

# 夜上海

申之魅

## 宋记香辣蟹 怀旧风撞上创新味

厨之神

杰远洪 宋记香辣蟹行政总厨

杰远洪是重庆人，川菜名师。1991年刚刚19岁的他选择成为一名厨师。他师从川菜大师邓华东，因对川菜的热忱、勤奋加上自身的努力，在短短两年的时间里便晋升为餐厅主厨。1994年他跟随师傅一同来到上海，1997年加入宋记餐饮公司担任厨师长，随着1999年推出香辣蟹，参与了宋记香辣蟹的品牌推进及成长。



杰远洪有着重庆人特有的爽快，说话快人快语，做事也是风风火火。谈到川菜，往往一个菜名刚出，他就将整道菜的烹饪过程一股脑地都说了出来。说到研发新菜品，通常一个想法刚刚冒头，没过多久他便将样品端了出来。他说厨师就是要做菜做好放在第一位，酒香不怕巷子深，只有把菜的味道做好了，消费者才会满意。宋记从创立至今已有20年，坚持川菜的传统做法，做到“保川菜之本，创川菜之新”。

### 海鲜鹅煲

做惯了麻辣口味的厨师，做起不辣的菜口味怎么样呢？宋记的一道海鲜鹅煲，同样受到了不少食客的认可。选用一年以上的狮头鹅，长足月份的老鹅香气更盛，鹅肉吃起来也紧致。

选用上等的翅汤，在翅汤中加入秘制的酱料后加上鹅肉、扇贝、鲍鱼、虾等慢慢烧，让食材的味道完全融汇在一起。这道菜入口鲜、咸、香、滑，鹅肉在一众海鲜的滋润下鲜味沁入鹅肉，伴着淡淡的酱香，回味特别馥郁。

除此以外，鲍鱼、扇贝肉格外紧致弹牙，能够感觉到纤维被切断时的弹韧，吸饱汤汁后吃起来越发鲜甜，两者相遇让人忍不住想再来一块。海鲜鹅煲的汤可不能浪费，盛上一碗热腾腾的白米饭，汤与米饭相遇，香气倍增；米饭被海鲜汤浸润，更显晶莹，满满的胶原蛋白吃完后嘴巴有种黏黏的感觉，却丝毫不感肥腻。

荐好吃

宋记 1999(曹家渡店)  
万航渡后路19号2楼  
62117798

宋记香辣蟹(环球港店)  
环球港B1层1059号  
57577718

个小时，排队吃香辣蟹在当时成为上海一道特别的风景线。

今年是宋记香辣蟹开业20周年，重新装修的店铺里，菊花晶、麦乳精和乐口福的各色铁皮罐头，不停闪耀的霓虹灯管，家门口熟悉的邮筒，还有老上海的铛铛车……让你感觉就像在上海的某个大排档里，吃着颇具风味的各色川菜，海派怀旧风情遇上创新川菜味道，耳畔沪语、普通话、四川话此起彼伏，在这里吃饭更多了一份自在……

1999年对于大多数人来说是印象极其深刻的一年，全国人民兴冲冲地准备迎接千禧年的到来。那一年，宋记香辣蟹在上海开业，并在很短的时间内刮起了一阵吃香辣蟹的旋风，一度成为上海食客日常聚餐、会友的重要选择之一。选上几只产自东南亚的铁蟹做成香辣口味，吃完后加汤涮火锅的创新吃法成为当时最大的卖点。

当时尚且没有手机取号也没有微信，移动电话刚刚上市，BP机是食客们联络的主要工具之一……想要吃上一顿香辣蟹可不容易，往往需要排队2到3

是大闸蟹。十三香口味的大闸蟹有着馥郁的香辛味，会让人忍不住想把所有的味道都嚼进口腔中。当然黄焖才是这里四川大厨的拿手菜，四川的辣椒和花椒相遇必然惊艳，黄焖的麻辣味沁入蟹身，吃着吃着汗就忍不住地往下淌，只不过此时早已无心擦汗了。

### 鸳鸯水煮牛肉

这几年，成都、重庆火锅如雨后春笋般地出现，不少食客会点上一个鸳鸯火锅，希望在辣与不辣间寻求一个平衡点。吃过鸳鸯火锅的你，有没有想过尝一尝鸳鸯口味的水煮牛肉呢？

这里的大厨发现很多食客爱问：“水煮牛肉辣不辣？”“不辣的水煮牛肉”就像一个课题，一直萦绕在他们的脑海中。没过多久一道鸳鸯水煮牛肉被端上了食客的餐桌，一边是传统的麻辣口味，一边是不辣的葱油口味。

大红大绿的色彩搭配撩拨着食客的心绪，忍不住从红汤里捞起一块牛肉，入口鲜嫩爽滑，肉质紧实，咸鲜里还透着麻辣，三两块落肚，热汗便开始从各个毛孔往外冒，早早鸣金收兵。转向另一侧，牛肉上盖着密密麻麻的一层葱末，满眼绿色，牛肉吃在口中葱香扑鼻，咸鲜适口，葱油清新的味道让人们对于水煮牛肉有了全新认知。

陈骏

### 宋记香辣蟹 2.0版

吃过宋记香辣蟹的食客或许还记得，以前的吃法是香辣蟹吃完后加汤涮火锅。如今的香辣蟹经过改良不再涮火锅，在香辣蟹中加入更多食材炒制，成就了一种新风味。选用野生的印尼铁蟹，蟹身通体漆黑，烧熟后颜色会由深色转成亮红色。印尼蟹身体浑圆，比普通螃蟹肉质丰满，由于蟹壳非常薄，烹饪起来更易入味，11月是吃印尼蟹的黄金时段，此时的蟹肉特别鲜甜。

香辣蟹本是川菜，初到上海其实并不为上海食客接受，主要原因还是重麻重辣，所以大厨们在炒制的过程中进行了改良，加入了番茄酱打造了川沪口味结合的宋记香辣蟹。

将洗净后的螃蟹经过油炸，在锅中加入豆瓣酱、香辣酱、豆豉等炒制底料，接着加入螃蟹、年糕、冬笋等食材炒透出锅。四川调味料的风采绝非一般，吃在嘴里浓重的麻辣鲜香，不少食客光是吃配菜就能吃上两碗米饭。当然螃蟹的精彩不会被遮盖，刺激的味道过后食材的本味反而被放大，蟹肉外层辣感十足，内部却透着鲜甜，最诱人的莫过于两个蟹钳，取出后有鸽子蛋大小，一口咬下去两颊里塞满了蟹肉，鲜香混合增添了不少幸福感。

### 四味大闸蟹

在店里经常可以看到服务员端着一个大葫芦，揭开时云雾缭绕，里面装着四味大闸蟹，四味分别是糟香、捞汁、十三香和黄焖口味。不禁感叹做惯了印尼大闸蟹的厨师们，料理起大闸蟹也是很有心得。

四味大闸蟹口味由淡到重，层层递增。糟卤口味的大闸蟹透着浓浓的酒香，捞汁大闸蟹则隐约流露出酱油的酱香、芥末的辛辣、小米椒的刺激，若隐若现的味道刺激着味蕾，激发起食客的食欲。厨师长最推荐的是十三香和黄焖口味，据说十三香口味灵感来源于小龙虾，他想十三香小龙虾都如此受欢迎，何况

新民晚报

20

2019年  
11月1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

