

1776年7月4日,以約翰·亞當斯、托馬斯·杰弗遜、本杰明·富蘭克林為首組成了5人起草小組,由托馬斯·杰弗遜執筆起草了美國歷史上第一個最重要的文獻--《獨立宣言》,從此以後,誕生了美利堅合眾國。華盛頓是美國第一任總統,至今的奧巴馬是美國第44任總統。美國成立至今只有236年的歷史,他能成為世界大國強國,關鍵是在政治制度、管理機制、文化觀念等許多方面的成功,同時美國政府給他的人



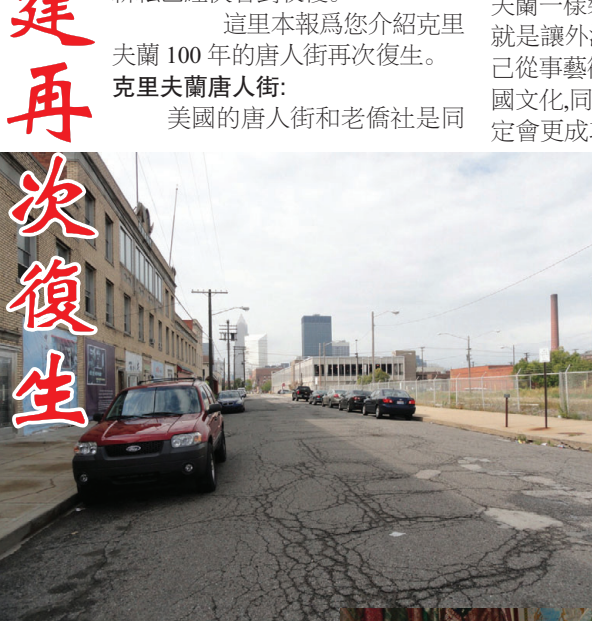
克城百年唐人街重建再次復生

廣東省中山市利宏旅遊商品有限公司,中國廣東省中山市職業培訓學校,企城中國唐人街發展有限公司聯合投資重建,將唐人街進行了改建,延續了唐人街的精神和文化,傳承民族文化。裝修一新的企城唐人街設有中國特色的店鋪、展銷中心、各式美食餐飲、文化中心,它將成為中美交流的窗口和橋樑。

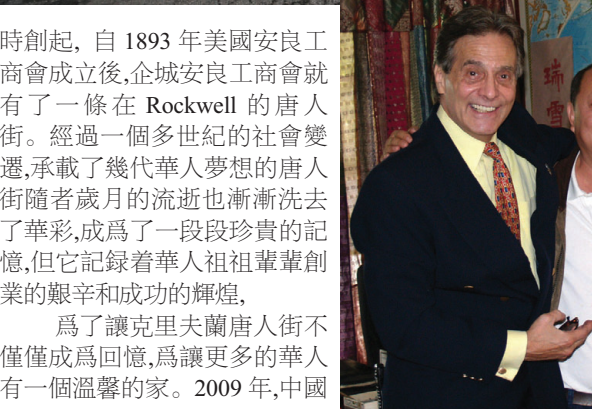
企城中國唐人街發展有限公司代理人黃紹佳先生對本報記者說了他來克里夫蘭投資唐人街的心里話,黃先生來美國



民以平等、獨立、自由和民主。在這個世界上,為什麼這麼多人向往美國,就是因為他的強大,目前根據官方考證除了中國大陸、台灣、香港、澳門、新加坡以及一些東南亞國家外,恐怕在美國的華人最多了,少說有四五百萬,到底有多少,誰也說不清,連美國政府也是一筆糊塗賬。自1850年中國第一批華人來北美淘金、修鐵路、做苦力,我們的華人在美國已經有第一代、第二代、第三代、第四代、第五代、第六代。這160多年來,華人來到這塊土地有合法的、非法的、半合法半非法的,有留學的,做正當生意的,搞政治避難的,還有偷渡等等。但重要的都是向往美國的平等、獨立、自由和民主。多少華人是為尋找美國夢付出了代價,但我們必須承認我們在這片土地上的耕耘已經快看到收穫。



