

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



刘家香 佳肴香

申之魅

厨之神

周伟良 刘家香厨师长
特一级厨师



1998年在杭州名人家学厨入行，2003年进入刘家香任厨师长，2007年到上海刘家香任厨师长至今，擅长杭帮菜、江浙农家菜。

来到刘家香十几年，他说他对刘家香很有感情，见证了很重要时刻。对于在刘家香一干就是这么多年，他有着自己的思考：厨师的流动对于一家有历史的饭店来说其实不太好，因为随着厨师的离开，菜肴的品质或多或少都会有所起伏。厨师同样不能丧失创新精神，比如青梅醋排骨、酱椒臭豆腐就是原创作品。

虽说刚40出头，却有着老前辈人才有的固执，祖籍浙江的他，操着一口浓郁的浙江普通话。作为上海刘家香的厨师长，说到食材，他的眼神中透露出一股自信。他向我们介绍，目前刘家香的几大热销菜品原材料价格都有所提升，但不能就此改变菜品质量，好的鸡才能保证神仙鸡的味道，好的鱼才能让酱椒出彩。

东阳沃面

说到吃面，中国人可以说颇具心得。上海阳春面、武汉热干面、厦门沙茶面、山西刀削面……每个地方的面条都自成一派，各有特色。在刘家香，东阳沃面成为不少食客的首选。说起这道东阳沃面，看上去貌不惊人，甚至有“糊答答”之感，不少老食客点菜时直接“烂糊面”来一份，但口感独特，自成特色，过舌难忘。

东阳沃面选用火腿、猪肚、虾仁、茭白等多种食材，面条用的是宽面。东阳沃面的烹饪过程有三个技巧，讲究料要炒透，面要煮透，最后加上一大勺猪油。端上桌的沃面满满一大碗，触目可见盖着厚厚的一层油，看似不热，实际上温度可不低。趁热盛出一碗，面条入口油润软烂，火腿、虾仁、茭白等同煮，凭借着热力鲜味和香味被无限放大。青菜的翠绿，虾仁的嫩红，猪肚的奶白和茭白的微黄，色彩鲜艳，营养丰富。冬日里，经常有老年夫妇来店，就点一碗东阳沃面，吃得热气腾腾，尽兴而归。

荐好吃

刘家香(陕西北路店)
陕西北路1726号
62991717

刘家香(宜山路店)
宜山路485号
64708080

所谓“天下酒宴之盛，未有如杭城也”，说明杭州人爱吃，也说明杭州人会吃。说到杭州的美食，不少人第一反应就是西湖醋鱼、龙井虾仁、炸响铃、东坡肉……如果你以为杭州只有这些吃的，那你可能会错过不少佳肴。1999年，刘家香的第一家店在杭州开业，汇聚了江浙地区不少极具特色的农家风味菜肴，凭借独一无二的味道，一时间风靡起来并带往了全国。

那么，在上海刘家香哪些味道不得不尝呢？

糟味拼盘

意天涯

早已过了吃糟货的季节，但刘家香的糟货拼盘仍旧供不应求。糟鸭肠、糟猪肉、糟门腔成了这道菜的黄金铁三角。刘家香的糟味选择的是传统干糟法。何为干糟呢？就是将食材煮熟后，在食材的外面抹上调制好的糟泥封缸糟制，让酒糟香味慢慢渗透进食材中，不同于用糟卤糟制的湿糟，刘家香的干糟法要糟制15天，方能上桌销售。

取出鸭肠、猪肉、门腔去除糟泥后改刀上桌。与糟卤浓郁的糟香不同，这道菜闻上去只有悠悠的糟香味。鸭肠口感韧且富有弹性，猪肉看上去跟咸肉一样洁白如玉，脂肪的香气与酒糟味合二为一，门腔则香中透鲜，吃完后一股浓郁的糟香留在舌尖，很长时间才能散去，让人不免感叹：这干糟，真是精彩！

花雕熟醉沼虾

这个季节，除了令人向往的大闸蟹，或许就是口感紧实、黄满肉肥的沼虾最让人期待了。跟河虾肉质细腻不同，沼虾的肉质紧密且极富弹性，与酒相遇能够最大程度地激发出沼虾的鲜甜。

