

老刘家苏北农家菜

诱人鸡汤四季香 乡土鲜菜日日尝

文 / 悠然

老刘家的苏北农家菜乡土味正宗,味道浓。正宗不仅体现在该店浓郁的苏北腔调,门厅两旁挂满了密密麻麻的各种肉质干货,青花蓝布、木制座椅,主要是菜肴的原料全部来自苏北农村。热情的刘老板,是位土生土长的苏北人,他二十年前就和苏北散养土鸡打上了交道。说起苏北土菜,还是相当自豪的。老刘认为,现在上海人讲究吃得环保,把我们苏北人做土鸡的菜肴带到上海,让上海人尝尝苏北菜的厉害,这才有意思呀。

■ 鸡汤正宗 土菜飘香

一排排正在熬笃的沙锅,飘出了只有乡下散养的土鸡才有的清香味。老刘家以鸡为原料的特色菜是人吃人赞,口味纯正,满嘴酥嫩。鸡汤特选苏北草鸡慢炖,用小灶文火慢炖 5-6 小时熬炖,鸡肉嫩滑新鲜,汤汁醇香诱人。白切草鸡、白切咸鸡、香莴笋煲咸鸡、咸鱼蒸咸鸡、锅仔咸鸡、梅豆豉蒸咸鸡、黄豆蒸咸鸡、青豆蒸咸鸡、手撕咸鸡,都是以苏北草鸡为原料制作。老刘家卤出的“猪头、猪耳、猪手、猪尾、门腔等,酥烂脱骨而其形不变,肥肉烧制得非常收缩,口味极佳。“诸葛烤鱼”极有特色,采用原始的家乡自制辅料秘制,不用超市的调味品,口味不同凡响。“酱烧螺蛳”、“老卤猪头肉”、“土灶肉皮汤”、“红烧狮子头”、“农家烧河鲫鱼”、“豆腐饺子”、“白汤乌仔”、



“萝卜大蛏”、“咸鱼烧肉”、“韭菜盒子”等菜肴都是苏北人家里厨房常常烹饪的。“咸鱼烧肉”是厨房将腌透了的咸肉与家乡猪肉按苏北菜烹饪,咸鱼口感鲜嫩,肉块汁浓味。“韭菜盒子”也是老刘家新推出的一道既当点心又当菜的菜肴,也特别受欢迎。上桌的韭菜盒子表皮金黄酥脆。馅心非香脆嫩,滋味优美,几乎桌桌都点,那个香呀,只有在你咬上一口才知有多美味。千岛湖鱼宴,老刘家功夫。

■ 扬州早茶受欢迎

每天早上 8 点不到,蒲汇塘路二楼的老刘家正宗扬州早茶开始了。你若想在上海滩上请客吃午饭、午茶、晚饭、夜宵等等均有挑选,但你想要请客吃早茶,倒是要费点功夫的。老刘家面点制作精良,馅心多样,风味佳美,花色众多而让人目不暇接尝不胜尝。推出的特色点心有扬州大包、三丁包、翡翠烧卖、千层油糕、蟹黄面包等。三丁包分别有鸡丁、肉丁、笋丁等做馅,特选用隔年母鸡、新鲜的竹笋和五花猪肋条,三鲜一体,口感入味。千层油糕色泽透明,层次清晰,层薄如纸,翡翠烧卖嫩彻透绿,嚼口鲜美。早茶特别推出极富扬州特色的蟹粉狮子头、拆烩鲢鱼头、大煮干丝三大名菜。

苏北菜,看看土,吃吃香噢。

提醒:扬州早茶仅蒲汇塘路 98 号二楼供应,周一至周五上午 10 点,周六、周日早八点供应,提供堂吃外卖。部分早点密云路店中午有售。

连锁地址: (各店家均停车方便)

老刘家苏北农家菜:密云路 475 号(近赤峰路)55887717

老刘家八土灶:蒲汇塘路 98 号二楼 54257577 54259787

孔家花园(私家菜)新张有大礼

“何派川菜品尝会”全单 7.8 折 文 / 之江



■ 张爱玲的“蜀腴”昨日重现

电影《色戒》开头与张爱玲小说的开头一样,几个贵太太在打麻将:

