

夜上海

新民晚报

18

2021年
7月23日
星期五

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

申之魅

老上海糟货 传统又“懂经”

糟货，本帮菜的三大组成部分之一，除了浓油赤酱，本帮菜最有特色的就数糟味了。糟，就是酒糟，是米、麦、高粱等粮食作物，酿酒后剩余的残渣，看似已无用处，经过大厨的手化为神奇，酝酿出各色糟香味浓的糟货。

糟货，分为生糟和熟糟，生糟是将食材置于糟之中，过一段时间后取出烹饪食用。如今各大饭店供应的大多是熟糟，将各种食材，煮熟冷却后改刀，加入调制好的糟卤，经由几个小时的卤制就可成一道道爽口解腻的冷菜。猪爪、猪肚、凤爪、鸭胗、鸭舌、带鱼、毛豆、芦笋……可以糟的食材数不胜数，有人曾说“入口之物，皆可糟之”。

在上海，各大饭店每逢夏季都有糟货供应，大部分用成品糟卤制作，口味较为单一，自己制作糟卤、坚持做老上海风味的并不多。由本帮菜铲刀帮大师坐镇的和记小菜，是为数不多经营老上海风味糟货的店。铲刀帮大师从小跟着师傅耳濡目染，深谙糟货制作的诀窍，选用老大的糟泥，用手搓得极碎，缓缓冲入八年陈的绍兴花雕酒，加入少量的香叶、豆蔻、茴香等香料，搅拌均匀后封缸发酵7天，与有的店加入十几味香料不同，和记投入的香料不多，为的是最大程度保留糟香。随后控盐调味，吊出糟卤卤制食材。糟货糟香浓且回味持久，入口咸鲜适中，与食材的本味互相衬托，受到广大食客的垂青，感叹这是记忆中的味道。

一座有文化的城市，一定有难忘的味道，和记小菜带来老上海糟货的味道，在今天看来既传统又“懂经”！

糟猪舌 整块厚切口感好

猪舌，上海人称之为“门腔”，夏天用糟卤糟制食用，是糟货中较为高端的食材，大多数店家会将糟猪舌改刀成1毫米左右的薄片，层层叠叠地码放在一起，看上去视觉效果非常好。薄如蝉翼的糟猪舌随处可吃到，厚切糟猪舌却是稀罕物。

和记的糟猪舌每块约莫有半厘米厚，用筷子撬着整块塞进嘴里，猪舌脆嫩且多汁，吸饱了糟卤，咬下去的时候，糟卤裹挟着糟香从猪舌中溢出，猪舌本就纤维细嫩，因为加厚，能感觉到齿尖划开猪舌的过程，整个口腔的互动感非常强，肉香、糟香毫不吝惜地往外涌，控盐后的糟卤鲜味更加突出，并且透着淡淡的回甘。很多食客感叹第一次吃厚切的，没想到竟是好吃到不可思议。

糟烤麸 小菜有大味道

在上海人夏天的饮食菜单上，少不了糟烤麸，糟烤麸与醉麸共同承担起了上海人早餐——泡饭的“黄金伴侣”。相比之下老宁波更喜欢口味偏咸的“醉麸”，上海人则喜欢口味较清淡的糟烤麸。

糟烤麸是上海传统糟货中的特色，做起来很费人工，需要反复将烤麸的浆水洗净，不能有任何残留，未洗净的烤麸会变酸，吸饱了糟卤后口感会变得像糍糊，不爽口，洗净浆水是核心步骤。烤麸洗净手撕成毛豆粒大小的小块，烤麸的气孔大，吸的糟卤会多，小块的烤麸既适口，大小也适中。咬下去一小包糟卤流出来，烤麸口感很软，咸鲜味足，越吃越好吃，往往比荤菜更热门。

虾油卤冬瓜 味蕾如沐海风

一道由虾油卤搭配冬瓜所制成的凉菜，滋味清新，不少食客爱它胜过其他菜。虾油卤是什么？夏季来临前，浙江海边的渔民将小虾小蟹捉来，舂碎后加重盐封缸发酵，开坛后反复过滤去残渣，剩下的卤汁带着小海鲜精华，用上好的绍兴黄酒加以调制，制成的虾油卤，颜色和糟卤差不多，味道更鲜，略带一些海鲜的腥味。与冬瓜搭配，冬瓜用舌头一抿就化

开了，咸鲜味伴随着冬瓜的瓜香、清甜，散落在口腔各个角落，一块落肚，清爽鲜香，感觉吹了一阵海风。

罐装糟货 时髦海派伴手礼

不少人感叹，来上海旅游，很多美食在店里品尝后感觉很好，苦于不能带走。独乐乐不如众乐乐，糟货又是上海本土美食文化的重要组成部分，基于此番考虑，和记小菜今年推出了糟货的罐装外带，糟鸭舌、糟猪肚、糟毛豆、糟凤爪等等，堂吃后，可以用冰袋打包带走，回家直接打开食用，口味上不会有差别。

据悉，罐装糟货甫一上市，受到了不少中老年食客的欢迎，他们表示自己做的糟货风味没有特点，其次家里的小一辈大多数爱吃不会做，罐装糟货的出现既减少了制作手脚，又传扬了上海饮食文化，好吃且时髦，有“上海腔调”。 陈骏



荐好吃

和记小菜(名品店)
七莘路338号(近庙泾路)
54957979

和记小菜(七宝店)
漕宝路3509号汇宝购物广场A座5层
54857779