

张国荣年轻时拜香港大厨陈广忠为师，擅长苏、浙、沪菜。2003年6月荣获首届上海市“状元杯”



中青年烹饪精英奖，2009年被授予新中国60年上海餐饮业技术精英称号；2014年度被上海餐饮烹饪行业协会授予“上海十大金厨奖”。

初见他，一袭白色厨师服干干净净，上海人口中的“头势”清爽，满脸笑意盈盈，给人以十分亲切的感觉。早年间担任美林阁总厨的故事被匆匆带过，更多的是介绍御璟轩如今选用哪里的顶级食材，使用哪种烹饪技法来料理食材，让人感觉到他们团队的用心。

张国荣说他以前并没有听过“哥哥”的歌，可如今却渐渐地喜欢上了他的歌。他说他和“哥哥”的性格很相似，对完美都有极致的渴求，尤其是烹饪的过程中，希望将最好的东西呈现给食客。

他坦言人生经历过起伏，也曾让他在短时间内抑郁过，但朴素在奢华面前无需自卑，简单快乐才最重要。他希望能成为一个“有内涵、有思考的厨师”，并以此要求自己的团队，考虑食客们的爱好，倾听食客的声音，在日常生活中不断汲取各式料理的精华，为食客呈现最美丽的食物。

容二

夜

新民晚报

20

2019年
3月29日
星期五

申之魅

味道

买手

影音

流连

潮店

格调

悦动

视觉设计：副怡歌
本版编辑：季斌

演绎“不一样的烟火”

一代歌王张国荣温婉的嗓音让人难以忘怀，“我就是我，是颜色不一样的烟火……”唏嘘不已！

在上海厨师界，也有一位张国荣，他曾是美林阁的行政总厨，后又带一帮兄弟，打造了精致的上海菜新贵御璟轩，一开10多年，成为一段佳话。

不时不食 顶级菜单

张国荣说，我们做菜的，讲究不时不食，按时而食，依令而食，是中国人最简单的饮食哲学。阳春三月，经历了雨水滋润的各色春菜迅速生长。纯净的品质，绝佳的味道，是大自然的美妙馈赠，也是人与自然相生相伴的见证。

当季的食材，营养最丰富，口感最清新，是食材，也是药材。跟着季节而食，可以说是美食界的顶级菜单，位于浦东金桥的御璟轩，根据春天食材的特性，打造了一桌春天特有的“味道”。

早春三色 清新夺目

早春三色，由“翠、绿、黄”三色组成，由当季新鲜上市的莴笋、蚕豆、竹笋凉拌而成。春天是莴笋上市的季节，本地产的莴笋色如翡翠，肉质特别细嫩，香味浓郁，莴笋切成丝后用糖、盐腌制后洗净；去壳蚕豆开水煮熟后去除豆皮，用冰水迅速冷却以保留蚕豆的绿色，剥出的蚕豆又绿又圆，吃在嘴里又粉又甜。黄色的代表则是春笋，焯水后切丝，将三者凉拌在一起。莴笋爽脆、蚕豆粉糯、笋丝增鲜，细细咀嚼莴笋有淡淡的回甜，作为一道冷菜，翠绿的色泽和爽口的口感，和春天完美呼应起来。

腌笃鲜 锁住鲜香

如果要选出一道最能代表上海的汤菜，腌笃鲜一定会高票当选。

御璟轩的腌笃鲜由咸肉、蹄髈、老母鸡、竹笋炖制而成。御璟轩始终信奉：手工腌制的隔年咸肉炖腌笃鲜最好吃。每年10月至11月，开始腌制咸肉，经过两周的腌制，取出挂在通风处吹至冬天结束，经过了一个冬天的风吹日晒，咸肉积攒了馥郁的油脂香味。而这隔年咸肉也没有辜负众人的期待，在炖煮中把一身的鲜香释放。

这里的腌笃鲜用蹄髈代替五花肉，只因蹄髈的肉质更厚实，蹄筋中含有丰富的胶原蛋白，肉味更浓郁，久炖不烂。老母鸡是这道腌笃鲜成功的关键所在，长时间的母鸡腹中有一层油。用一口肚大口窄的锅来炖腌笃鲜最佳，炖煮中厚厚的鸡油集中在汤的表面，将香气牢牢锁住，任凭锅中的汤汁如何翻滚，香气的流失

