

小绍兴 不仅只有白斩鸡

上世纪 70 年代从学校毕业后,到小绍兴已经 40 多年。面对如今小绍兴红火的生意,他感叹道:这与厨师们的用心、刻苦、认真分不开。回想起学徒时代,他和同事们每天下午两点准时出发到南汇选鸡,当时的交通远没有现在这么方便,一路“弹簧屁股”过去就要好几个小时,选完鸡再跟着送鸡的车回到店里。当时的员工远没有现在这么多,许多工作都由一人从头做到尾,从杀鸡到煮料都要做。



作为一名资深小绍兴食客,他最喜欢的吃法还是小绍兴白斩鸡配上鸡粥,“阿拉小绍兴,最不缺的就是鸡汤,鸡汤熬粥真是香,一块白斩鸡蘸上酱油,吃在嘴里口味重,喝一口鸡粥清清口,再来一块鸡肉,真的是享受!”

着强烈的酱香味,咸甜的味道配上鲫鱼强烈鲜味让吃过的人着实难忘。

葱烤鲫鱼的另一个主角是大量的小葱,葱香不断逼入鱼肉,小葱自身在烹饪的过程中,保留了浓油赤酱的同时变得格外香脆。一口鱼一口葱才是葱烤鲫鱼的推荐吃法。

虾爆鳝

在小绍兴,一道虾爆鳝的点击率一直居高不下,虾爆鳝是一道杭州名菜,烹饪起来颇考验厨师的功力。采用了鲜活肥硕的黄鳝和虾仁一道烹制而成。黄鳝剔除中间的大骨头后,去除头尾切成段后腌制上浆入油锅炸,再将虾仁滑炒,淋上炒制好的酸甜酱汁便可上桌。



花雕鸡

小绍兴有一道新菜,花雕鸡。小绍兴制作花雕鸡一律选用 60 天以上,且重量达到 2 至 2.5 斤的母鸡。这些鸡都是小绍兴自己培育的品种,口感更加鲜嫩。制作这道菜时,要先腌制四个小时,再把整鸡蒸一个半小时以上。主厨王师傅说,这道菜的难点就在于腌制,腌制好了,这道菜便会十分鲜美。腌制用的酒也很讲究,王师傅说他们只选用半甜半干的六年陈绍兴花雕酒,可以给鸡增添一分淡淡的酒香,让鸡的香味更加馥郁、丰富。花雕鸡的一大特色就在于它的香气。花雕鸡终于上了桌,慢慢打开盖子,一股独特的香气扑鼻而来,竟是我从未闻到过的香气。这种香气混合了酒香、鸡香,令我馋涎欲滴。终于开动了,我迫不及待地拿起筷子,夹起一块鸡肉,小心翼翼地放进嘴里。它的味道果然没有令我失望,那种鲜嫩的感觉充斥着每一个味蕾……王师傅还告诉我一个新的吃法:鸡汤配面条。正因为有这种吃法,所以花雕鸡中一定得有汤,还要偏咸一点才行。这样,就可以一鸡两吃啦!这道花雕鸡令我印象深刻,真是色香味俱全。

王宋

说到吃鸡,上海滩可谓吃家众多。四川的水口鸡、东北的地锅鸡、新疆的大盘鸡乃至外国的烤鸡、炸鸡……琳琅满目,不胜枚举,上海人却偏偏钟情白斩鸡,痴迷于它蘸上酱油后的味道。上海人只要看到白斩鸡,哪怕一个人也会点上一盘,再加一碗鸡粥或血汤,和陌生人拼个桌静静吃上一阵。小绍兴白斩鸡凭借皮脆、肉嫩、味鲜、形美,得到了上海人的认可。

说起小绍兴的历史可以追溯到上世纪 40 年代,绍兴人章润牛随父亲在宁海东路云南路口,用长凳与铺板搭了一个摊位卖鸡粥、鸡脚及白斩鸡,久而久之食客便习惯称章润牛为小绍兴。那时的“小绍兴”凭借活杀现烧、冷却现卖、味美无比的白斩鸡,一度吸引了周信芳、杨华生等一批名角,成为其常客。

