

Water

餐桌上的水艺术

我们可以缺任何的食物，但绝不能没有水；我们在拥有最棒的美食、最好的红酒同时，一定会要一杯水。它是餐桌上的最佳配角，它是侍酒师们的工作好拍档，它们还是米其林星级餐厅用来自我标榜的工具……上善若水，曾被许多人忽略的餐桌必备，将造就怎样的美味呢？

■文 | 李连幸 ■图 | 资料



米其林，一“水”双雕

一场西式的再也普通不过的晚餐，有汤、色拉、主食、甜品，还有红酒。而在这些美食佳肴上来之前，老外一定会向服务员要一杯水。这既不是我们在茶餐厅里喝到的过滤水加几片柠檬，也不是中式饭馆的一壶大麦茶或绿茶。

西餐中，水拥有贯穿始终、不可或缺的地位。有时候，它的待遇就跟红酒一般——就以欧洲的米其林星级餐厅为例，他们的服务会细致到由服务员将玻璃瓶装的矿泉水拿到顾客的面前为他们打开，边倒边为顾客讲解这款水的品牌以及特性。例如在法国大多数米其林餐厅中都能看到的Vittel矿泉水，它来自法国孚日山脉，其独特的矿物质成分使其拥有醇厚、顺滑的口感，略带有一丝咸味。MICHEL ROTH是巴黎米其林星级餐厅Ritz的厨师，他说：“在我的厨房里，我一直基于真实性、自然性和现代感来寻求一款亮点产品。高品质的矿泉水它们不仅完美平衡了口感，而且其优雅精致的瓶身正是餐桌上的亮点所在。”众所周知，被米其林“星星”所眷顾的餐厅从来不仅是菜做得美味，从“微服私访”的评委踏入餐厅的那一刻起，所接触到的一切都将决定是否能评上“星级”。

而米其林餐厅对于一杯普通的水的执着追求可谓是一举两得，既赢得了高品质的口碑，又能提升用餐时美食的质量。那些天然矿泉水，所含矿物质丰富，常被美食家形容为“有味道、有质感”的水，这也是它与普通纯净水的不同之处。在餐桌上，它有平衡口感的作用，能带出美食真正的味道。这一杯水，使得美食的记忆更深刻，更难忘。

侍酒师，品鉴“好拍档”

餐桌上有高品质的红酒，怎能没有高品质的水来相称！在国外，有些矿泉水已经成为了侍酒师们不可或缺的“拍档”。一名优秀的侍酒师不但会根据每个人的爱好与实际情况来挑选不同品质的酒，更会建议你搭配不同口感、不同味道的水。

曾在Tetsuya's、Rockpool等数家世界顶尖级餐厅中练就杰出品酒技艺的名侍酒师田熠菲介绍了两款他在工作中的“好拍档”：S.Pellegrino圣培露含气天然矿泉水与Acqua Panna普娜天然矿泉水。他说：“在任何佳肴品鉴的过程中，高品质的佐餐水都起到了决定性作用。这两款水各有不同的特性，适合搭配不同的酒和顾客。”说起这两款水，不得不提它们的“家乡”意大利，产自那里的矿泉水享有亚平宁半岛的原始与地中海的自然清澈，能让心神情

绪凝结在味蕾体验美食最舒适的那一刻。独特的包装设计，甚至于到瓶盖、标贴等每个细节，意大利出产的矿泉水怎么看都像是餐桌上“艺术”，在不断诠释着包括杰出、愉悦与安逸在内的意大利式风格和生活态度。“Acqua Panna普娜天然矿泉水的清澈甘冽搭配白葡萄酒，可以将酒中浓郁香气保留，让其在与味蕾接触后回味无穷。S.Pellegrino圣培露含气天然矿泉水则可以在与红葡萄酒搭配时，刺激味蕾以加重口感”，田熠菲介绍道。

多重奏，“变化”配美食

无论是哪一款水，都没有细致到要按照不同的菜进行细致的划分、搭配。但是，作为天然的矿泉水来说，不同的水源，所含的微量元素而不同，其口感、味道都会发生不同的变化——钙元素使水有甜味，镁元素使水带有“硬度”……

在餐前，一般会选用质感较软、口味偏甜的矿泉水，它不仅能够开胃，而且淡淡的清香还会让用餐的心情变得十分愉悦。而当吃到较为油腻的食物，或者是油炸食品时，最好的搭配就是含气、并且口感比较“硬”的

矿泉水，它激爽的口感和细腻的气泡能够平衡食物的油腻，并且不让它影响吃下一道菜时的胃口。

在食材精雕细琢的粤菜餐厅里，如今对水的要求也变得更高。很多餐厅都会用天然矿泉水来煮粥、煲汤，甚至做糖水。含有矿物质的水偏碱性，不但能很好地中和身体的酸度，减轻疲劳，而且会使糖水、粥吃起来有股淡淡的清甜。

但也并非每种天然矿泉水喝起来都是清甜的，“有些人到欧洲旅游，无法理解为什么那里有些矿泉水口味那么‘重’，这就是因为这些水里含有丰富的矿物质，而根据矿物质含量的不同，水的味道也会有所变化”，Gilles DUC作为雀巢饮用水大中华区的业务经理，频繁来往于各个国家，他说在欧洲国家有很多不同的天然矿泉水，这已经融入了他们的生活中。而每个人都会根据自己的习惯、喜好来选择喝哪种口味的水，比如他就喜欢在餐厅里喝无气泡的矿泉水，在酒吧喝酒时喜欢来一杯带气泡的水。“一杯高品质的矿泉水佐餐，能够使食物与食物之间不相互影响。它一般在12摄氏度~15摄氏度时饮用最佳，不能够加冰块哦”，他说道。

上海眼镜一厂凉城路门市部

上海眼镜一厂为真情回馈广大配镜者，本店所有镜架一律5折销售，在同款同质量前提下价格更便宜，为解决中老年由近视引起的看近和看远多副眼镜引起的烦恼，门市部有从事眼镜行业多年的验光技师指导，为您验配渐进多焦眼镜，一副眼镜轻松搞定。为满足不同层次的需求，渐进多焦镜片每副250元，树脂变色每副230元，定制片除外，树脂片可去毛复新。每天上午9点到下午8点。老年客户最好预约。

电话：021-65288464

地址：虹口区凉城路384号(近广灵四路口)

电话：021-56059644

地址：普陀区志丹路226号