已經有25年,而最近10多年來他基本是中美兩地跑,他在Baltimore也有一個和克里夫蘭一樣裝修一新的中國城,他有一個夢想就是讓海外華人有一個體面的社區。他自己從事藝術,他要讓更多的人瞭解和喜愛中國文化,同時也提到未來的華人在美國一定會更成功。他舉例說了五月克里夫蘭舉辦的亞洲節,現在的華人後代他們走正道,他們受過高等教育,他們要傳承中華文化,更可貴他們付出不求回報,黃先生滿懷信心說未來克里夫蘭的唐人街,包括亞洲商場,亞洲城市中心,百貨超市,頂好超市和合豐超市,還有更多的克里夫蘭華人企業像會計事務所,房地產餐飲業等等,這些商家會越來越興旺,未來克里夫蘭華人一定會在經濟文化還有政治上全面發展,這也是華人先輩孫中山先生的教



時創起,自1893年美國安良工商會成立後,企城安良工商會就有了一條在Rockwell的唐人街。經過一個多世紀的社會變遷,承載了幾代華人夢想的唐人街隨着歲月的流逝也漸漸洗去了華彩,成爲了一段段珍貴的記憶,但它記錄着華人祖祖輩輩創業的艱辛和成功的輝煌。

爲了讓克里夫蘭唐人街不僅僅成爲回憶,爲讓更多的華人有一個溫馨的家。2009年,中國

導:我們要傳承民族文化,要靠大家一起齊心協力。他藉助本報感謝克里夫蘭原全美安良工商會主席歐陽永兆先生的支持和克里夫蘭安良工商會的協助。

經過3年多的裝修整理,企城唐人街發展有限公司就要開張營業,企城中國唐人街發展有限公司,中山利宏旅遊飲食集團和敦煌酒家在7月6-8日下午1pm-5pm進行招工面試(詳細內容見P24)。

百年家業重建中國城 一代名廚再香唐人街



美食的藝術,藝術的美食 ---- 享受南北天王料理的饕餮盛宴

本一人一向愛嘗鮮,超級「喜新厭舊」,聽聞最近克利夫蘭的裝修一新唐人街又將要開一家餐廳,這豈能逃得過我這般老饕的火眼金睛?於是,在伊利華報社長浦英女士的邀請下,今天我和丈夫來試吃了這家我連不知道姓名的餐廳。

先說店面印象,這間餐廳坐落在克利夫蘭100年唐人街,飯店從外面看上去,大門醒目的紅色門柱,顯得一派喜慶富貴。走進飯店,里面到處是古香古色的中式傢具,古董,連門窗上都是美輪美奐的實木雕刻,古樸雅緻,我們進了這間飯店,感覺好像又回到了國內某間百年老字號,那般復古懷舊的氣氛,倍感親切。

餐廳的主人黃紹佳先生是一位生意人,他的生意做得很大,在國內和國外都有產業。可他為何要在唐人街開一間餐廳?聽他介紹說,他是廣東中山人,從小就是伴隨着這道的廣東美食長大,燒鵝、鴨鴨、果糕、腸粉,都是他童年最美好的記憶,無論走到哪里,他都沒有割捨自己的鄉音鄉情,尤其是來到美國以後,才發現自己的廣東口味是多麼難以改變,是多麼懷念家鄉的古早味,所以他決定在克利夫蘭開這間餐廳,就是想把他地地道道的廣東美食,把家鄉的古早味帶過來,除了能解決自己的嘴饞問題,還能讓美國百姓徹徹底底的感受中國古老的充滿智慧的飲食文化。

