

# AIR TRAVEL 2008.12 总第111期

# 空中生活



圣诞·定制·美  
CHRISTMAS, CUSTOMIZATION, BEAUTY

故宫珍瓷  
瓷中极品珐琅彩瓷器  
CHINA IN FORBIDDEN CITY - TOP-CLASS  
COLOR ENAMEL CHINAWARE

彩虹之城 南非  
SOUTH AFRICA - COUNTRY OF RAINBOW

时尚圈的中国风  
CHINESE STYLE IN WORLD OF FASHION

纯酿。赏深  
PURE TASTE

砥砺前行 显峥嵘  
访中国民航大学校长吴桐水

ACHIEVEMENTS THROUGH HARD WORK - SPECIAL INTERVIEW  
WITH RONG TONGSHUI, PRESIDENT OF CHINA UNIVERSITY OF CIVIL AVIATION

25.00元

电话: 80-496

1671-4482



## 写意生活 *In Holidays*

文 | Jack



### 餐厅的味道 *Taste in Restaurant*

对于常吃西餐的老食客而言，意大利餐的诱人之处一定是美食飘香、格调高雅、温馨备至。意大利式的格调也总是用餐会友、轻谈浅酌、焕发身心的理想处所。TAVOLA的厨师也不例外地在亲手烹制的匹萨上配上了意大利水牛奶酪，让现代健康的意大利美食成为主角，让地道的果木烘烤匹萨别具情调。意大利名厨Alberto Alboreggia说：“我的厨房里储藏很难寻觅的食材，它们就是制造意大利纯正美食的原料。意大利美食在北京得到了神奇的创新，因为食物经过了从口味到装盘的改良，更加精致。从而，美味的意义再次有了新的升华。”



40 新装造型  
 古典主义  
 时装复兴

衣礼服绝配  
 生感的  
 在与外在

Sexy and  
 Beauty  
 极品女人  
 呵护身体  
 美的曲线

遍亚洲做整容  
 女美食家



情人电影院  
 4位编导新片解构  
 大都会女人爱情迷迭

葛优  
 非诚勿扰

舒淇  
 情海征服



情人节晚餐永远是个  
 离你最近的梦想。妥  
 帖的菜肴与超乎想象  
 的优雅氛围，都能让  
 你摇身变为童话里的  
 公主。不用担心新开  
 业的餐厅不够稳当，  
 只要试试如下精选的  
 4处最新浪漫之地，  
 你会发现，你很容易  
 在摇曳迷离的烛光里  
 爱上他。



天鹅之恋

2 TAVOLA 意大利餐厅：  
 正宗意式晚餐

特色：一张非凡的水滴形大桌和  
 餐厅屋顶 1000 平方米的空中花园，让这里  
 装满了 sexy 的遐想。

装潢：原木色无处不在。优雅的银色冰酒器和  
 整洁的开放式展现成熟的意餐品位。

菜式：纯正意大利菜。厨师长曾为约旦王妃  
 拉尼雅等名流做过菜。

情侣必点：意大利 Pizza。它们全部以意大利  
 进口的水牛奶酪制成，并在手工修砌的比萨  
 炉中用果木烘烤而出。

好处：来这里一定要等至灯光点亮之  
 时。届时隐藏在天花板内部的灯光系统  
 将光点花纹洒向整个地板，再与舞台上  
 跳跃的烛光融合，令人仿佛身在星河，  
 如梦如幻。

人均消费：人民币 250 元起

地址：北京朝阳东方东路 19 号亮马桥  
 外交公寓会所二层



美味羊腿



**Date set for bombers' execution**  
Indonesia will execute three militants convicted of the 2002 Bali bombings next month  
**Page 11**

China's dazzling martial art tai chi is becoming a trendy sport  
**Page 13**

中國日報

© 2008 China Daily All Rights Reserved

WWW.CHINADAILY.COM.CN

# CHINA DAILY

THE NATIONAL ENGLISH LANGUAGE NEWSPAPER

OCTOBER 25 - 26, 2008

OL 28 NO 8894

## Confidence vital to weather financial woes

Hu calls for joint efforts to beat financial woes in 'uncertain times'

Confidence and concerted efforts are what the international community needs now under the ongoing financial crisis, President Hu Jintao said today.

He made the remarks while addressing the opening ceremony of the Asia-Europe Meeting (AEM).

