

夜

上海

申之魅

近者悦 远者来 只用真心把客待

厨之神

杭化枝 悦来酒家冷菜主厨

悦来酒家的冷菜师傅,从19岁入行就与冷菜打交道,已经20多年了。靠着悟性和热爱,把悦来的冷菜做得独树一帜。她的冷菜里,有传统本帮菜的功底,也看得出后天的努力和勤奋。比如上海人最爱吃的白斩鸡,由于鸡种不同、鸡龄不等,需要不同的余烫时间。为了确保悦来的白斩鸡在口感和出品保持稳定,杭师傅反复试验,现在对不同鸡种都有自己的一套烹制方式,这也是食客们对悦来白斩鸡情有独钟,每次必点的的原因。



黄河路,上世纪90年代初以美食街的形象崛起,车水马龙,霓虹闪烁,这条在上海不算长不算宽的马路,当时也算是南京路不夜天的延伸和扩展。而如今的黄河路,则比以前宽了很多,没有了横七竖八的霓虹灯,也没有马路边沿停靠的车辆,虽然饭店、小吃店依然毗邻而开,美食街的腔调还在,但少了些以往火热迎面的气氛,终是有些清冷的疏离。

每当提起黄河路,在这里开了第一家餐厅的袁老板总是泛起很多或许只有她自己才能说得清的感情,悦来酒家这个名字出自“近悦远来”一词,凭着“近者悦,远者来”的菜式和价格,在黄河路上站稳了脚跟。直到现在,说起黄河路悦来酒家,大部分五六十岁的食客,都会发出“喔……”的语调,同时露出心照不宣的神色,就算几位初次相识,只要是差不多年纪的,都会因这个了解的“喔”字,打开话匣子。用他们的话来说,悦来的菜,没有华丽的摆盘,奢华的食材,但就是有一种让人百吃不厌的亲切味道,特别是三五老友相聚,点几道浓油赤酱的特色菜,喝几杯黄酒,谈谈山海经,回忆旧故事,仿佛又回到了老底子的辰光。

时至今日,就算在九江路上开了第二家更大规模的

悦来大酒店后,她仍喜欢呆在黄河路的老店,因为那些跟随了她20多年的老食客,依然会在每周的固定时间,出现在店里,和他们打个招呼,聊上两句,已然成了习惯。虽然黄河路店刚刚经过装修,但依然保持着原来的怀旧气氛,让这家店始终保持着以前让人自在的模样,是她坚持的事,这其中还包括一如既往亲民的价格和熟悉的味道。她说:“吃饭是件让人快乐的事,悦来就是希望你最美好的快乐定格。” 阿猫



悦来大酒店后,她仍喜欢呆在黄河路的老店,因为那些跟随了她20多年的老食客,依然会在每周的固定时间,出现在店里,和他们打个招呼,聊上两句,已然成了习惯。虽然黄河路店刚刚经过装修,但依然保持着原来的怀旧气氛,让这家店始终保持着以前让人自在的模样,是她坚持的事,这其中还包括一如既往亲民的价格和熟悉的味道。她说:“吃饭是件让人快乐的事,悦来就是希望你最美好的快乐定格。” 阿猫

新民晚报

19

2019年
11月15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

意天涯

三十年来,黄河路潮起潮落,悦来却始终如此。回忆起当年语文老师将女老板的文章贴出来供大家学习,并说:“这样写文章高考一定得高分!”文如其人,悦来以菜品、价格、服务,屹立黄河路,令人称道。

黄河路堪称上海餐饮的黄埔军校,走出过小南国、梅园邨、来天华、阿毛炖品等名店,足迹踏遍大南地北,有的还上了市。倏忽三十年,弹指一挥间,回首望,沧海变桑田。悦来却依旧如故,老友新朋相聚于此,成为夜上海餐饮中夺目的明珠。其中的滋味,值得业内人士细细品尝。 若丹

