

“吴门人家”凭啥被誉为“大人家菜”?

——沙佩智访谈之二 文/丁丁

继本刊6月7日刊出《“吴门人家”凭啥被誉为“大人家菜”?》访谈之一后,在上海市民中引起较大反响,其中不少餐饮同行“微服私访”,欲亲眼目睹被姚耀东先生誉为“大人家菜”的“吴门人家”苏帮菜到底好在哪里。

其实,一家餐馆的菜好吃与否,除了公认的“原料良心(特指业主对采购原料的职业道德)之外,其大厨的烹饪技艺当属重要条件了。”一个好厨师,等于半个艺术家,除了业精于勤,厨师对餐饮文化的感悟力及职业操守的“软实力”就显得尤为重要。

“吴门人家”的大厨,长期熏陶在姑苏深厚文化底蕴的氛围中,平时又都耳濡目染于业主对苏帮菜10多年的执著研究,所以,“吴门人家”的所有菜肴,从选材到上灶,都已自然形成了一套操作规矩,“永远用心做好每一道菜”已蔚然成风。近期,正在苏州举办的厨师培训,有力地保证了菜系的正统传承。

“大人家菜”的重要条件之一,就是在“爆、炒、溜、炖、焖、煨、焐”烹饪环节中对火候和时间的把握。具有官府菜文化背景的“吴门人家”更注重“炖、焖、煨、焐”这些需要时间和耐心的程序。沪上罕见的“鸡头米”(芡实)烹制,火候很难把握,而该店的这款菜,吃口软糯不失弹性,加之其益气补肾的药食功效已被更多人了解,点击率明显上升;招牌菜“樱桃肉”之所以好吃,除了食材上乘之外,与其烹艺到位密切相关;高汤熬制的时间,业主历来有严格规定,没有七八小时不能用;菜肴提鲜包括阳春面(面从苏州来)汤头一律用6种原料熬制的高汤,基本不用调味料;苏

州特色点心糖粥上用的豆沙,也选上品细沙赤豆,煨酥去皮,甜度适中,与香糯米粥相得益彰,从而成了人见人爱的怀旧招牌点心。“吴门人家”的可贵之处就在于能笨笨地守规矩,无论一只菜,还是一桌菜,都无愧于“大人家”的腔调。不然,沪上餐界“老克勒”姚耀东先生怎会无缘无故将其誉之为“大人家菜”?

再过2天是“端午节”了,民间吃粽子的习俗,到底是纪念屈原还是伍子胥?痴迷苏州饮食文化的沙女士曾有过潜心研究,综合古今史料,她最终明白历代苏州人“端午”吃粽子、赛龙舟是为纪念伍子胥。2005年,沙女士撰写的论文《中国端午节起源初探》还得到过优秀论文奖。

有这样一位对餐饮文化如此敬畏的业主来操控苏州和上海的3家店,这对于崇尚品味的食客来说,还用担心吃不到“大人家菜”么?

欲知沙女士是如何深研苏帮菜系中“大人家菜典型代表”——官府菜的历史和现状,且看下回分解。(待续)

【上海店惠客】即日起半月内,来店消费满300元,凭本文赠送一份鲜盐海水虾;满500元,送一份招牌“樱桃肉”或“香酥鸭”一只(酒水双休日除外)。

“吴门人家”一览

苏州狮子林店: 潘儒巷31号 电话: 0512-67288041(泊车无忧)

苏州阊门店: 西中市127号 电话: 0512-88205777

上海徐汇店: 浦北路1081号 电话: 021-54186810(近桂平路,免费泊车;地铁1号线锦江乐园站下)

我和我的同事,都是和记小菜的粉丝,只要朋友聚会,都会自然而然把它作为餐厅首选,和记的水晶鸡皇、清炒野生河虾仁、生煎包都是每次必点的好菜。最近从报纸上得知,和记推出了一道新菜,叫做玉鲈斑鱼二吃,向来好感和记菜肴的我,挑一个中午,鼓动同事放弃带饭,去尝一下鲜!

