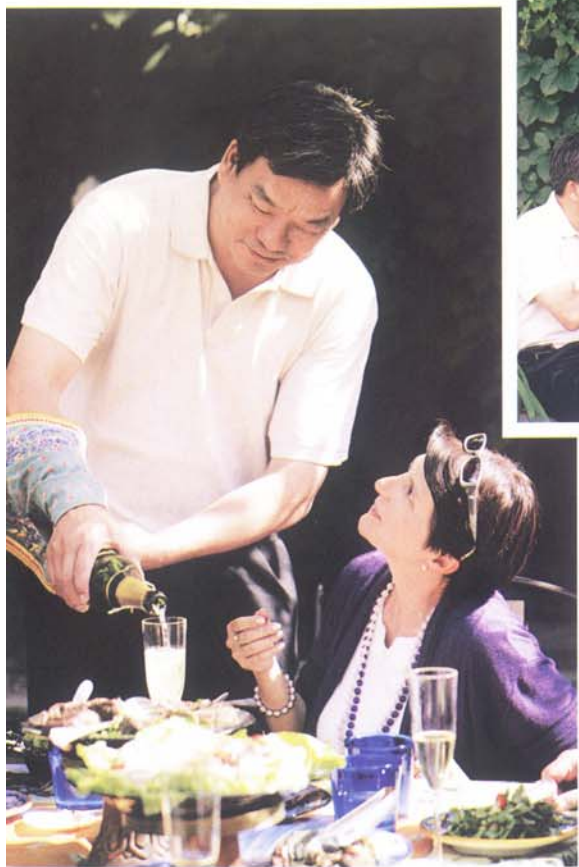
制作时间: 5分钟

配料: Arugla菜100克, 当地甜杏80克, 圣女果50克, 小红萝卜50克, 橄榄油8克, Parmesan奶酪10克, 粗盐5克, 黑胡椒3克。

步骤:

1. 从自家院子里摘些嫩的Arugla菜, 圣女果和小红萝卜, 洗净。
2. 选择当地皮薄、口感发甜的山杏, 洗净。
3. 将圣女果一分为二, 山杏去核切成薄片, 小红萝卜切薄片备用。
4. 取一个大碗, 将上述所有原材料放入碗中, 加入橄榄油、Parmesan奶酪、粗盐和黑胡椒充分搅匀即可。





在这个空气清新、风景宜人的小院里笑声、盘碗碰撞声、妙音杯的天籁之声，声声悦耳，与佳肴构成一道声、色、味完美融合的美丽画卷。



相碰，耳边即刻响起悦耳清脆的声音，有如天籁之音久久不散，心境瞬间安静得有些感动，这就是他们Local的生活。与此同时长城的沙拉也已准备妥当，大家忙碌地开始摆桌，在这个空气清新、风景宜人的小院里笑声、盘碗碰撞声、妙音杯的天籁之声，声声悦耳，与佳肴构成一道声、色、味完美融合的美丽画卷。

当最后一道甜品“樱桃薄荷奶油塔配香草冰激凌”上桌时，大家正在谈论着一碗杯面的爱情故事：原来就是培明和Julie的爱情也是这美食当的红娘。早在十多年前两人共同游览黄山之时，Julie突然病倒，此时的培明就用一碗杯面，打入一个鸡蛋和一包榨菜，端到Julie面前。当迷迷糊糊的Julie看到远处漫无边际的云，缕缕轻雾自山谷升起的仙境般的美景时，望着眼前热气腾腾香气四溢的普通杯面，Julie全部吃光身体也出奇地很快好了起来，她认为这是她所吃到的最舒服最好吃的面条，从此两人也随着第一次的美食邂逅而碰撞出爱情的火花。大



家感叹着这浪漫的姻缘。Julie有些不好意思起来：“我当时是被他打动了，觉得他很有发展前途啊，可以每天做好吃的给我，现在看起来我的判断很准呢。”培明也马上打趣道：“你看美食不在乎贵贱，很便宜的杯面就把心爱之人俘虏了，只要用心没有不好吃的食物。”大家笑着，悠哉享受这乡村生活的惬意，个个心满意足。

樱桃薄荷奶油塔配香草冰激凌

准备时间: 60分钟

制作时间: 25分钟

配料: 雀巢液体奶油100克, Custard Cream 150克, 新鲜的樱桃100克, 新鲜薄荷叶15克, Bols薄荷酒5克, 香草冰激凌100克。

步骤:

1. 制作Custard Cream: 淀粉80克, 牛奶1升, 10只鸡蛋(只用蛋黄), 香草2枝, 糖200克。取一个小盆, 将淀粉倒入盆中, 往里面加入蛋黄、牛奶、糖和香草, 用搅拌器充分搅匀。

2. 另取一个小盆, 往里面加入雀巢液体奶油, 用蛋抽子将奶油打起来。

将第1和第2步的两种原料融合在一起, 慢慢搅匀, 放入冰箱中备用。

3. 制作: 取Puff Pastry一个放于盘子上, 将奶油酱均匀地挤在Puff Pastry上, 并辅以用Bols薄荷酒浸泡过的樱桃和鲜薄荷叶, 在奶油上面再铺一层Puff Pastry即可, 在盘子的另一面放上一粒香草冰激凌。

制作Puff Pastry:

1. 270克低筋面粉, 30克高筋面粉和350克植物黄油和清水。在一个大盆中加入两种不同的面粉, 并用水和成面团, 取100克黄油将其切成薄片, 与和好的面团充分搅匀后, 用保鲜膜将面团包好, 并醒面20分钟。

2. 将植物黄油用保鲜膜包好后使擀面杖将其砸平, 取出醒好的面团, 将松弛好的面团用擀面杖擀成长方形。先左右擀开, 然后再沿四个角度向外擀, 擀成宽度和植物黄油差不多就可以, 长度是它的三倍, 把植物黄油放在面片中间, 将两侧的面片折过来包住黄油, 接着把一端压实, 上面的部分也捏死了, 然后再用擀面杖擀开, 将面片擀长, 再像叠被子那样四折面片, 接着再擀平面片, 重复刚才的步骤, 再将面片折一次。

3. 然后用保鲜膜将折好的面片包好, 放入冰箱, 醒20分钟, 这样醒面的过程反复做三次即可。

将面团切成长8厘米、宽3厘米的薄片, 放入烤箱中在150°C情况下烤15分钟即可。

