



新民晚报
20
2019年
3月1日
星期五



买手

影音

流连

潮店

格调

悦动



申之魅

寻根上海味 最忆大富贵

浓油赤酱的来源你知道吗?已故本帮菜大师李伯荣说过,“徽班进京有了京戏,徽商人沪有了本帮菜”。你并没有听错,作为上海本帮菜三大支柱之一的浓油赤酱,脱胎于新安江上游的古徽州,即屯溪、绩溪、休宁一带。

探源头 本帮吃出徽州味

上海,原本是一个小渔村,鸦片战争后开埠,正是徽商最繁盛的时期,大批徽商涌入上海,黄浦江上的各色货轮一直延伸到江心,各类船只穿梭不停。

在此之前,上海传统人家还保持着老八样、十大碗的本土饮食风格,可是徽商的根在徽州,口味也在家乡,为了吃到家乡的味道,大大小小的徽菜馆在上海各处如雨后春笋般开门迎客。久而久之,在这样的背景下,浓油赤酱和上海本土风味来了次最亲密的拥抱,加上糟货,成了本帮菜的三大核心,并一直延续至今。

当年的徽菜,由于红烧是一大类,而红烧的“红”,表现在糖色上面。对火的要求简直苛刻。当时用的是地产的菜籽油,

并使用大量木材作燃料:有炭火的温炖,有柴禾的急烧,有树块的缓烧,是比较讲究的。传统中的重油、重色、重火功,渐渐的,浓油赤酱成为了上海菜中最为显著的特点。每道菜看起来都油汪汪、红喷喷的,份量扎实,代表作是锅烧河鳗、红烧肉、红烧鲥鱼等。

从创于 1881 年的大富贵酒楼,依稀可见上海菜的根源所在了。

寻风味 经久不衰上海味

如果说网红店只属于年轻人,那么你就大错特错了,一走到中华路梦花街路口,很远就能看到很长的人流在排队。没错,这里就是大富贵酒楼了。从开门到休息,人流如织。

上海大富贵酒楼是一家中华老字号的酒楼,始于光绪七年,是沪上历史最久、名气最响的徽帮菜馆,主要经营各式特色徽菜。1881 年由邵运家等安徽老乡合伙开设,原址在老西门,因所在地本是“丹凤楼茶园”,故名“徽州丹凤楼”。1940 年改名“大富贵酒楼”,寓意“吉祥如意,荣华富贵”。

改革开放以后,大富贵几经改建,旧貌换新颜。

现今大富贵烹制的菜肴,既保持了正宗徽菜的传统特色,又根据上海消费者的需求不断改进、创新和发展,如改进重油重色、注意口味的适应性等!

大富贵经营的徽菜有 100 多个品种,主要名菜有“金银蹄鸡”“绩溪臭鳊鱼”“粉蒸肉”“刀板香”“干锅炖”“文蒸山笋”和“徽州鳝糊”等。

陈骏

一碗方知春何物

春天里,吃一碗腌笃鲜是对春天最好的敬意。

在上海菜的上菜顺序上,“腌笃鲜”登场的时段,大致与浪漫派话剧里男女主角最后双双相拥谢幕的时间差不多。最重要的结局,最美好的结果。

腌笃鲜,来源于徽菜,上海开埠之初,正是徽商最繁盛的时期,当年徽州商人遍布天下,于是徽菜馆陆续出现,推动了徽菜的发展。此菜口味咸鲜,汤白汁浓,肉质酥肥,笋清香脆嫩,鲜味浓厚。主要是春笋和鲜、咸的猪肉按照 5:3:2 的比例一起煮的汤。要问在上海,哪家的腌笃鲜最值得期待,那一定是大富贵酒楼,因为他们就是做徽菜的。

作为一道江南地区的名菜,“腌笃鲜”这三个字,乍一看,会让不熟悉的人不知其所云,但明白字眼的含义后,就会知道这道菜名真是再直白不过。“腌”指的是咸肉,有了咸肉,好似加入陈酿,岁月的浓醇让汤多了味觉的层次感。“鲜”指的是鲜肉和笋,若只有猪肉的丰腴,只怕登不上大雅之堂,但有了笋,立马儿变得大不一样。