飯店再漂亮沒有好廚師等於有菜無料,黃先生最大的能力就是挖寶,他專程從外州請來的餐

飲界大名鼎鼎麥坤良大廚和黃偉堅大廚是二位廚神,麥大廚在中國中山溫泉任國宴廚師,他曾經爲鄧小平主席,鄧穎超等偉人烹飪,「手拿一張勺,腰別一把刀,飄百三江五湖水,刀切五洲四方菜……」麥大廚14歲因家裏貧窮,17歲的哥哥帶他上了澳門學烹飪手藝,麥大廚忘不了50年代他帶着紅火回家鄉中山投入新中國社會主義建設,一見半個多世紀以來,這位粵菜大師演繹着他的傳奇。他的徒弟已經遍及四海,許多都成了名廚。而在80年代,因麥太太全家移民美國他就到了美國,到美國他就在餐館做大廚,一生勤勞的他,70余歲仍然堅持站電炒菜。他一生都堅守着他的準則:做菜不難,難的是懂得做菜的真諦。做菜就跟做人一樣,要五味調香,色香俱全。他也和他的同行黃偉建一起讓企城這條百年唐人街再換新貌。

點評菜肴:
主菜是潮州滷鴨,麻辣蝦,將軍豆腐,胡瓜釀鮮貝,點心是廣式叉燒酥
潮州滷鴨:廣東的滷味本來就天下無雙,這道滷鴨的美味更是出乎意料。鴨皮飽滿又富有彈性,色澤紅潤光亮,吃起來又滑又嫩,滷汁稠濃可口,肉質鮮嫩香甜,絕對沒有半點又干又柴的口味,這頓飯吃後整個下午,我的口腔里還有濃郁的鴨肉和陳皮甘草混合的香味。

麥大廚傳授烹飪手藝:做潮州滷鴨大有學問,滷鴨子就像在調兵遣將,一點也馬虎不得。頸項上

的針瘤一定要去掉,鴨尾上的兩粒油核一定要摘除,先用大把大把的鹽,里里外外的給鴨子按摩,洗淨然後吊着瀝水。余燾也很講究,用大木桶燒水,水煮沸後,用鐵鉤鉤着鴨脖子,給鴨子做三次過頭浴,然後吊起來風乾。鹵汁用的是上好的醬油膏(純黃豆不加鹽發酵而成的濃膏),醬清、粗海鹽、糖、山奈(藍姜)、八角、桂皮、陳皮、辣椒干、胡椒粉和一截香茅,還有一個很關鍵的「大蒜」。在調料上,醬油膏是主角,醬清、黑醬油、海鹽、糖,純粹爲醬油膏服務。在香料上,香茅和山奈是絕配,再搭上八角、桂皮、陳皮、辣椒干、胡椒粉,濃稠的文武,大臣兵將都到位了,沒什麼辦不到了。還有鹵汁很重要,這鹵汁是從國內帶來的百年老汁,濃濃稠稠的,黑呼呼的,每天都要爆香整十球的大蒜(去皮)加進去,每天再加一小鍋的鹵湯,這就是油鴨的靈魂——「老鹵」,這道地地道道的百年老鹵,鴨子在鹵湯中熬煮四十分鐘就夠了。吊起來風乾,一直到表皮呈蠟迷人的光澤,再將鴨子置入冷卻的鹵汁中浸泡。煮到鴨子入味,勢必骨肉分離。風乾的鴨子有再吸收的功能,浸泡在鹵湯中,把鹵湯吸的飽飽的,又不太爛,又能入味。

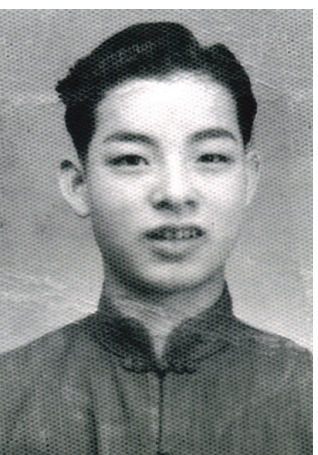
胡瓜釀鮮貝,廚師選用的是頂級的澳洲帶子,每一顆都足有象棋那麼大,釀在新鮮的胡瓜里上籠蒸熟再勾上高湯製作的玻璃芡,整道菜的顏色宛若翡翠白玉,尤其是澳洲帶子的顏色雪白,味道極其鮮甜清爽,一顆就能把嘴全部塞滿,用我家