“昨天我们到蜀腴去,麦太太没去过”。电影结尾也与小说相同:“还是蜀腴-昨天太太太没去”。

蜀腴是什么?就是当年风靡上海滩的蜀腴川菜社。

三四十年的上海滩,八大派菜系齐聚上海。川菜的麻辣味一般上海人难以接受。开在广西路上的蜀腴川菜社大厨何其坤与他的师兄弟们创造了一套“南菜川烹”的方法,刀工细,用料精,在轻麻微辣的基础上却甜酸咸鲜香齐全,令川菜的“百菜百味,一菜一格”登峰造极。“何派川菜”就此成名。后来统称在上海经营的改良川菜为海派川菜,其始祖便是何其坤的“何派川菜”,就自成体系而言,无人能出其右。

“何派川菜”成功后风靡上海。蜀腴川菜社达官贵人云集,一席难求。张爱玲在她的小说里多次提到蜀腴,《色戒》是张爱玲写

了28年的一部小说,她却不忘以谈“蜀腴”作为前后呼应的开头与结尾,可见蜀腴在当年上海的地位,也可见张爱玲对蜀腴的喜爱。

■ 大师出山

知名老洋房酒家孔家花园,近日在打浦桥开出分店孔家花园(私家菜),出手不凡,居然请出何奇坤的嫡传弟子、何派川菜“第二代传人,国家烹饪大师李兴福为技术总监,举行“何派川菜品尝会”,让七十年前蜀腴川菜社的佳肴时光回转,再次呈现。

■ 张学友题字“太好吃”

李兴福大师当年受邀访问香港时,大师的“何派川菜”倾倒了一大批香港明星。张学友在品尝大师杰作“家常大乌参”和“干烧大明虾”后,在与大师合影的照片上题字“太好吃!”

“蜀腴回锅肉夹饼”与“蜀腴粉蒸牛肉”是当年蜀腴的招牌菜,一品之后立知“何派”的与众不同。此“腴”非那“鱼”的“腴香肉丝”居然吃出鱼的味道! 几近绝版的名菜“软兜带粉”,皮酥肉烂滋味入骨的“川东霸王肘”和久违的冷盆“怪味鸡”“珊瑚白菜”将携手登场,近二十款当年蜀腴的杰作均将在品尝会上昨日重现。

■ 全单 7.8 折特惠全城

这次“何派川菜品尝会”,自即日起至6月30日所有消费无条件全单7.8折,空前特惠史无前例。孔家花园老总说:在品味美食的同时,品味历史,品味文化,这是孔家花园的特色。这次大手笔的让“何派川菜”从历史中从张爱玲的小说中走出来,是希望改变一些人以为川菜就是“一片红满口辣”的错误观念,原来川菜有如探戈和华尔兹的舞步,可以如此多变,如此优雅!

孔家花园(私家菜)地址:肇嘉浜路 212 号(陕西南路口)明珠大饭店三楼

订位热线: 021-54201767



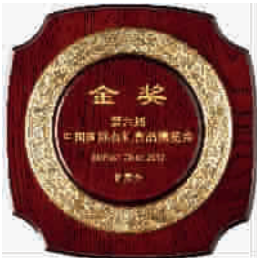
德国纽伦堡展览公司,中国绿色食品发展中心主办的第六届中国国际有机食品博览会(BioFach China)于5月26日在上海国际展览中心圆满落幕。本届博览会展出面积7000平方米,313个标准展位,190余家有机生产企业参展,云集了来自德国、澳大利亚、法国、意大利等近20个国家和地区的上千种有机产品,突出了浓郁的地方特色,充分展示了各地有机农业的发展成果,有关部门及国际有机农业运动联盟等政府机构领导等均亲临现场参观指导。作为集我国有机食品信息交流之大成的独一无二平台——中国国际有机食品博览会,已成为国内有机食品行业中规模和影响力最大、海内外买家最多的专业展会之一,形成了一套国际化的运作模式,打造了专业化的博览会品牌,创立了环保、时尚、可持续的博览会文化,对培育国内有机食品市场、引导国内消费潮流产生了深远影响。湖西岛作为第四届中国国际有机食品博览会(BioFach China)金奖得主,载誉归来,系列产品又获金奖!

