

夜

新民晚报
12
2019年
5月3日
星期五

味道

买手
影音
流连
潮店
格调
悦动

视觉设计 删怡欣
本版编辑 季斌

申之魅

道道鲜 崇明飞出的金凤凰

2009年，上海长江隧桥贯通，让原本坐船半天才能到的崇明岛，与市区的距离缩短至只有一个小时的车程。从那时起，崇明岛上的各色农家乐吸引了一大批市民前往，观景之余富有特色的崇明菜是必须要体验的，崇明岛特色的“白山羊、白扁豆、老白酒”更是不得不尝，回程后备箱里羊肉、散养鸡、猪肉、花菜等塞得满满当当。

崇明菜受本帮菜影响，同样推崇“浓油赤酱”。农民自家院子里养的鸡，种的菜，钓的鱼，捉的江鲜海鲜，经过家中厨娘的巧手烹饪变成了餐桌上的一道道佳肴，食材的新鲜度是城市菜场无法比拟的，这对于久居城市中的人们来说却是人间美味。在院子里摆上八仙桌，长条凳的吃饭方式又多了几分农家趣味。

自有农场 应季而食

擅长做菜的崇明岛人将目光放得越发长远，他们选择走出崇明，让

食客在家门口就能尝到自己的手艺。道道鲜崇明私房菜就是其中的翘楚，他们更相信自己亲手培育的食材。道道鲜在崇明岛上建造了自己的养殖、种植基地，餐厅的食材基本由崇明直接送达，包括散养鸡、鸡蛋、土鸭、白山羊、有机米、糯米糕等，在道道鲜吃到的都是当季的新鲜时令菜。此外，道道鲜还研发了一套系统，只需将第二天所需的食材输入手机，那么第二天凌晨，在崇明，各组开始分别抓羊、捞鱼、摘菜，七点半准时从崇明岛发车，保证每天吃到的菜都是当天最新鲜的。

崇明元素 无处不在

在道道鲜，经常会遇见崇明籍的食客带着朋友来此吃饭，席间“鲜透鲜透”的赞美声此起彼伏。道道鲜烹饪过程中不用味精，通过研究不同食材的特性，靠食材本身的鲜度来调整整道菜的味道，是天然食材，健康好味。

私房菜，顾名思义是私人而做的精致风味，道道鲜崇明私房菜到处充满着崇明元素，除了老板是崇明人，这里的主厨也是崇明人，对崇明菜有着深刻的理解，在这里吃到的是地道的崇明风味。

当你走进道道鲜的店堂，第一感觉就是明亮大方，鱼缸里银龙鱼优哉悠哉地游着，大堂里硕大的茶海，各式精致的菜肴摆盘、用餐过程中贴心的人性化服务，你会怀疑我还是在吃崇明菜？打破了崇明菜就是农家菜的感觉。如今在上海吃崇明菜是很有面子的一件事，道道鲜更是受到了一大批上海食客的认可，成为了崇明宝岛里飞出的金凤凰。



陈骏

厨之神

唐峰
道道鲜行政总厨



唐峰是地地道道崇明岛人，从事餐饮行业20余年，现任道道鲜崇明私房菜行政总厨，负责道道鲜所有门店后厨工作。作为土生土长的崇明人，他对崇明菜的食材、烹饪方式有着与生俱来的理解，所以烹饪出的菜肴极具崇明特色，是地道的崇明风味。

唐峰擅长厨房管理，能很好地控制好成本，对于厨房的管理和饮食业的发展方向以及经营思路自有体会和见解，他说他会一直坚持勤奋努力不断进取，同时严格要求自己不断提高自身素质，做餐饮要认真负责不带一点马虎，不忘追寻食材本味的初心，不断学习，提升自我。

攀岩高手特大螺蛳

道道鲜的炒螺蛳是老食客必点的菜肴，用的是崇明岛产的青壳螺蛳，配上崇明米酒堪称完美！炒好的螺蛳甫一上桌，初尝的食客总少不了一声惊叹，这里的螺蛳确实确实够大，市场里青壳螺蛳最多如小指头大小，而这里的螺蛳最大似田螺。据说这里的螺蛳都是经过精挑细选，体能测试及格方才有资格上桌。