优质鸡种 肉质细嫩

吃过小绍兴白斩鸡的食客,第一反应就是“嫩”,3 斤多的鸡又是如何能做到如此嫩的口感呢?这与鸡的品种有着很大的关系。凭着天天与鸡打交道,小绍兴的厨师们经过反复尝试,找到了最适合做白斩鸡的品种,并委托市郊的农场养殖,养殖期一定要 90 天左右,这鸡皮色好、吃口香,鸡肉香味特别浓,咀嚼过后鸡肉味不散。每天凌晨师傅们准时抓鸡宰杀,待全部洗净后,凌晨 4 点出发送往店里。对于进店的鸡都有严格的审核,皮不能破,皮下不能有淤血,鸡爪不能受伤,毛孔也不能太大,要不然都会影响鸡的品相。

三起三落 皮脆肉嫩

大起大落的人生,大多不算完美。大起大落的“鸡身”却孕育了小绍兴白斩鸡的高光。经过“选美”的鸡反复洗净血水,几个半人高的大锅中水已煮沸,老师傅提着鸡脖子将鸡浸入开水,这样三起三落,能够将鸡中的血水全部去除干净,保证白斩鸡没有任何腥味,鸡也完成了定型,鸡皮又黄又亮。再将鸡放入锅中煮 25 至 30 分钟,掐准鸡肉刚熟的那一刻,将煮好的鸡浸入冰水中,经过冰与火的淬炼,成就了小绍兴白斩鸡皮脆、肉嫩的口感,入口就像吃果冻。

一斤八两 手起刀落

在小绍兴,有一批女大力士负

责斩鸡。她们人手一把刀,这刀可有讲究,每把一斤八两,一般人提起来都累,她们用起来却信手拈来,前面片肉后面斩骨。每天开档前磨得锃亮,斩鸡讲究个干净利落,一刀下去不散不烂,全凭一斤八两的分量压镇。切下的鸡如手指一般粗细,摆盘成桥型略带弧度,上头点缀上几片香菜,鸡肉雪白、鸡皮微黄、香菜翠绿,“形美”也由此而来。

酿造酱油 鲜上加鲜

来小绍兴吃鸡,每个人都想要一份蘸鸡的酱油,这里的酱油蘸料入口鲜、甜夹杂着葱和姜的香味,蘸满调料的白斩鸡吃在嘴里鲜味越发突出也更有层次感。“阿拉用的全部是酿造酱油,有点像老早到酱油店去零拷的那种。蘸鸡调料端上桌,细闻有一股豆香味。”主厨王兆丰笑着介绍,别的绝口不提。

每天烧制酱油时,厨房要清空所有人,正是用的酿造酱油,若不能当天吃完,放置后会变质,小绍兴为了保证食客的健康,严格控制了酱油的发放。

去小绍兴,如果你只吃白斩鸡,你就外行了,小绍兴在白斩鸡的基础上研发了许多相关菜肴,并且这里的大厨精通各种菜肴的烹饪,不妨来尝一尝。

葱烤鲫鱼

相较于鳊鱼、胖头鱼的大富大贵之相,小个子的鲫鱼则显得平凡多了,加之刺比较多,只有剔刺高手方才敢入口。大厨们用一道葱烤鲫鱼让鲫鱼完成蜕变。葱烤鲫鱼是一道特色本帮菜,平凡的鲫鱼经过酱油与糖的一番修饰,红润的色泽便跃然眼前,恰到的火候让鱼骨也变得异常香酥。

小绍兴选用超过 8 两的特大鲫鱼,经过油炸后,加入小绍兴特制的调料。油炸可以让鱼肉纤维打开的同时也变得更脆,吸饱汤汁。吃在嘴里先是鱼肉汁水充足,鱼骨里都透

新民晚报

21

2019 年
8 月 30 日
星期五

味道

买手

影音

流连

潮店

格调

悦动



新民夜上海
越夜越精彩

八小时之外,大好休闲时光,兜兜逛逛、看戏听歌、运动健身、血拼美食。引领时尚,廓清风气,更多精彩,尽在新民夜上海!

视觉设计:副怡歌
本版编辑:季斌

荐好吃

小绍兴(云南南路店)
云南南路 69-75 号
63260845

小绍兴(龙之梦店)
长宁路 1018 号
龙之梦 B2 层 2027