Hu said the financial crisis triggered by the US subprime mortgage crisis had a serious impact on the global economic development and people's livelihood around the world.

At this crucial moment, confidence is more important than anything else. Only with confidence and concerted efforts can we weather the volatile week in world markets, with China's benchmark stock exchange ending at its lowest level for two years and its commodities markets battered by heavy selling.

is itself an important contribution to global financial stability and economic development," he said.

The country will take a responsible attitude and work together with the rest of the world to maintain the stability of global economy, he said.

Beijing is hosting the summit of 45 European and Asian countries to discuss the global downturn, climate change and international security.

The leaders' meeting came at the end of another

volatile week in world markets, with China's benchmark stock exchange ending at its lowest level for two years and its commodities markets battered by heavy selling.



### Deliciously Napoli



New Italian restaurant Tavola provides truly excellent dishes from the southern Italian city. Chef Alberto Alboreggia and his team prepare foods using specially selected ingredients; seasonal fresh vegetables and herbs. The restaurant promises to use organically grown vegetables and authentic buffalo mozzarella cheese imported from Italy is used in their freshly baked pizzas. The modern Italian restaurant now offers reasonable business lunches at 108 yuan or 138 yuan per person. 8532-5068

城市 METRO



使馆区的意大利餐

TAVOLA的最大优势在于它位于使馆区，餐厅中间有一张硕大的餐台可供多人用餐。餐厅以灰色为主色调，Loft感觉的天花板和地面搭配灰色绒布椅，构筑出奇妙的空间。餐厅以传统的意大利北部美食为卖点，主厨Alberto Alboreggia制作的菜肴清新可口。前菜推荐意大利冷菜拼盘，选择更加天然的品种，帕尔玛火腿深红色带着透明的质感，芝麻菜则新鲜味浓，中间的金枪鱼则加了橄榄油。这里选用的鱼类大多选购自日本海，香扒海鲈鱼配以烤番茄、节瓜片，鱼肉软嫩而香料味足。此外，这里的比萨是不可不试的

美味，用果木烤制的比萨，饼皮带有香味，外层脆而里面嫩。尤其推荐经典的帕尔玛火腿配以烟熏芝士和水牛乳酪的比萨，咬上去软嫩，樱桃番茄则带来富足的汁水，口感地道。M



TAVOLA

北京市朝阳区东方东路19号亮马桥外交公寓B区The Grand Summit2层  
 010-8532 5068

美食侦探结论

餐厅评价指数

人气指数：★★★★☆  
 价格指数：★★★★☆  
 美味指数：★★★★☆  
 停车指数：★★★★☆  
 服务指数：★★★★☆

食客特别提示

美味的比萨是这里的最大特色，巨大的果木烤炉也是餐厅内的一道风景。必点菜 帕尔玛火腿比萨、意式冷菜拼盘。



# 家居廊

## DECORATION

节日礼物盘点  
几十元到几千元，眼花缭乱

苏格兰格  
奥运之后  
家宴餐  
10款特色

FESTIVE FLAIR  
迎圣诞盼新年

简洁现代圣诞装饰及节日礼物包装

“TAVOLA” 一意大利文的原意为“桌子、台子”。设计师姜涛以一张超大超长的餐桌来带出这个餐厅的主题，这是在一个类似会所商场的二层，所以空间上有些局限，但设计师却巧妙地扬长避短，运用坚实朴素的肌理水泥面来营造一种低调内敛的气质，而空间中最显眼的大餐桌，像一件蜿蜒的艺术品，把空间分割得丰富而精彩，这里美食烹饪与空间设计也是难得的相得益彰，都是在低调中见细节，细节处回味无穷。餐厅的顶楼还有个1000平米的屋顶大花园，天气好的时候来晒晒太阳喝点咖啡，也是难得的享受。

地址：北京朝阳区东方东路19号  
亮马桥外交公寓B区会所二层  
电话：010-8532 5068 DECO

TAVOLA  
一张意大利桌子  
编辑/龙 摄影/悍伟



# FOOD & WINE

## 美食与美酒

未能食素的老头——蔡澜  
一招提升春季阳气  
马家沟芹菜



疯狗

西班牙

SN 1673-6745



联系我们 foodandwine

国际标准刊号 ISSN1673-6745

时尚去处 **TAVOLA**  
Where to Eat



### 情人节晚餐之 意大利比萨版 Tavola

半透明的玻璃墙，能隐约地看到餐厅里的  
灯光人影，牵动遐想。

不显眼的公寓进去却豁然开朗，不是一般的格局，而是设计成圆形的围廊，楼梯在中间，一层到三层的店铺都明亮地在眼前，心情大好地走到二层，就能看到Tavola餐厅了。半透明的玻璃墙，能隐约地看到餐厅里的灯光人影，牵动遐想。

