

红红炭火 滋滋肉香

新民晚报

19

2020年
11月19日
星期四

味道

流连

格调

影音

潮店

悦动

买手



中國銀行
BANK OF CHINA



新民夜上海
越夜越精彩

本版编辑 / 李斌
视觉设计 / 副怡歆

烧烤,是进化路上留给人类最初的味蕾记忆。

儿时,自然博物馆中一个场景一直在我脑海中留存,历历在目:一场大火,令生活在树上的猿猴们跳下地来,拼命逃跑;火灭后,猿猴们回到森林,发现地上有不少烧死甚至烧焦的动物尸体。饿极的它们,抓起焦肉放入口中,却发现味道更好吃,大家发出快乐的嚎叫。于是,这样吃熟肉的猿猴,在进化的路途中,分化了出去。为了追求美味,它们学会了选择

于南方。

从伟大的发明家福特发明了燃烧炭丸后,烧烤进入了新时代。对,就是福特汽车的那位名垂千秋的福特先生。从此,在后院里用炭丸烤肉,成为美国人的日常。许多男人系上围裙,站在烤肉架前当大厨的样子,成为美国新一代绅士的造型之一,连总统、五星上将们手持大叉翻动烤肉块的照片也频频出现在报纸上。

上海居江南,饮食以清淡精细为主。在很长一段时间内,上海人吃烤肉的极少。印象中,上海最早的烧烤当属日式的“司盖阿盖”。上世纪八十年代,每到入秋,德大西菜社便会供应“司盖阿盖”,将生肉

放在烤盘中炙熟,再蘸酱吃。四川路上也有一家做日式烤肉的。后来,大街小巷出现过一段图们烧烤热,入夜,到处是点点炭火,伴着青烟,就着啤酒,成为年轻人的乐园。从巴西、阿根廷烤肉,到

现在的韩国烤肉,烧烤的档次越来越高。

最近,在嘉定南翔印象城新开了一家叫东盛的炭烤自助料理,生意火爆,就餐者每天都要排队。店家的广告上写着:这是一场以肉为魂,嗜肉者们的狂欢盛宴。当服务员将烧红的炭火放进炉子的时候,你可以去任意取食物了。大多数人的目光首先投向陈列着一排排各种各样牛、羊、猪、鸡等肉片为主的档口,原切的安格斯前胸、大米龙切片、厚切黑猪五花片等,是最受欢迎的。牛肉片放入烤盘的那一刻,一股淡淡的特有的奶香味儿随之飘起,那肥瘦相间精美的纹路,颜色慢慢变深,令人垂涎,蘸好调料入口,刚享受到那一口滑嫩,随即鲜汁飙出,溢满口腔。而烤制的五花肉又是另一番口感,外焦里嫩,注定入口是脆香的感觉,蘸上酱料或搭配生菜和蒜片,将五花肉的肥肉变得鲜汁横溢,齿颊留香。老祖宗留给我们最原始的味蕾记忆,瞬时被唤醒。人生如此,夫复何求?

除了现切肉类,秘制调味肉类更是东盛的一大特色:调味鸡腿、泰椒腿肉、韩式咖喱鸡软骨……所有调味肉都是当天现

腌制的,

用得

大多是店家独有的古法汁。

据说这古法汁相当有讲究,须用10多种蔬菜、酱料、香料进行熬制,无关人员不得进入现场。一般情况下,都是东盛的合伙人兼出品总监季昌飞亲自操作把关。

海鲜档前,每只足足有8厘米大的黑虎虾、北极红虾任你一盘接着一盘吃到爽为止。生蚝、各种鲜鱼,琳琅满目。一排排形状各异的寿司、可以随时拿取的日式铁板烧、北京烤鸭、一大盆一大盆集中摆放的西式色拉、意大利披萨、葡式蛋挞、法式蓝莓芝士蛋糕、巧克力喷泉。吃完西式后,再品尝中式点心,现包现煮的纯手工水饺、小笼、烧麦、各种包子,甚至还有现烤的羊肉串,羊肉的脂焦香混合着孜然味,撑得再饱的肚子,也不能拒绝嘴巴再咬上一口。各种现榨饮料、啤酒、水果之外,还有可爱的网红巧克力狗狗,来一份意大利冰激凌,配上些杏仁、葡萄干、奥利奥碎,这才叫满足。不!小鲜肉们说,我还要一杯现磨咖啡!小仙女们嚷嚷,我要一份雪融冰沙或休闲养生茶!

马东

荐好吃

东盛炭烤自助料理(南翔印象城店)
陈翔公路 2299 号南翔印象城商城 3F
69990566

东盛炭烤自助料理(长泰广场店)
金科路 2901 号长泰广场 A10 座 2 层
68585367

厨之神



季昌飞
合伙人兼出品总监

即将步入半百的季昌飞,算得上餐饮界颇有名气的人物。20岁刚出头,就到上海做厨师,拜侯根宝为师。在当年红极一时的乍浦路美食街多家饭店帮厨,到掌勺以本帮菜特色的绿雅饭店,他一步一个脚印,不断提升自己。2004年起他在洋人阿婆当了10多年的总厨,不仅有了好厨艺,更积累了丰富的饭店管理经验,除了承包2家洋人阿婆,还合伙开了阿娘家。

浦东的长泰广场是个好地方,却是他的滑铁卢。他开了一家创意菜馆,生意不尽如人意,黯然收场。他不甘心,找到一位有丰富韩式烧烤经验的合伙人,加上他的厨艺,终于创建出东盛烧烤,并在长泰一炮打响。

短短半年时间,东盛已开4家店,都是生意火爆。他说,只要严把原材料关,做好每个产品,吸取失败的教训,有信心开出更多的连锁店。



并制造工具,学会了取火,慢慢抬起了头,站立起来……终于,成为了我们的祖先。

从愚昧到文明,从茹毛饮血到四大名菜,这一路走来,烧烤是其中最主要的章节,无法绕过。人类从远古走来,烤肉或烤鱼,几乎占领了所有民族菜谱最主要的一部分。阿拉伯人的烤肉,至今仍是他们待客的主要佳肴;土耳其烤肉,几乎就是欧亚大陆的美食代名词;整个欧洲大陆,最顶级的美食菜单,能不能缺少烤牛排?印度的烤鸡、烤鱼、烤羊牛肉,更是对烧烤做了许多发扬光大;蒙古,哈哈,还用解释吗?

在中国也有传说,三皇之首伏羲,就教会了中国人如何吃烤肉。远古时代,人们不会捕食,伏羲就将麻搓成绳,细绳织成渔网,撒网捕鱼;粗绳结成大网,张网捕鸟捉兽。然后,他又取来天火,教人们生起火来,将鸟、鱼、兽肉等放在火上烤,人们从此吃上香喷喷的烤肉,身体也越来越强壮。

一般来说,中国的烤肉文化受北方游牧民族的影响较大,在成吉思汗发明涮肉前,蒙古人基本就是以烧烤作为主要的食物加工方法,烤肉技术水平北方高



本版编辑 / 李斌
视觉设计 / 副怡歆