鄉話說「真是個滿口貨」,而且帶子中含有一種可以降低血脂膽固醇的物質,胡瓜也是富含維生素和膳食纖維的減肥食品,二者結合,高蛋白,低脂肪,老少皆宜,非常適合夏天食用。

黃大廚推薦的香辣蝦又是一道滿口貨,除了一點點佐料,整個大盤全是蝦球,每個蝦球都有乒乓球那麼大,蝦肉入口後可以用四個字形容:鬆、脆、甜、香。辣味溫和,絲毫沒有奪去蝦的鮮甜。大廚說,香辣蝦、香辣蟹,早已經是大江南北餐桌上的寵兒,就連大家一致認爲不能吃辣的廣東人,也開始大張旗鼓地吃起香辣料理來。他做的香辣蝦的精髓在於其肉質和炒制時加上多種特製香料的調和,既不能奪走主料蝦的鮮香,又讓人回味無窮。

當日麥大廚的鷄仔餅做的更是香噴噴,鷄仔餅是著名廣式點心廣州特產,酥皮不會太干,而且入口易化,從餡到皮令人欲罷不能,實在大贊!當日每一道菜都擺盤精美、造型精緻,足見麥大廚們的深厚功力。美食的藝術,藝術的美食。今天中午我和丈夫做了一次愉快的小白鼠,非常滿意的試吃經歷,這里預祝這間飯店早日開張。

文:于爾雅



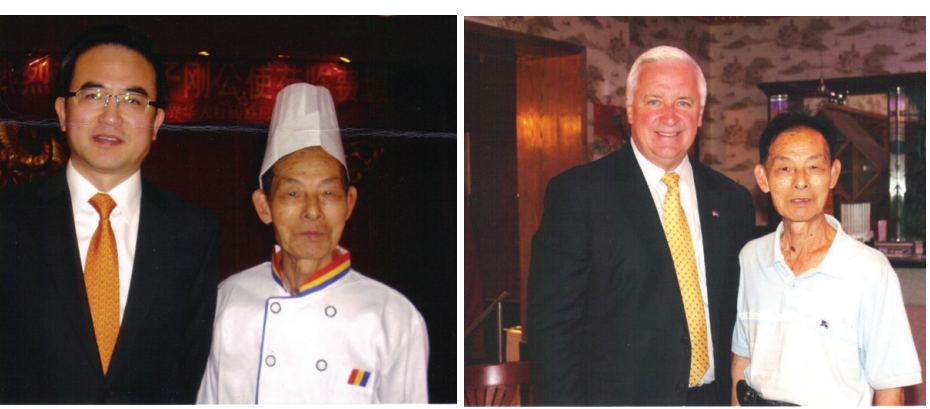
麥師傅 德高望重的頂級廚師的手藝,麥師傅說的好:手藝他帶不走,只要繼承發揚才是一個廚師的本分,麥師傅他一生都堅守着他的準則:做菜不難,難的是懂得做菜的真諦。做菜就跟做人一樣,要五味調香,色香俱全。



The photograph was taken by the Chairman of Chines People's political Consultative Conference, Ms. Tang Wing Chiu, and Mr. Mak Kwan Leung, one of leaders in Zhongshan Hot Spring Hotel in 1986. 全國政協主席鄧穎超與中山溫泉賓館麥坤良等領導人合影留念



The photograph was taken by Mr. Tang Siu Ping, Chinese Chairman Yang Sheung Kwan and Vice-chairman Wang Chun with Mr. Mak Kwan Leung and other department heads in Zhongshan Hot Spring Hotel in 1986. 鄧小平先生,國家主席楊尚昆,副主席王震等國家領導人與中山溫泉賓館麥坤良等部門負責人合影留念



頂級廚師麥師傅再獻高超廚藝