沙发在进门处，前面是小小的茶几，散落着杂志和书籍，随手翻翻都有乐趣。一条略微有弧度的木制长桌贯穿全场，靠窗靠墙的位置合适地再摆上几张小方桌，紧凑又留有足够的私密空间，晚餐时烛光一起，绝对温暖又浪漫。说回这里自然地地中海风格的菜品，清新明快。主打的比萨皮薄料却丰富，大片的玛祖里拉奶酪和西红柿覆盖其上，经过高温烤制，奶酪虽然外皮略微焦硬，内里却已经融化开，一刀切下，拿起一块还见奶酪酪断丝连，西红柿烤得软软的，水分稍微被收干，更浓缩了精华，混合着麦香奶酪香，让人相当有食欲。

都说二月的天时适约会，寒冬已去春意在心，心底暗暗涌动流转，此时一家好餐厅就是万事皆备后的东风。靠浪漫物件的小聪明现在显然已经不再能打动人心，食物连同整体大环境都配合得柔情似水，才是我们要的情人晚宴。

所有餐厅信息请参见167页  
Shopping List

人均消费：¥300



主打的比萨皮薄料却丰富，  
大片的玛祖里拉奶酪和西红柿覆盖其上。



餐厅的牛肉选材严格，  
已经是菜品成功的一半。



主厨Alberto来自意大利北部，功力深厚。



餐厅的长桌很特别。



照片自上至下顺  
时料依次 意大利  
品会等, 意式真蛋  
蛋配南瓜, 鸡肉  
和蘑菇特干酪干  
脆, 小牛肉高品卷  
配土豆饼, 鲜虾巴  
贝搭配日本芥末膏  
和醋汁



只属于麦子的香气, 然后就是香肠的浓郁气息窜了出来, 越往后, 各种各样的香料味道开始混合在空气中, 把餐厅的这个角落烘烤得令人陶醉。如果这个时候你正巧饿着肚子, 那可真是不妙。

直到看见刚才还是软乎乎的一张薄饼出炉, 我才有功夫仔细打量这间餐厅。这是一间让人感觉很时尚的餐厅, 有大约 100 多个座位, 听说屋顶还有 1000 平米的超大花园, 不过要在天气合适的季节才会开放。厨房是开放式的, 不锈钢的厨具和英俊的厨师们可以让你一览无遗。因为餐厅本身的设计很巧妙, 挨着落地窗一面的座位都能很好地保留属于自己的私密空间, 所以整个餐厅只保留了一大一小两个包间。虽然是包间, 却没有遵循常规被密封得严严实实, 仍然和餐厅保留了很好的衔接, 若隐若现间很有韵味。

不过我最感兴趣的却是餐厅中央那张特大的异形餐桌, 它几乎贯穿了整个餐厅。餐桌一头放置了三组复古造型的灶台, 核桃木颜色的弧形台面彰显了餐厅老板的品位。我想, 即便永远不会有客人光顾这张桌子, 它也依然是这个餐厅里当之无愧的主角。说到这里, 我们发现餐厅的名字“TAVOLA”在意大利文里的原意正是“桌子、台子”, 那这张特大异形餐桌正与其相呼应, 既主题鲜明, 又突出特色。

老板为我们介绍, 这间餐厅都是精选上等原材料和时令有机蔬菜, 因为光顾这里的客人会特别在

**那是一只真的壁炉, 里面的  
火苗映衬出一些鬼魅的光影,  
争先恐后地去舔那张刚刚  
送进去的薄饼。**

意这一点。而来自意大利的名厨 Alberto Alboregia 更是个美食天才, 他为这里创新奉献了现代健康的意大利那波利美食及果木烘烤披萨, 有不少回头客都是冲着他的拿手好菜而来。