“腌笃鲜”这道菜出现在江南的春天,是恰如其分的:春节前家家户户自己腌制的咸肉,经过了一个冬天的风吹日晒,积攒了馥郁的肉脂香味,只待在中火炖煮中,把一身的鲜香释放。新风咸肉经

过一初春的冷风吹过,冰霜结过,成色与味道都变得绝佳,是腌笃鲜的灵魂,汤头的鲜醇厚重全取决于它。

而此时,也正是春笋长成的好时节,最为细嫩,水分最为充足,用手掐一下根部能掐的出汁水来,甜美得不像话,让人意犹未尽,清爽脆嫩,放在腌笃鲜里,也成为了重要的主角。据说大富贵酒楼对于笋有着严格的要求,那就是尽管安徽多山地,竹林随处可见,但他们更偏爱浙江的笋,因为经过反复考察,浙江的笋水分更高,入口更脆,炖汤更好,吃口更鲜。

准备好食材,那么最后一步就是“笃”了,先将鲜猪肉与咸肉,冷水入锅氽烫一下捞出切成肉块,而后将春笋切成小块。锅内加冷水后,一同放入鲜、咸猪肉,春笋及葱姜料酒,开大火

煮至沸腾后,转中火,让其始终保持沸而不腾的状态,一小时后即可出锅。如果你喜欢百叶结,那么可以提前用开水浸泡好,出锅前 5 分钟放入即可。有条件的放上点火腿、蹄髈、用老咸肉代替新风肉那风味更不用说了。

盛上一碗热腾腾的腌笃鲜,喝上一口汤,吃上一块肉,最后是浸满味道的春笋,这也是春天的味道。

容二



图片处理 王公坚

厨之神

任德峰 本帮菜传人 大富贵顾问



师从本帮菜泰斗李伯荣,历任上海德兴馆总经理、上海老饭店总经理。被评为“黄浦区优秀人才”;荣获中华金厨奖;上海市十大名厨;全国

餐饮业优秀企业家;上海市餐饮行业杰出贡献奖,上世纪 90 年代担任海外使领馆总厨工作。2014 年被评为上海市非物质文化遗产传承人,拿手菜有虾子大乌参、上海八宝鸭、虾子白切肉等。

黯然销魂臭鳊鱼

来到大富贵,肯定会点上一条徽州臭鳊鱼。说起徽州臭鳊鱼,《太平广记》中详细记载着臭鱼的做法:当六月七月盛热之时,取鱼长二尺许,去鳞洗净。满腹内纳盐竟,即以末盐封周遍,厚数寸。经宿,乃以水洗净。日则曝,夜则收还。安平板上,又以板置石压之。明日又晒,夜还压。如此五六日干,即纳干瓷瓮,封口。经二十日出之……味美于石首含肚。

徽州臭鳊鱼的制作过程与“酿造”有相似之处:取一斤半左右的鲜鱼,净身抹精盐腌渍,一层一层码进木桶,压上青石或鹅卵石,在 25℃ 左右的室内并通风的环境中腌渍 4 天,夏天腌渍两三天,冬天腌渍七八天。还要每天上下翻动鱼身,确保腌渍均匀。时间无法标准化,全凭师傅的经验,据说腌得最好的臭鳊鱼,鱼身会有淡淡的铜绿色……

红烧臭鳊鱼烧好后远远就能闻到有股似臭非臭的味道,但只要你敢于下第一筷,那么吃着肯定很香。鱼肉排列的很紧,但入口又很嫩,鲜香透骨,你用筷子扒一下鱼肉,一瓣一瓣的像蒜瓣一样,落了下来,鱼肉和鱼骨立刻就分离了。

很多时候,香和臭只有一线之隔。很多臭味在稀释很多倍之后,产生的就是香味。 东马



荐好吃

大富贵酒楼(中华路总店)
中华路 1409 号
锦南商厦旁(近梦花街)
63770322

老人和饭店
黄浦区淮海中路 558 号
63128617

上海老饭店
福佑路 242 号
(福佑路与丽水路交叉口)
63111777-205

老正兴菜馆(福州路店)
福州路 556 号
(近浙江中路)
63222624

视觉设计/副怡歆
本版编辑/季斌