我和六个同事一起,来到了位于打浦桥的和记小菜金玉兰店。我们点了玉鲈斑鱼二吃,又点了最新推出的两个特价菜,一共4个冷菜4个热菜一道点心4碗饭,午间的玉鲈斑鱼二吃美食之旅就此开始。服务员先端上的是营养米汤灼玉鲈斑鱼。盛鱼的器皿很新,听说是为这道菜度身定制的。营养米汤灼玉鲈斑鱼上桌时,给人的第一感觉,米汤灼的鱼片又白又薄,鱼肉边上带着窄窄的鱼皮,给人十分新鲜的感觉。兴奋的我,自告奋勇地给大家分起羹来:每个人的口汤碗里,放上至少三片鱼片,再在每个人的小碗里加上白白的山药丁、金黄的南瓜丁、碧绿的芹菜粒、火红的枸杞子,最后把带着小米粒的醇厚的米汤淋得恰到好处,每个人的品尝开始了……不爱说话的小李先开了口,“这鱼一点也不腥”;紧接着,这鱼得到了温州籍总监的肯定:很鲜、很营养、很有创意;平时这不吃那不吃老王,不声不响地第一个抢先“碗光光”;突然,毕业于水产大学的潭潭发出了一道奖励令:谁在这道菜里吃到鱼刺,我将奖励他!正当大家不亦乐乎之时,剩在锅里的米汤和鱼片吹起了泡泡,哇,原来这个器皿下面还带加热的!我又一次展示起自己的领导风范:今天这最后一份鱼,应该给小张,因为她平时是最不爱吃鱼的,奖励她是为了她从此爱吃鱼!听了慷慨激昂的演讲,大家都忍不住鼓起掌来。品尝营养米汤灼玉鲈斑鱼的余兴还没褪尽,鼓鼓腊肠蒸玉鲈斑鱼上桌啦!这次,大家就没刚才那么温文尔雅了,七双筷子,几乎是在同一时间,指向静静躺着的鱼儿,那离得远一点的,站起来还够不着,直

趣两吃 玉鲈斑



嚷嚷快点,边说还缓缓地转起了圆盘……“肉很飘”、“这样蒸鱼咱还是头一回吃”、“腊肠味道也不错”、“看到辣椒两个字,我还以为是辣的呢,尝过以后,我发现自己OUT了”大家一边吃、一边发表感想,坐在潭潭边上的小徐突然发起了进攻,“潭潭,我发现鱼刺了,该给我什么奖励?”没想到潭潭淡定地回答:刚才,我发现的是和记大厨独到的烹饪手艺,我想你们也不可能挑到刺的;这次么,蒸鱼,嘿嘿,把大刺拆了,这蒸鱼还有主心骨吗?没文化。

好啦!该AA制了!7个人,每人60元,零头么,我承担了,呵呵,谁让我爱当头呢。

和记小菜(连锁企业)
金玉兰店(黄浦区)订座电话 53960577
七宝店(闵行区)订座电话 54797779
名品店(闵行区)订座电话 54957979
航天城店(闵行区)订座电话 54857877
东方店(浦东新区)订座电话 68762227
九亭店(松江区)订座电话 67758877
松江店(松江区)订座电话 57717979
长宁店(长宁区)订座电话 52733327
百联中环店(普陀区)订座电话 61397977
新东亚店(徐汇区)订座电话 64691799
古美店(闵行区)订座电话 54169177
徐汇店(徐汇区)订座电话 64695757
孙桥店(浦东新区)订座电话 58577758
和记小菜精菜坊(连锁企业)
民生店(浦东新区)订座电话 51909228
大宁店(闸北区)订座电话 63637778



粥全潮汕沙锅粥 浓香扑鼻粥全粥 选料天然软滑稠

盛夏食粥,不仅调节胃口,还润肺清火。位于蒲汇塘路日本村四楼和梅川路1275号的粥全潮汕沙锅粥,以其原料新鲜,讲究细节,掌握火候和控制水量到位,赢得满堂人气,每天粥客盈门。