今天来到 TAVOLA 餐厅的嘉宾是来自巴黎卡斯特联合律师事务所的高位合伙人石宛林律师。因为长期生活在欧洲, 石律师对欧洲美食颇有独到的研究。

“意大利民族是一个美食家的民族, 意大利人在料理美食方面也有着悠久的历史, 就如同他们的艺术一样, 意大利人对待美食总是喜欢精心制作, 巧妙琢磨。在典雅高贵的外表下, 又具有醇厚朴实的滋味, 烹调更是讲究原汁原味。意大利菜系非常丰富, 菜品种类繁多, 除了广为流传的比萨饼和意大利面, 它的海鲜和甜品都要让人忍不住要配大拇指数。”

厨师端上了第一道冷盘, 鲜虾芒果搭配日本芥末酱和鹅肝。这道菜首先从视觉上勾起了人的食欲, 粉嫩的虾肉点缀着芒果的鹅黄诱人, 撒上一片入

图: 石宛林



图上至下 并非刻意  
来凸显这个餐厅的  
风格所在, 温暖的  
壁炉是厨房以独特  
制造氛围的地方

口, 青芥的辛辣香气被虾肉的柔软中和, 在你感觉似乎有一点点腻口的时候, 芒果的爽滑味道占据了味蕾, 一切于完美中开始, 于惊喜中结束。

意式宽面配南瓜, 鸭胸和蘑菇油特干酪是这个餐厅的又一道招牌菜品。而我们的嘉宾石律师恰恰对意大利的主食情有独钟, “意大利风味在烹饪米饭, 面条和通心粉一类的主食时, 要求保留一定硬度。像我们在一些意大利餐厅吃到粉米类食物的时候, 甚至在咀嚼时还会有一些夹生的口感, 这其实才是意大利主食的特色所在。意大利菜肴对火候也极为讲究, 很多菜肴要求烹制成六七成熟, 而有的则要求鲜嫩带血, 比较典型的有罗马式炸鸡和安格斯嫩牛扒。”

对美食有如此研究, 可以看出我们的嘉宾石律师是一个注重生活品质, 喜欢享受人生的人。当然, 他也很懂得如何经营自己的生活, “每年我都会根据工作进度给自己安排一个假期, 彻底地放松休息一下, 跑步, 赛车, 游历都是我喜欢的活动, 有时候我还会和朋友们一起驾驶私人飞机享受一下翱翔蓝天的乐趣。当然, 美食也是我生活中不能缺少的乐趣。”

暮色降临, TAVOLA 餐厅的落地窗外街灯闪烁, 光芒折射出餐厅内经过特别设计的天花板, 营造出如梦似幻的感觉。实木搭配玻璃的红酒柜彰显着餐厅特有的尊贵氛围。置身于此, 享用一顿地道的意大利美食, 一饱口福, 可谓人生乐事。■

**TAVOLA 意大利餐厅**

地址: 北京市朝阳区东直门东大街19号金马外交公寓B座二层  
电话: 010-85325078

在忙碌之余生活的  
石虎林林间是个  
享受的好去处



# 精雕细琢

## Forza Italia

意大利美食就像意大利人一样，规矩之中还用了一些意料之外的浪漫和精致。  
在亮马桥的新使馆区，绿克顿爵士TAVOLA餐厅的意大利式风格。



美食  
SOCIAL  
BITES

FOOD  
LIFE

餐厅的环境透露出一  
种低调的华贵，  
细节也动人。

# 亮

马桥向东是京城崛起的新使馆区域，美国、日本和韩国都选择把自己的使馆新址落户到这里。德国学校、外交公寓和一些高档酒店、购物中心的加盟更让这个区域充满了一种来自异域的生机勃勃。下午六点的北京城正是车水马龙的光景，而 TAVOLA 餐厅就在这一片繁华中华静地矗立在一隅，透过一整面弧形落地窗，甚至可以窥见餐厅内摇曳的烛光。

我们来到餐厅时，专门负责烤制 pizza hut 的师傅正在自己的操作台前大展身手。一个小小的面团在他的揉搓抛甩间渐渐变成一张圆得很有规律的薄饼，把薄饼摊在台子上，依次放上香肠、番茄酱、一些叫不上名字的香料和份量厚重的芝士，要特别说明的是，这里所有馅料均配以意大利进口水牛奶酪。都装点完毕，师傅用一柄平把很长的大铲子把薄饼送进一个造型古朴的壁炉里去烤制——那是一只真的壁炉，里面的火苗映衬出一些鬼魅的光影，争先恐后地去舔舐那刚刚送进去的薄饼。

过不了几分钟，站在一旁的我们先闻到一阵阵