则基本可以忽略不计，最后加上足足3斤竹笋，炖好上桌，汤白汁浓。盛上一碗热腾腾的腌笃鲜，喝上一口汤，吃上一口肉，最后来一块浸满味道的春笋，汤浓味鲜，肉质酥肥，笋嫩香脆，除了鲜还是鲜，眉毛真是随时都有可能落下。

烤子鱼 抱子迎春

每年开春，成群的凤尾鱼由浅海洄游入长江口产卵，这时最好的凤尾鱼腹内鱼子充盈，上海人习惯称之为——烤子鱼。春天烤子鱼肉质细嫩，鱼子颗粒分明，入口极鲜，是上海人餐桌上必不可少的时令美食。将鱼炸到骨头酥脆，浸到调料中吸足了味道，佐酒，下饭，那种滋味，做梦想起来都是要流口水的。

烤子熏鱼，将烤子鱼去内脏，刮鳞洗净，鱼子塞回鱼肚内，控干水分。烤子熏鱼最讲究的是火候，起油锅，油温不能太高，将鱼炸至酥脆。将炸好的鱼浸入由料酒、白砂糖、五香粉、香醋等调成的调料。一边炸，一边浸，一边吃，吃在嘴里鲜、香、酥、脆，淡淡的甜味和五香味，鱼子内浸满了调味，在口中一颗颗爆开，根本就停不下来。

海鲜泡饭 悠悠海味

上海土生土长的弄堂小囡，对泡饭都会有种割舍不断的情结。它虽简单淳朴，但却是最有家的温度的一碗饭！泡饭，就是家里前一天剩下的结块米饭，加点点水再放在炉子上烧一烧，等到水滚了，泡饭就烧好了。或者烧些开水浇在碗里，用筷子捣捣也行！

如今一碗诱人的泡饭，当然不能只有大米开水孤军奋战。御璟轩用各色海鲜帮助泡饭完成历史性的蜕变。春天的海鲜特别肥美，御璟轩用大闸蟹熬制蟹油，与大骨高汤共同熬煮，打造了一份色泽金黄的汤底。在汤底中加入了鲍鱼、海参、虾球、带膏的红鲑，做法简单，只为突出食材的本味。一碗脆米和一碗米饭是最佳的比例，切记不能多，两者在油亮金黄的汤色中翻滚，“滋滋滋”的悦耳声变成了最撩人的开胃神器。一颗颗米饭尽情汲取着汤鲜，变得格外饱满，大闸蟹熬制的汤底浓郁香甜，鲍鱼弹牙、海参软糯、虾球鱿鱼更是带着淡淡海味，软脆相间的口感在口腔中共谱起了高高低低的旋律。

陈骏



图片处理 王公坚

青翠欲滴素菜包

春天，吃点绿色的东西准没错。御璟轩的重油菜菜包绝对值得一尝，白嫩松软的皮，鲜绿油香的馅，素菜包的褶子一个个清晰可见，冒出的暖暖热气袭来阵阵香气相互交织，让人的舌尖、鼻腔、胃壁和心底都能感受到那种朴素的美和知足感。吃素菜包一定不能像吃肉包一样，一口咬下去，那就错过了素菜包的头场好戏。而是要从中间掰开，让那翠绿的内馅抓住你的眼球，而后边欣赏边品尝。

这素菜包的青菜精挑细选，颗颗碧绿生青。青菜洗干净后要经历冰火两重天，焯水后浸入冰水中，切成细末再挤压掉水分，菌菇则是在油里煸透了抽干水分搅拌进馅心，然后用素油拌馅，加调味料……总之，水分抽干，油裹着菜，菜色不会变，即使带回家回炉也不会变黄。

做这素菜包的面粉，要选上等的面粉，发出来的面团洁白又细腻，带着小麦独有的麦香，入口微微甜，然后是咸鲜，特别讨人喜欢。收口好似金鱼小嘴，成就了一枚身材匀称、洁白饱满、精致又漂亮的御璟轩重油菜菜包。

艾星