螺蛳刚被捕捞出水后当即会被分类，大的留下，小的放回河里继续生长。经历了海选的螺蛳会被养在大水缸里，浇上些许麻油吐泥，几个小时后，吐尽泥沙的螺蛳开始变得活跃，东游游西兜兜，身体最强健的螺蛳会按捺不住沿着缸壁往上爬。这时候眼疾手快的工人就会把这些螺蛳一个个挑出来送到市区的餐桌上。

炒螺蛳非常考验厨师火功，火力过大，螺蛳肉会变硬萎缩，火力不足则难以去腥，翻炒的过程中加上用崇明明珠湖猪肉熬制的猪油渣，又鲜又香。深吸一口气，气沉丹田，而后用嘴猛一吸，螺肉带着汤汁一同入口，螺蛳肉软嫩适中，酱香浓郁，鲜味十足。再咪上一口崇明米酒，惬意，惬意。

乔其

荐好吃

道道鲜崇明私房菜
周家嘴路318-328号
65461777

舅家崇明原生态食府
七莘路1910号东庭大厦8楼
54305677

上角·崇明生态食府
南泉北路1029号中电大厦一楼
68880250

不拘一格私房菜

私房菜，关键在一个“私”字，大隐于市，更是一种积淀了文化底蕴的私人味道，无法按照普遍的标准来要求，全凭厨师的经验与理解。崇明岛自古是鱼米之乡，各色食材丰富，崇明岛人擅长家庭料理，百家百味，因此在道道鲜你也能尝到不拘一格的独特味道。

白山羊一羊多吃

崇明白山羊是崇明的特产之一，由于地处长江入海口，地下水盐度较高且富含矿物质，草料碱性较高，羊吃了之后品质上乘，肉质特别鲜嫩基本没有什么膻味。在道道鲜有白煮与白汤、精品羊肋排、砂锅羊肉、芋茼白笃羊肉等四种吃法。

白煮羊肉必须是母羊，长足12个月，这样的羊肉奶味会更浓郁。用羊腿部位加上矿泉水一起煮一个半小时，将羊腿捞出去骨白切，吃的时候一定要带皮，羊皮略带咬劲，羊纤维紧密却极其鲜嫩，口中充斥着羊肉香味，羊油渐渐化开。煮出的羊汤颜色奶白，散发着羊油的香气，这时在羊汤里加上羊血、羊肚等，撒上一把青蒜叶子，怎一个香字了得。

最后，一块红烧羊肉作为全部宴席的收场。崇明岛人都知道，正宗的崇明红烧羊肉，都选取羊的肋骨部位，烧好的红烧羊肉阵阵肉香扑鼻而来，由于道道鲜用的是超高纯度的崇明白山羊种羊，因此与普通的羊肉不同，羊油呈现出独特的千层效果，层层叠叠，而非以往的

五花肉的状态。吃上一口羊皮特别肥糯，肉烂软香，汤鲜味醇，最后别忘了吃掉那块煮透的萝卜，其中的精彩尝过便知。

野生江鳗配鲍鱼

春夏交替之际，江鲜越发肥美，一道红焖野生鳗鱼配鲍鱼让人欲罢不能。野生江鳗体型浑圆，在水中蜿蜒游动似蛟龙，江鳗肉如凝脂，丰腴鲜美难以言状，现已极其少见，被尊为水中珍品。这道菜用崇明最传统的红焖烧法，相较于本帮菜传统的红烧，口味没有那么甜，一层汤汁包裹着，更能突出鳗鱼的鲜美。

鳗鱼肉烧的火候刚刚好，舌头一舔则骨肉分离，野生鳗鱼肉特别细腻，满嘴丰腴却不感觉肥腻。吃完鳗鱼，再吃上一口极富韧劲的鲍鱼，享受牙齿在鲍鱼肉上轻轻划开的快感，对比感强烈。吃完后一定要用湿毛巾擦擦嘴，要不然鳗鱼那丰富的胶原蛋白，会让你面对一众好菜时张不开嘴。

容二



图片处理 王公坚