新冷菜 带来潮流感

无论食客来就餐的人数是多是少,都会点几道冷菜。近几年,悦来酒家也对自家的冷菜进行了调整,除了保证传统冷菜,比如熏鱼、糖醋小排、白切羊肉、老醋海蜇头等备受大众好评的口味外,还推出了结合时令及年轻人喜欢的口味。因为大家都爱吃这熏鱼酱汁,便将小黄鱼、小鲳鱼做成熏小黄鱼、鲳鱼,根据鱼的肉质特性,对酱汁进行微调,故会有不同的食感和风味。每当四季交替,都会有时令的凉拌菜供应,因为有些属于不上菜单的隐藏菜肴,点单时记得问一下服务员,有些菜若是错过可能就要等一年啦。

由于悦来除了午市和晚市外,也一直保留了做夜宵档的传统,而如今的夜宵更是受到年轻人的喜爱。一道咖啡栗子便是这个季节夜宵档最受欢迎的冷菜了,咖啡的香气缓和了晚间的疲劳,栗子的绵柔抚慰了味蕾的麻木,在热炒上来前,吃上几粒,绝对有

提神醒脑,启动味蕾之效。若是喜欢清甜的,还可以点个布丁小兔子来吃,别致的造型,酸甜的入口,绝对是女孩子的首选。

随着时间推移,悦来也在悄悄进行着改变,当食客群体开始变化,当口味开始有了新的需求……这些都会在他们的菜单上慢慢呈现,就像川湘菜开始占领了一页菜单,这是考虑到夜宵人群口味略偏重的需求,特意请了川湘菜厨师,也许正是因为这种对食客们的真情实感,悦来才能在这个竞争激烈的市场中,保持着常青。

老味道 没有距离感

悦来的红烧肉,是每桌必点的,爱上此菜的何止是那些一周至少来一次的老食客,很多路过的游客也是这红烧肉的粉丝。众所周知,上海以本帮为主打餐厅的红烧肉各家都不相同,无论是色泽、口味,仔细分辨一吃便知。悦来的红烧肉偏酥些,味浓香飘,肥而不腻,特别是肉皮部分,糯润中不失弹性,比自己家里烧

得味道要浓些,火候要到位些,重点是分量足。现在猪肉价格上涨不少,但悦来的这道红烧肉却仍旧不过百。同样,还有一道目鱼红烧肉,也是可圈可点的特色菜,目鱼有咬劲,红烧肉酥糯,这种鲜中透香,风味浓郁的菜肴,立刻能唤起人们的味蕾记忆。

酒酿蒸鲳鱼,大部分上海人爱吃这道菜,由于鲳鱼不易处理,配料相对一般的清蒸鱼要复杂,蒸的火候又相当讲究,所以会选择在饭店点来吃。一道好吃的酒酿蒸鲳鱼不仅对食材有要求,更是对蒸鱼酱汁有讲究。悦来酒家的吴大厨,经过多年来的实验,特别调制出蒸鱼酱汁,以甜引鲜,回味无穷,与酒酿碰撞出来的鲜甜火花,令人产生欲罢不能的食欲。同样,蒜香排骨的蒜香腌料也是吴大厨亲自研发,一上桌就香气扑鼻,趁着刚出锅的热劲,咬入嘴里,蒜香充满口腔,不仅缓解了排骨油腻,更突出了肉本身的香味,吃一口排骨,就一口黄酒,任何烦恼全部赶走。



酒酿圆子

一餐最美好的结尾,便是一碗酒酿圆子,这是一位悦来老食客说的。若是需要选择,少点一个热炒,少点一道冷菜都可以,唯独不能少了这碗酒酿圆子。清甜的酒酿,化在汤羹中,与红色的枸杞相伴,星星点点煞是好看,洁白的小圆浮于酒酿甜汤里,用汤勺搅动,酒酿的甜香和圆子的米香飘入鼻间,舀上一勺放入嘴里,小圆子的芝麻肉馅爆浆而出,顷刻间满口生香,软糯香甜的口感,有着让人再想吃一碗的魔力。哪怕是前面有吃到吃到喉口的感觉,这酒酿圆子还是要吃上一碗的,由此带来的满足感,会让人爱上这一口甜。

荐好吃

悦来酒家(人民广场店)
黄河路81号
15601861258

悦来大酒店(九江路店)
九江路399号
华盛大厦4楼
13311943846

