

夜上海

新民晚报

13

2021年
1月24日
星期日

申之魅

寻味云南路 品尝白斩鸡

听说云南路在改造，临近春节，我们特地做了探访。尽管居民搬迁不少，但小绍兴、燕云楼、小金陵等一众老字号正常经营，生意依旧火爆。

讲到云南路，就必须提到小绍兴，已有近80年历史的小绍兴，早在20世纪80年代初就以鸡味菜肴赢得口碑，从鸡的选种到烫煮、蘸料、刀工，上海人几乎都可以说出不少关于小绍兴的故事。随着时代发展，在保留传统小吃的同时，开始逐步融入江浙菜系菜肴，打造了多道小绍兴特色菜肴，小绍兴花雕鸡、糟香鲥鱼、虾爆鳝等都是代表作，为南来北往的客人带来特别的“上海味道”。

店里，程十发、吴青霞等书画名家为小绍兴的题字作画高挂，更有不少电视作品将小绍兴作为故事题材。去年小绍兴酒家进行了升级，四楼电梯门打开，让人瞬间感觉回到了熟悉的石库门弄堂，以石料作门框，配以中式红木的餐桌、边几，在此用餐，给人以身处闹市石库门，却仍有一点高墙深院、闹中取静的感觉。今年年夜饭小绍兴准备了多道传统、创新菜肴，不妨带上家人，在“石库门”里感受一下饶有风味的年夜饭。

小绍兴是上海白斩鸡的代名词，更有丰富的美食文化，未来这里如果得以保留，对于广大食客来说更是佳音，能够继续一饱口福。

小绍兴白斩鸡

上海人过年餐桌上必有白斩鸡的身影，小绍兴是白斩鸡中的佼佼者。3斤多的鸡，养殖期在90天左右，鸡肉香味特别浓，咀嚼过后余味不散。每天新鲜宰杀，由火眼金睛的老师傅们负责遴选，皮不能破，不能有瘀血，凤爪不能受伤，毛孔也不能太大，影响品相的统统淘汰。

经过“选美”的鸡洗净血水，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，三起三落，能够将鸡中的血水全部去除干净，去腥的同时完成了定型，鸡皮此刻又黄又亮。随后将鸡再煮25至30分钟，掐准鸡肉断生刚熟取出，将鸡浸入冰水中，经过冰与火的淬炼，成就了小绍兴白斩鸡皮脆、肉嫩的口感，皮与肉之间的脂肪就像果冻。

斩鸡摆盘讲究干净利落，一刀下去不散不烂，每块要求如手指般粗细，摆成桥形略带弧度，点缀上几片香菜，鸡肉雪白、鸡皮微黄、香菜翠绿，煞是好看。蘸起一块鸡蘸满调料，酱油蘸料入口鲜甜，酱香突出，葱和姜的香味浓郁，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，就是老早到酱油店去零拷的那种。这个调料端上桌，细闻有一股豆香味。”主厨王兆丰点到即止，据传蘸料配方已成为店里的秘方。

干烧明虾

干烧明虾，是上海宴席中的一道大菜，颜色红亮的大明虾上桌，大小近乎成年人的拳头，一人一只弹眼落睛，显得主人家阔气大方。干烧是川菜的传统烹饪技法，为迎合上海食客们的口味加入酒酿，食客喜爱的干烧明虾，成为“海派”川菜代表名作之一。将明虾开背挑出肠线洗净沥干入油锅煎，直到虾壳变红、渗出红油时盛出备用。随后将辣椒酱、豆瓣酱炒出红油，加入大量蒜末、姜末、酒酿等一起煸炒，下入煎好的明虾煨制15分钟左右，出锅前再加酒酿开始“干烧”收汁。肥厚的明虾肉将味道悉数吸收，明虾肉质紧致脆弹，甜辣咸鲜，透着酒酿的甜香，品时开胃，食毕乐惠。

糟香鲥鱼

糟香鲥鱼旨在品尝鲥鱼最原始的鲜味，要问味道好在哪，全归功于主厨自制的糟卤，调制过后入口偏甜，据说为了避免酒味过重导致鱼肉发苦。刚刚上桌的糟香鲥鱼，用筷子挑起一大块鱼鳞送入口中，糟香配上鲥鱼的脂香诱惑力十足。鲥鱼的美不单单在于其丰腴，而在于这股久久不散的鲜味。洁白的鱼肉撩起来，不烂不散，蘸上糟卤细细咀嚼，爽口而不腻，柔嫩且有韵味，回味透着一股糟香，连鱼刺都想好好嚼干净，真是“宁吃鲥鱼一口，不食草鱼一斗”！

虾子大乌参

虾子大乌参是一道本帮名菜，大乌参本身并无鲜味，要做好这道菜，辅料及烹调过程很重要。大厨介绍小绍兴的大乌参做得入味，全因店里经营着焖肉面等荤食浇头，大厨将大乌参浸在肉卤中吸收了不少味道，上桌前加入酱油、高汤，配以河虾子、黄酒、白糖一起炖煮，装盘后浇上滚烫的葱油，飘香四溢。小绍兴的大乌参看上去非常挺拔，卤汁浓厚，酱香

油亮，吃在嘴里弹性十足。

京葱扒全鸭

京葱扒全鸭是小绍兴针对今年年夜饭推出的特别菜肴，制作工艺非常复杂。需要将整鸭去除脊骨后入油锅炸制，去除多余鸭油，继而卤制，出菜前将京葱和整过型的鸭子一同蒸制2至3个小时，取出后将鸭子扣入盘中留出原汤。重新熬制葱油加入原汤后，勾芡淋在鸭身上。整道菜葱油香气浓郁，入口酥烂却没有一丝肥腻感觉，鸭肉的香味和京葱的香味相得益彰。卤香、葱香、鸭香多种滋味混合，吃完回味无穷。

在这里还可以吃到蒜香扑鼻的凉拌龙豆，小绍兴特色的糟四宝，咸鲜麻辣的蛭王拌秋葵，油润爽口的鲍汁凤爪等特色菜肴。在上海老牌美食街，老字号饭店让你邂逅熟悉的味道。

陈骏

厨之神



王兆丰 小绍兴行政总厨

王兆丰从学校毕业后来到小绍兴，起初当学徒杀鸡、洗鸡，还干过采购，历经各个岗位。他凭借自身的努力，一步步做到了今天的行政总厨，一眨眼已经过了40多年，被称为最懂小绍兴白斩鸡的人。除了白斩鸡外，他擅长烹饪虾子大乌参、糟香鲥鱼等江浙菜肴，其中很多菜都成为小绍兴的招牌菜，在各项大赛中获得佳绩。

小绍兴今天的成就与他的管理有着密不可分的关系，有人称他是厨房里的学习委员和纪律委员。已经60多岁的他，每天都坚持要来厨房看一下，偶尔还要上炉灶烧上几个菜，哪怕只有几个小时，他说只有这样心里才踏实。他始终以高标准要求小绍兴的厨师，正是这种用心负责，让上海白斩鸡与小绍兴之间画上了等号。王师傅说他自己平时没什么别的爱好，闲暇时喜欢养养花草，但和他聊天很有意思，通常过不了多久，他就会忍不住与你分享做菜的经验，看得出对烹饪有着很深的感情。

荐好吃

小绍兴(云南南路店)

云南南路75号
(近宁海东路)

63260845

味道

流连

格调

影音

潮店

悦动

买手



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/李斌