刘家香的花雕熟醉沼虾用得可不是一般黄酒，而是太雕。太雕年份久，香味浓郁，口感偏甜。因此这熟醉沼虾入口后风味醇浓，沼虾的清鲜被悉数呈现了出来。这沼虾还没上桌，很远处就能闻到浓浓的酒香。揭开虾头，虾脑红中透黑，沙沙的口感惹人喜爱，入口后虾肉极富弹性，配合着酒香让人情不自禁地加快了剥虾的速度。

刘家神仙鸡

这道菜是刘家香的王牌菜肴之一，为何叫做神仙鸡？相传以前江浙地区的农民，出门干农活前将鸡洗净加上调味料放在炭火中慢慢烘烤，干完农活回家后鸡也熟了，并且味道非常可口，吃完后疲劳瞬间全无，整个人十分放松和满足。

刘家香的大厨们从中获取灵感，便做出了这道神仙鸡。在鸡腹中加入两大块猪蹄，鸡在上锅前抹上特制的酱汁，不加水及配料，通过盐焗的方法，将鸡的鲜味慢慢火炖熬渗透出。一整只神仙鸡卧在砂锅中，鸡皮黄澄澄的，吃的时候用手撕，颇有些大块吃肉的意思。鸡肉吃在嘴里，透着淡淡的咸味，但咀嚼一会儿鸡肉的鲜香则追赶上来，然后霸占整个口腔……猪蹄也变得似果冻一般，吃上一口幸福感油然而生。

酱椒蒸千岛湖鱼头王

要说千岛湖鱼头美，那么不得不提刘家香的酱椒蒸千岛湖鱼头王更美。选用千岛湖优质新鲜胖头鱼，鱼头清蒸，鱼身制作鱼丸。作为人人必点菜肴，关键就藏在刘家香秘制的“酱椒”里。刘家香独门酱椒名声在外已久，端上桌后可以看到鱼身上盖着豉豆、野山椒、蒜泥等。据了解，酱椒由30多种食材共同熬制，行业内不少人想破解配方均告失败。

厨师长介绍说，这里的野山椒必须是皮特别厚的，肉质厚了香味才重。鱼头盖着厚厚的一层酱椒，豆豉透着浓浓的酱香味，野山椒撩拨着人的味蕾，不刺激口腔，也不呛鼻，鲜中透辣，吃上一口让人有种“酒后微醺”的陶醉感，让人欲罢不能的复合口味更是被不少食客誉为“魔鬼口味”。

砂窝自磨豆腐

以前人都说，磨豆腐是最辛苦的工作之一，但是纯手工制作的豆腐，总有些与众不同，刘家香则用火腿来体现对手工豆腐的致敬。这里的是浙江富阳产的盐卤豆腐，富阳山清水清，出产的豆腐质量自然也好。大厨周伟良是杭州老字号万隆火腿的忠实粉丝，究其道理，只因万隆火腿品质好，据说鲁迅也偏爱他们家的火腿。

火腿洗净后加水炖，随后放入豆腐，上桌前加入一点点辣味。火腿经过炖煮，将自己的鲜香毫无掩饰的呈现出来，浓重的香气及鲜味全部渗入豆腐内部。豆腐也不负众望吸饱了汤汁，入口后豆香配合着火腿香，口感细腻，鲜美异常。

家烧笋壳鱼

要问浙江哪里的年糕最好吃？不少老上海的第一反应——宁波年糕咯。其实在浙江，西施故里诸暨的年糕品质也是数一数二的。关键是啥？主要还是看糯米和大米的比例，糯米多入口太软没韧度，大米多吃口太硬没糯性，诸暨人找到了其中的最佳平衡点。

运用宁波厨师家烧海鲜烹饪法，笋壳鱼肉质细嫩，诸暨年糕软中带糯久煮不烂，浓厚的酱汁包裹在年糕上，入口鲜中透着糯米的甜味。笋壳鱼也是精彩异常，当然会吃的食客早就将年糕抢了个精光。

陈骏

