

在上海“糟”算是一种烹饪方法,最适合在夏天食用。糟香总让人如痴如醉,那或淡或浓、若有若无、似酒香非酒香的特殊味道,叫人闻之心动,食之开胃。连平日里令人生畏的大荤大肉,只要放在糟卤里一浸,油脂尽消,入口只有浓香,没有油腻,满口爽滑。本期新民地铁就带大家去寻觅一下上海滩上的知名糟货店吧。



夏季吃货不“糟”心

文/贺玥



王家沙

地址:长宁区长宁路 89 号(长宁支路口)
电话:62520310
人均:30 元

糟猪顺风、糟猪尾巴、糟凤爪、糟带鱼是“王家沙”卖得最火的品种。相对于传统品种来说,糟菌菇、糟五花肉、糟驼峰就是市场上的罕见之物了。值得一提的是,糟菌菇的口感和别的相比还有些特别,里头的鸡腿菇、蟹味菇、滑子菇、平菇等应有尽有,在糟卤的浸泡下格外水灵,入口嫩滑鲜美;糟驼峰里的驼峰本来稍显油腻,但是经卤水浸过后减掉了不少油脂,吃起来丰满肥腴却不腻。



美心酒家

地址:徐汇区华山路 2018 号新路达商厦 5 楼
电话:54070809
人均:98 元

美心酒家的外卖糟货总是在每天傍晚 5 点多,就销售一空了。但是运气好的话,你还是可以在堂吃的招牌上找到糟香黄鱼面和糟香鱼片窝面。这家的酒糟颇费大厨的一番功夫,酒糟加上黄酒和香料一起烧,其中香料最关键,每一个厨师都会有一套自己的做法,各不相同。作为面的“浇头”,这糟黄鱼有一种黄酒的清香,味道微咸,又散发着迷人的酒香,叫人迷醉。



古北状元楼

地址:长宁区古北路 460 号(近茅台路)
电话:62337792 62337695
人均:80 元

状元楼基本上可归类为宁波菜饭店,他家打着“糟货均为盒装”的大招牌,图的也就是个方便卫生,虽说环境和服务都还达不到顶级水准,但老百姓就好他家的这一口“糟味”,所以生意倒也不差。

要说这糟货中最传统的,还是那些带皮带骨的,尤其是一些大荤大肉,只要放在糟卤里浸一浸,油脂顿消,只留脆口爽滑的糟香了。上好的糟卤里会加入近 20 种的中草药,帮助食客消食开胃。师傅也提醒,在挑选时要选择皮色自然,不过于蓬松的糟货,并且贮存的温度很重要。看来这小小的糟货,倒是让大家焦躁的夏日悠闲了不少。但考虑到卫生,店家还是建议顾客尽量勤跑少买,当天的最好当天吃完。

上海老饭店

地址:福佑路 242 号
目前暂停营业(预计 7 月底恢复营业)
人均:100 元

哪怕目前正暂停营业也要介绍上海老饭店的原因是,他家的糟货选用的是上海产老牌糟泥,用水按一定比例化开,烧开后过滤,加入盐和香料,糟卤就算做好了(当然其中的调配功力,大厨是不示人的)。而后将各种主料浸到糟卤里,掌握好每样主料的泡制时间,百叶节、猪手、白肉皆有自己的“临界点”,泡的时间过了酥烂,少了不入味。斑节虾的内壳渗进了糟香,剥壳的时候,会有一股似酒非酒的糟香气在齿间、手指间缭绕,虾肉带着几分韧劲,若是肉卤同吃,更是鲜美。而糟芦笋很好地保留了芦笋的鲜嫩爽口,淡淡的酒香轻轻地唤醒了酷暑里倦怠的味蕾。



如皋萝卜干

■ 赵云舞

我们走进如皋寻觅美食芳踪,可以列出一系列令人垂涎的菜名。这时可别忘了那个不太起眼的品种,就是司空见惯的萝卜干儿!

如皋是得天独厚的长寿养生福地,就连生长的白萝卜也显得特别滋润。那些名叫“捏颈儿”、“洋胖子”、“鸭蛋青”等等的良种萝卜,无一不是皮薄肉嫩、汁多味甜、清脆爽口,正因如此,才获得了“如皋萝卜赛雪梨”的美誉。有民间传说渲染如皋萝卜的资质,说它原来是王母娘娘蟠桃园中的神仙种子,后来被孙悟空偷偷洒到如皋的风水宝地上来了。不消说得,用这样的原料腌成的萝卜干,也必然是一脉相承的上乘食材了。

如皋萝卜不仅沾了“仙气”,更是结过“佛缘”。唐朝永和年间,定慧寺的三勒和尚用萝卜雕刻佛手、莲花等作为供品,作完法事后再分给善男信女,说是吃下去可以消灾纳福。后来萝卜花供不应求了,三勒就腌制萝卜干送给施主食用,声称和吃萝卜花有同样效果。四方香客乐于接受这一馈赠,约定俗成地称萝卜干为“三勒菜”,这便是如皋萝卜干的起源。

腌制三勒菜要精选上好的白萝卜,洗净后各切成桔瓣状的长条,晾晒成柔软、洁白、芳香的干儿,再以适量的精盐和花椒将干儿拌和均匀,装入陶坛或砂缸压紧盖严,放置一段时间就腌成了。出了坛的三勒菜,看上去是一抹赏心悦目的橙黄色,闻起来有一股舒胸顺气的清香,嚼几下便生出咸中带甜的鲜味,且不说用来下饭或过酒,就是信手拈一片尝尝,也使人满口生津、食欲大增。三勒菜以香甜脆嫩著称于世,很早就是老少咸宜、四季皆备的家常食品。还记得小时候没有钱买零食吃,有时就抓一把三勒菜和小伙伴分享,大家你一片我一片的嚼得格崩响,还又点头又啧啧地连声夸好吃,那个感觉就是所谓的“大快朵颐”吧。其中一位儿时玩伴后来去了美国,音讯断绝多年,恢复联系后,第一封来信就叫寄些三勒菜去供他缓解乡愁。平平常常的萝卜干居然系着海外游子的情思,这大概是三勒大师始料不及的。

