



申之魅

# 品滋味 醉淮扬



新民晚报

17

2020年  
11月27日  
星期五

近日,已故上海淮扬菜泰斗王致福纪念馆落成一周暨淮扬梅府佳宴传承人盛典在沪举办。王师门弟子60余人从各地赶来,缅怀恩师,传承技艺。

王致福1959年进入上海大厦学艺,师从淮扬菜大师邵正福、王寿山,直至担任上海大厦总厨师长,先后接待过多位国内外重要贵宾,被国家旅游局、劳动部评定为国家第一批高级技师。他参照整理了恩师淮扬菜大师、梅兰芳私厨王寿山的口述,以及梅葆玖和梅兰芳弟子任永恭回忆梅兰芳在家常吃的菜品,收集整理了近60道菜品。打造出了闻名全国的“梅府佳宴”,菜品结合梅兰芳日常工作中对嗓音及身体的保护,注重菜品营养搭配,清淡适口、精美典雅,讲究原汁原味、南北皆宜的特色。

徒弟侯根宝是沪上首屈一指的花式冷盘及食品雕刻大师,曾参与梅府佳宴的早期筹备工作。他坦言师傅为人和蔼,深谙勉励对于学生成长的重要性,他多次参加全国大赛,赛前王致福经常亲自指导,凭借着技艺和自信心的提升,屡获全国大奖。如今侯根宝虽已退休,仍活跃在三尺讲台,他说现在的教学不单是教技艺,更是要把这种关心爱护传给新一代厨师,将传统技艺传承下去。徒弟李峰谈到了在香港做蟹宴的经历,印象最深的是师傅会将螃蟹精分为黄、膏、钳、柳等七个部分分别入馔,提出了蟹宴不是单纯用蟹粉做菜的概念。王致福做宴席前会将所有的菜品信息悉数写下,会精确到克数,以保证菜品的质量。如今以楼琪、王剑辉为代表的王师门第三代厨师,已经成为沪上餐饮的重要力量,“博采众长,修炼苦学,学无止境”的师训始终引导着他们。

王致福虽贵为大师,却始终抱着博采众长的态度来做菜,这种精神灌输给每一个王师门的人。在北外滩地区的吉食,便是由其大弟子龚大星主理,在这里既能尝到经典的淮扬名菜,也能在用餐之余收获额外的惊喜,不妨前来一尝。

## 月影照纱窗

淮扬菜以格调高雅著称,品菜的同时就像在欣赏艺术品,龚大厨打造的月影照纱窗就将淮扬菜对美的追求体现了出来。打开汤盅,清汤里卧着洁白的竹荪和半透明的鸽蛋,鸽蛋象征月亮,竹荪布满孔洞,就像旧时的窗棂,方才有了月影照纱窗的名字。

“唱戏靠腔,做菜靠汤”是梅府佳宴的铭训,一道好的淮扬菜离不开好汤的加持。先用排骨、老鸡、牛肉等炖出高汤后,加入鸡肉蓉缓缓搅拌,使其逐渐吸附汤中的杂质,最终呈现出清汤的效果。清汤颜色清澈,入口浑厚,鲜味自然浓郁,丝毫不感肥腻。鸽子蛋吃在嘴里颇似果冻,吸饱了汤汁的竹荪口感脆弹,透着淡淡的香气。整道菜看似清新,实则浓郁,强弱对比间让人印象深刻。

## 软兜长鱼

软兜长鱼是一道特色淮扬菜,更是重要宴席的常客。虽是名菜,做好却不易,非常考验厨师的火功。选用苏北的笔杆黄鳝,如笔杆粗细,软兜长鱼选用的是笔杆黄鳝的中腹部,去除骨头后口感更软更嫩也更为丰腴。

烹饪时先在锅中加入大蒜起香,随后放入软兜将其编透,接着加入生姜、大蒜、老酒等大火烧开,继而转小火煨20分钟左右,期间需要不停晃锅,以保证能够彻底烧透软兜,蛋白质析出形成自来芡的效果,出锅前淋上胡椒粉和明油即可。软兜口感软糯,咸鲜中透着微甜,胡椒粉不时出落其间,带来淡淡的辛辣味刺激味蕾,反而将黄鳝的鲜味放大,鲜嫩咸鲜别具一格。

## 套鸭馄饨

套鸭馄饨是吉食点击率颇高的菜肴,由名菜三套鸭延伸而来。淮扬菜以刀工见长,这道菜考验的正是厨师的刀工,最外层是去骨的老鸭,去骨过程中鸭子表皮不能有损伤,哪怕是小小的划痕也不能有,鸭腿中的骨头也被悉数去除。在鸭

腹中塞入整只鸽子,鸽子头从鸭子的脖颈处穿出。

将处理好的套鸭炖煮超过2个小时,期间要控制好火候,火候过猛汤色不清,鸭肉可能会被煮烂。火候不到,鸭肉及鸭腹中的鸽子煮不酥烂,汤底也会鲜味不足。

作为一道菜点结合的菜肴,大厨会根据季节的不同加入虾仁馄饨或菜肉馄饨。端上桌的套鸭馄饨汤色清澈,呈淡琥珀色,上面飘着一朵朵油花,整鸭清晰可辨,鸭皮完整,脖颈和鸭身连接处,一只鸽子头从中伸出,仿佛“俏皮”地窥探着外面的世界。

舀上一碗鸭汤,喝在嘴里鲜味浓郁没有鸭腥味,鸭肉及鸽子煮得火候都恰到好处,入口酥烂不柴,馄饨馅心紧实。待由表及里地吃完馄饨,鸭子,鸽子,鸭汤,已然感觉饱腹满满。

陈骏

厨之神



龚大星  
中国烹饪大师、国家一级评委

从厨48年,是王致福开门大弟子。曾前往东南亚工作,回国后担任多家饭店餐饮部经理、厨师长等,多次赴苏州、无锡、常熟、昆山、大连、齐齐哈尔等地酒家传授厨艺。

作为王致福嫡传弟子,龚大星精通且擅长各类传统淮扬菜肴的烹饪制作,并融合创新,打造出食客喜爱的菜肴。他会站在炉灶旁耐心地指导徒弟掌控火候,何时调味,只为后继有人。现在他逐渐退居二线,却始终心系灶台,时而充当竞赛评委,时而负责联络师兄弟,始终对烹饪抱以热情。

荐好吃

吉食

公平路36号金茂时尚生活中心LG-12单元  
(品大师菜请预约)

18621816779

王致福纪念馆地址  
曹安路1833-1899号  
万润国际酒店用品市场  
C区2楼212室



味道

流连

格调

影音

潮店

悦动

买手



中国银行  
BANK OF CHINA



新民夜上海  
越夜越精彩

本版编辑/李斌  
视觉设计/副怡敏