■ 注重选料保质量 粥全老板对每天进货的煮粥原料严格把关,亲自过目。纯鲜海鲜原料保证了煮粥质量和口味。尤其是其调料,进货严格把关。粥全特色就在于一是选料讲求新鲜,每天新鲜进货;二是烹调方法采用煮、煲、蒸和炖,不破坏食材的营养与纤维,既保证了粥的营养价值,又保留了粥的美味,不用平常锅煲而用沙锅煲。三是该店的所有粥品均不用味精,海鲜粥还不用盐,纯天然食物和口味。所有海鲜可依照个人喜好任意搭配定量。最值得称道的是该店的所有粥品均不用味精,海鲜粥还不用盐,纯天然食物和口味。煮粥的用料全部厨房独家秘制,高汤熬煮。既保证了粥的营养价值,又保留了粥的美味。厨房讲究煮粥海鲜原料的纯度,更注重煮粥的独家配料,使得煮出来的鲜粥就是见功夫。

■ 掌握火候见功夫 粥全煮粥功夫极深,熬煮鲜粥讲究细节,掌握火候和控制水量到位,深得沪上粥男粥女的喜爱。“膏蟹干贝粥”和“花蟹鲍鱼粥”是该店的两款招牌粥。粥内货真价实的膏蟹煮得嫣红迷人,膏蟹的鲜味融进白米粥,红白相间,煮得绵香软滑、鲜甜甘美。鲜美的干贝整粒入口,嫩滑酥软。所有海鲜可依照个人喜好任意搭配定量。配料品种还有鲍鱼、生鱼、牛蛙、乳鸽、田鸡、乌鸡和黄鳝等,熬煮讲究细节,掌握火候和控制水量,使得煮出来的鲜粥就是见功夫。

沪上喝粥店家多,都称潮汕沙锅粥,但食客认准“粥全”熬粥地道。

地址:梅川路1275号A116座 电话:51621515
蒲汇塘路98号四楼 电话:64878517
营业时间:上午11:00-凌晨4:00



雍廷茶点 ——端午美食集结号

端午小长假即将来临,除了香糯的粽子之外,各种美食无疑也是各家小长假的主题之一,向您推荐位于天山路遵义路口的雍廷餐厅,每日中午5.8折的粤式茶点,一定不能错过!

招牌点心天鹅酥:令人惊艳的外表,让人难忘的味道。细致的酥皮上面点缀着曲颈高歌的天鹅,高贵不凡。咬开酥皮,一股咸鲜的汤汁刚刚流入口中,细腻的烧鹅粒已在舌尖起舞。难怪可以称之为雍廷的招牌茶点,色香味果然齐全。

紫薯奶酪球:这一款点心是以健康紫薯为主要原料,外面包裹着白芝麻,里面含着奶酪,虽然其貌不扬,但口感却香甜不腻,深受老人和小孩的欢迎。友情提醒,心急吃不了奶酪球,千万别被烫到了,如再配上一壶香茗,更将相得益彰。

雍廷虾饺皇:这几乎是每家茶餐厅的保留“曲目”,但是尝过之后,你会为雍廷的虾饺皇在心中留下一个位置。晶莹剔透的外皮弹性十足,粉红色的大虾仁已经若隐若现,从任何一个角度咬下,总能和弹牙有多汁的虾仁零距离相亲。

除此之外,萝卜糕、雪蛤球、流沙包、榴莲酥等等都会让您爱不释手。对了还有各式的夏季小凉菜,款款健康、样样精致。

再啰嗦一句,如果端午节还没有买粽子,那雍廷的各色礼粽也将是您的不二选择哟!

所有茶点每日中午都有5.8折的特惠,人均只有30至40元,超高性价比!

天山路1111号虹桥天都5楼,近遵义路,轨交2号线娄山关路2号出口

订餐电话:021-61281117

万水千山“粽”是情 棒棰岛海参送“豪”礼

端午将至,为答谢上海广大客户的支持和厚爱,棒棰岛上海旗舰店于6月23日10时起,推出特别活动:凡年满70周岁(含70周岁)以上当天生日的上海市民,携本人身份证原件,前50名到达者均可免费领取礼包一份。当日购买海参均可获得会员折扣。

棒棰岛海参系有机食品,绿色食品;是大连廉洁率先获得“中国驰名商标”的海产企业。国家刺参原种场,拥有确权海域20000亩,是农业产业化国家重点龙头企业。购买棒棰岛海参是真正保障了消费者的利益和健康!

棒棰岛海参上海唯一旗舰店地址:长宁区长宁路1283号(近中山西路)

轨交2号线中山公园站出口步行2分钟

注:本活动最终解释权归本店所有 电话:021-32160622

www.bangchuidao88.com