湖西岛牌有机大米 有机糙米

湖西岛有机产业链从有机稻米的种植开始,1999年湖西岛有机农场成立,2001年通过南京国环有机产品认证中心(OFDC)有机认证,2006年获得国家有机食品生产基地称号,成为国家质监部门组织抽检通过的首批有机食品质量合格单位。为保证有机稻米质量,湖西岛有机大米精选味道极佳的南粳5055有机稻种,采用稻鸭共作、绿肥养田、点灯灭蛾、生物酵素诱杀等耕作模式,早播晚收、一年一季,全过程不使用任何化学农药、化肥、生长调节剂、化学除草剂、化学添加剂和转基因技术。产品经102项农药检测零残留,营养成分经国家食品安全质量监督检验中心检测,富含人体健康所需的碳水化合物、蛋白质、膳食纤维和钙、磷、铁、镁等物质。晶莹剔透、清香四溢。烹煮后口感微粘、劲道可口,尤其适于老人、儿童、孕妇和久病恢复等特定人群食用。通过中国、日本、欧盟、美国四方有机认证的有机米,在第四届中国国际有机食品博览会上获 BioFach China 金奖。

BioFach China 第六届中国国际有机食品博览会圆满落幕

湖西岛系列有机产品获金奖殊荣



BioFach China 金奖

第六届中国国际有机食品博览会



湖西岛牌手工酿造有机香醋

湖西岛与中华老字号企业恒顺醋业结成战略合作伙伴,选用湖西岛自产有机大米、糯米、稻壳为原料,采用国家非物质文化遗产固态分层发酵工艺,经制酒、制醅和淋醋三大过程,糯米蒸饭——制酒——制醋醅——淋醋——煎醋杀菌——后期陈酿等四十多道工序后,将熟醋放陶缸密封后露天存放,生产湖西岛牌手工酿造有机香醋。整个过程均经过中国、日本、欧盟、美国四方的有机认证,无任何化学添加。露天存放的陈酿,以自然之力浓缩酯化,酯香突出,酸味柔和,醋的内部因子在经历了阳光雨露、风吹霜打之后发生一系列的物理变化和生物变化,风味显著提高,营养成分大大增多。可谓集酿、料、醇、酯为一体,汇酸、糖、脂、醛于一缸之千秋佳酿。严格的质量管理体系、生产过程控制体系和可追溯体系,缔造成湖西岛手工酿造有机香醋无以伦比的味养皆沾、纯正天然。视之鲜亮,食之醇厚,适用于蘸食、浸渍等需求。

湖西岛牌手工酿造有机晾晒酱油

湖西岛牌手工酿造有机晾晒酱油不同于日式酱油所用的脱脂大豆(即大豆脱油后的豆饼),精选经四方认证的有机原豆为原料,采用中华老字号企业恒顺万通酿造工艺,经手工制酱、短水放坯等工序后置于露天瓦缸内四季发酵,露天存放的陈酿经昼夜温差更迭,承受春天雨露滋养、夏天阳光曝晒,秋天暖风环绕,冬天冰雪侵袭的孕育,汲取365天日月精华,无任何化学添加,味鲜带甜,酱香浓郁,蛋白质溶解率高。湖西岛牌手工酿造有机晾晒酱油每斤黄豆仅出一斤酱油,源于自然,脂香纯正。100%手工细作、只抽取前两道原汁精华的标准孕育出与众不同的天然醇厚,内含丰富的酯醇类物质及对人体有益的氨基酸,碳水化合物与矿物质,营养是普通酱油的两倍。经四方认证的手工酿造,凝练岁月悠深的滋味绵长,为不可多得之珍品。环保美味,可用于佐餐、凉拌或烹调炒菜等调味需求,也可替代味精提鲜。