

美食

浣滆

鍙戝竷浜庯細2008/01/04 11:35

"您吃的鸭子是几号?"这句在法国众人皆知的广告语背后,是一家已经享誉全球几个世纪的古老餐厅——"银塔"。从400多年前第一只鸭子出炉至今,银塔餐厅已经把鸭子做出国际水平,吸引了世界各地的名流雅士。那么,究竟是什么让这里的鸭子与众不同呢?

美国总统、日本天皇都是座上客

创立于1582年的银塔餐厅,坐落在巴黎的塞纳河畔。餐厅的招牌菜叫做"血鸭",其原料是产自卢瓦尔河地区的名鸭,自17世纪就以肉质细腻闻名于世。而鸭子烹调上桌的过程,更像一场盛大的演出。其中最独特之处,是用特制容器将鸭血榨出,以烈酒作底,与鸭肝酱和鸭汤混合加热。味道浓厚的鸭胸薄片,沾上酱汁入口,味道如烟花般层层绽放,让人满口留香。

"血鸭"虽香,但各国食客不远万里来此,吃的不只是味道,更是每只鸭子专有的号码。原来,随着"血鸭"在当年一举成名,法国市场上也出现了冒用银塔牌子的假"血鸭"。为了对付冒牌货,餐厅的当家厨师想出一个绝妙主意:把烹饪的每只鸭子都编上号码,注在一张卡片上,随鸭上桌。这不仅让造假者无机可乘,更使每个客人吃到的"血鸭"真正成为"独一无二"的名菜。后来,甚至有人专程前来,只为拿到一个"天下无双"的吉利鸭号。

在银塔的"名鸭册"里,汇聚了全球各界的名人:第328号鸭子因为在1890年上了英国国王爱德华七世的餐桌,成为了第一只"名鸭";大小罗斯福总统享用的分别是第33642和第112151号银塔鸭;第253652号成了戏剧大师卓别林的盘中客;日本天皇裕仁曾经两次光顾银塔,中间时隔50年,先后吃掉了53211号和423900号。2003年,银塔餐厅特别为第一百万号鸭子出炉举行了盛大的庆典。虽然在这里就餐费用颇为昂贵(单点一只鸭子要花费约600元人民币),但每到夜幕降临时,餐厅里依然雅客满堂,"血鸭"味道悠悠飘香。

餐厅曾为法国立下战功

世界名人写进银塔史册的同时,银塔也随他们的轶闻趣事被人们久久铭记,就连餐厅主人一家, 也成为法兰西历史上的一部传奇。

二战爆发时,占领巴黎的德军关闭了绝大部分的法国餐厅。德军碍于银塔餐厅的知名度,破例准许其照常营业。餐厅主人老泰哈耶不愿给纳粹服务,但为了保护餐厅几百年的文化遗产,尤其是窖中被视为法国国宝的陈年红酒,不得不忍辱负重。他表面上假意妥协,私下吩咐儿子把救出的红酒秘密封存。这些侥幸留下的佳酿,现在都已成为无价之宝。

这对勇敢的父子还大力协助法国地下抵抗组织进行活动。餐厅里把酒言欢的德国军官根本没想到,自己在饭桌上口无遮拦说出的重要情报,已经被泰哈耶父子牢记于心,并神不知鬼不觉地传递给抵抗组织。父子俩因此而屡建战功,并获得十字勋章。后来,战争期间的鸭号记录被作为机密封存。但据法国《世界报》透露,那段时期的座上客也有不少是法国政界要人,比如当今总统希拉克就曾被"

记录在案"。

" 您吃的鸭子是几号? "

1958年,一个小博物馆在银塔餐厅底层开放。里面展示的都是法国美食史上有着重要意义的器具用品。而在对面的银塔纪念品店里,陈列着各种材质的鸭子装饰品:从莫拉诺的琉璃鸭,到巴卡拉和圣路易的水晶鸭,欧洲各大知名品牌似乎都对银塔情有独钟。就连出售的木制雨伞,伞柄也被雕刻成可爱的鸭子头,似乎睁着大眼在问:"您吃的鸭子是几号?"