

夜上海

新民晚报
17
2020年
6月19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
本版编辑/李斌
视觉设计/副怡歌

厨之神

王八零 钱塘秋荷创始人



在安徽宣城长大的他，与他的名字一样，不折不扣的80后。15岁到上海打工学厨，工作过的饭店无数。

凭着对餐饮的热爱，他从无数个师傅那儿偷师学艺，勤学苦练，终于练就了集诸多菜系于一身的厨艺。

他将对家乡山水的喜爱带到了饭店里，并对江南美食进行收集整理重新演绎，独创了新中式江南菜。虽说此菜无门无户，尚未得到业内肯定，但是得到了食客肯定和好评，他的“钱塘秋荷”，位列宝山地区热评榜的前茅。

王八零对自己摸索的道路自信满满，这不，最近他邀请了上海总厨联盟的许多大师来品鉴他的菜肴，学他人之长补己之短，认真倾听各方指点，将他的新中式江南菜不断丰富下去，并期待多开几家店，有更多的尝试。

钱塘秋荷

桃花依旧江南味

意无涯

有情怀是做事成功的关键。

王八零就是这样一位有情怀的人。为了生存，他辗转无数饭店打工。他尽可以像大多数人一样，任时光慢慢熬过，让生活循规蹈矩。可他偏不，他将所有的厨师视为心中的师傅，认真学习每个菜的做法，暇时苦练勤做，日积月累，竟也有了一身“混元功”。

他将对家乡的情怀，对菜品的独特理解，融入到创业之中，推出了属于自己的新中式江南菜。不管最终如何，至少，现在得到了食客的欢迎。

对他的孜孜以求，对他的勤奋专注，更对他的情怀，点赞！

若丹

桃花一簇开无主，可爱深红爱浅红。桃花嫣然出篱笑，似开未开最有情。桃花流水窅然去，别有天地非人间。桃花潭水深千尺，不及汪伦送我情。……

今年6月，闷热难挡。一踏进“钱塘秋荷”，似春风扑面，暑意全消。你看，这粉墙黛瓦马头墙，看上去黑白两色单调了些，而到处“盛开”着一簇簇粉红色的桃花，平添了春意盎然，更有如上咏桃的唐宋诗句，被投影在墙上、地面上，勾勒出一幅好美的江南春景图。

打造这一切的人叫王八零，对，出生于1980年，一个有个性的名字，让人印象深刻，难以忘记。他从皖南宣城来，少时家寒，跟着亲戚出来打工，17岁到上海，在厨房帮工。面对大都市的金碧辉煌，举目皆是钢筋水泥玻璃的丛林，他更怀念家乡纯真的风景。春天，一望无际油菜花的黄和堂前屋后墙边绽放着桃花的粉红，是少年心头一辈子难忘的美好。于是，这小桥流水、粉团锦簇出现在他的“钱塘秋荷”。

围桌而坐，打开菜单，江南田园历历在目：白切竹林鸡、茉莉花熏鱼、王母献蟠桃、嘉兴酱牛肉、太湖藕韵、鲜豆瓣煨春笋、鸡油白丝鱼……最醒目处，却是一款烤鸭。

学厨原本是为了谋生，没想到这一干，叫他爱上了这一行。从切配开始，他就偷偷地跟着炉灶的大师傅学，空时，别人在休息，他却操起了锅铲，自学基本功。随着不断地跳槽，学习的内容也越来越多，上海菜、淮扬菜、杭帮菜、火锅、日本料理，他样样精通。特别是2010年加入麦盛莉，短短的4年让他厨艺大长。2014年，他离开麦盛莉创业，从一家小饭店开始，终于成就了这几千平方米的“钱塘秋荷”。

菜品菜式，也是沿着新安江出发，一路奔腾到千岛湖，这沿途的美味佳肴，经过改良，进入他的菜单。由于他打工的饭店多到数不过来，因此他兼容并蓄，形成了自己的烹饪管理方法。传统中餐菜品复杂种类繁多，他将流程简化，结构布局标准化，后厨分成6个档口，烧烤、明档、冷菜、蒸、炉灶、果吧，前10道菜的点单占40%，冷菜24道，明档、蒸各15道，5个炉灶5位师傅，每人专烧8个菜，一共40个菜，这样管理有序，准备工作充分，绩效管理到位，任凭生意再好，后厨总是有条不紊。

再说这秋荷烤鸭，原来他想引进传统的北京烤鸭，皮脆肉肥，香气四溢。在试菜时，另有一款四系的鸭子，烤制时间短，皮虽然不脆，但肉质鲜嫩多汁，吃口好，阴错阳差，他竟选用了后一款。未承想，这只鸭子得到了食客们的一致称赞，点单率奇高，占到了营业额的18%，成了镇店之宝。

这意外之喜，反而令他冷静下来，他率领厨师团队，不断研发新菜。橙香牛仔粒就是典型的一例。选用进口的S牛柳，切成3.5厘米的大块，用糖、蚝油、老抽拌匀，腌制12个小时，裹上自制的脆炸粉，用八成热的高温油，炸至外脆、微焦，有八分熟时，捞出。另取锅，下少许油，倒入牛肉粒，加入酱料干炒翻匀，使酱汁包紧牛肉粒，收干出锅，加橙粒，装盘。此菜外脆里嫩汁水充盈，既有江南红烧牛肉的香甜，又有西式牛肉的鲜嫩多汁，还有独特的橙香，一口咬下，满口焦香。

葱烤荔浦芋头又是一道令人惊艳的菜肴。扣肉蒸荔浦芋头是道名菜，享誉全国。而王八零选用的淀粉含量极高的荔浦芋头，专门从广西快递过来，他舍去了人工刀切，采用刨片机切成厚薄一样的标准化大片，再用模具刻成一样大小，将肉片夹入其中，放入砂锅，直接用明火煲。上面浇

上自制的酱汁，漫过芋头表面，直到汤汁变干，发稠，离火，撒葱花上桌。此菜香糯可口，绵滑无比，比传统蒸出来的更多了焗煲的焦香。而模子刻下来的小块芋头，他又开发出一款石库门烧汁芋芋，物尽其用，一芋两吃。

一款油爆沼虾也令人啧啧称赞。选用个大肥美的罗氏沼虾，剪去须脚，洗净沥干，入八成热油锅，炸7秒捞起。锅留底油，放姜片煸香，倒入糖、醋、黄酒、老抽兑好的汁，熬稠，放入炸好的虾，一翻后加葱，二翻后烹醋，起锅装盘。用此标准化的二翻法烧出的油爆沼虾，个个体态如元宝，煞是好看；入口既有传统油爆虾的脆香，更有独特的肉质弹牙，甜中有酸，回味悠长。

糟味拼盘

“钱塘秋荷”菜单上有一栏叫不时不食，按时令更换。夏天的糟味拼盘便是当下必点菜之一。

来自于绍兴酒厂的糟泥，加上自家配制的香料、小茴香和花雕酒，给鸡和五花肉等进行生糟；而凤爪、带鱼、猪肚、鸭肫、虾、门腔、猪尾、猪手及蔬菜等，用熟糟的方法制成。根据顾客的需要，进行各种不同的组合，做成拼盘上桌。就着糟货喝些小酒，满口生香，实在是驱暑的一大美事。特别是生糟的鸡、五花肉，糟香更浓郁，与众不同，久久难忘。

波音

荐好吃

钱塘秋荷

股高西路628号118室

56792078

