

夜上海

申之魅

去上关雪 品精致东北菜

新民晚报

17

2021年
3月19日
星期五

味道

流连

格调

影音

潮店

悦动

买手

谈及东北,第一印象是滴水成冰的自然环境,齐膝深的积雪、姑娘身上的花棉袄、屋里火热的炕头和屋外屋檐下成串的玉米。有人说东北人是天生的语言家,待上一阵,就会被他们的热情所感染,轻松说上一口“东北话儿”。这种热情也体现在他们的饮食文化上,量大、实惠,讲究吃饱喝好。

在杨浦区和虹口区的交界处,有一家上关雪东北菜餐厅,店门口超大型的白色“雪”字灯箱,服务员一袭干练的白色套装,店里布置着原木色的窗棂,包房是日式门帘设计配合榻榻米地台,餐桌上挂着创意吊灯,乍一看以为走进了日式餐厅。如果不是玻璃明档里排列着整齐的手工饺子,墙上的东北美食地图浮雕,还真可能以为自己走错了地方,能把东北菜餐厅做成这样子,想必菜品也不会普通。

黑龙江、吉林、辽宁被称为东三省,市场上有很多东北菜餐厅,菜单看上去都差不多,但制作工艺上有着不小的差别,上关雪经营的以哈尔滨风味为主,突出精致标准,老板解释上关雪寓意:上海吹来关东的雪,希望将哈尔滨的好味道和热情带给上海食客。

小鸡炖榛蘑 姑爷领进门 小鸡吓断魂

春晚小品《不差钱》让全国观众都知道了东北名菜小鸡炖榛蘑。事实上,这道菜学名叫:小鸡炖榛蘑。选用东北当地的山珍——榛蘑,榛蘑与香菇不同,呈伞形,淡土黄色,口感滑嫩爽口,鲜味突出,在一些发达国家列为一类食品,是非常珍贵的食材。在东北有句话叫:姑爷领进门,小鸡吓断魂。女儿回门时,娘家基本都会做一盘小鸡炖榛蘑,用来招待女婿。作为东北不可缺少的传统佳肴,上关雪的小鸡炖榛蘑,将鸡肉与野生榛蘑一同炖煮,时间越长香气越浓,汤色油润透亮,鸡肉入口有嚼劲,榛蘑口感爽滑,整道菜口感多样鲜味突出回味悠远。



厨之神

陈新玉 上关雪行政总厨

他是典型的85后,从事烹饪行业已经近20年,身材高大、外形时尚,一袭挺括的白色厨师服给人十分俊俏的印象。

如今的他做得一手东北老乡都叫好的东北菜,十几岁就开始走南闯北学习,起初做的是本帮菜,后来做过粤菜,去北京学做京帮菜,后来去东北做东北菜,都做得挺好,各地师傅都很喜欢他,也在很多比赛中取得了不错的成绩。谈及烹饪东北菜,他说偶然有一次机会,接触到了东北菜中

锅包肉 一道有声音的菜

大名鼎鼎的哈尔滨名菜——锅包肉,有着近百年的历史,凭借酸甜的口感,受到男女老少的喜爱。相传清末民初时,哈尔滨滨江道衙门有不少外宾招待差事,为了让喜欢酸甜口味的俄籍友人吃得满意,大厨开始变换菜肴口味。一个叫郑兴文的厨师,将原本口味偏重的焦烧肉条改良成了酸甜味,结果不少俄籍人士吃完后纷纷说好,逐渐成为一道名菜。

上关雪的锅包肉沿袭了传统的哈尔滨做法,选用猪后臀挨着皮层的一块精肉,这块肉叫做底板肉,底板肉肉质紧实,瘦却不柴,肉香也更重,是锅包肉品质的关键所在。裹上淀粉后经过两次油炸,此时的外壳已经犹如一层盔甲,熬好糖醋汁简单翻炒均匀即可上桌。相比之下辽宁地区爱用番茄酱,长春等地爱加米醋和酱油,都各有特色。颜色金黄,咬下的瞬间能清晰地听到咔嚓一声,表皮开裂却不粘牙,时间久了也不变软是一份好的锅包肉的标准,吃在嘴里外脆里嫩、酸甜适口。

杀猪菜 热气腾腾 团团和气

杀猪菜是东北菜的代表之一。上关雪将拆骨肉、五花肉、血肠和酸菜一同炖煮,肉嫩汤鲜,经过慢火炖制,猪肉的鲜香与酸菜的酸味融合在一起,肉吃爽了尝一口酸菜,瞬间不觉得肥腻,酸味反而让人口舌生津,吃饱了还想再吃一点。杀猪菜里的特色血肠味道浓香,猪血经过炖煮口感仍然细腻,配上蒜酱别有一番风味。

沟帮子熏鸡 透骨香气 沁人心脾

中国有四大名鸡,分别是河南道口烧鸡、安徽符离集烧鸡、山东德州扒鸡及辽宁的沟帮子熏鸡,沟帮子熏鸡是其中唯一不经油炸,先卤后熏而成。相传光绪年间,安徽熏鸡商户刘世逃荒来到沟帮子地区,不久后重操旧业,但所做的熏鸡味道不浓,不符合当地人的口味,生意清淡。后来在一位老中医的指点下,添加了开胃健脾、帮助消化的肉桂、白芷等十几味中草药,改良后的熏鸡既保持了祖

传的特点,又增加了特殊香味,逐渐名声大震。

上关雪沟帮子熏鸡的老卤由20多种中草药配置而成,将鸡在老卤中卤制45分钟,继而用白糖烧烟来熏制,熏鸡表皮呈杏黄色,在很远处就能闻到烟熏香气,让人循香而动。熏鸡口感细嫩,肉质酥烂却纤维清晰可辨,吃好后心情愉悦不少。

刺嫩芽炒鸡蛋 北方春天的味道

二月春风似剪刀,春风吹过,野菜纷纷出笼,马兰头、野芹菜每种都非常鲜嫩好吃,在东北有一种特殊的野菜——刺嫩芽,刺嫩芽看上去有点像香椿,采摘期非常短。刺嫩芽炒鸡蛋是当地一道非常有名的时令菜,将刺嫩芽洗净焯水切末,打在鸡蛋液中,油烧开后

将蛋液放入,炒的时间不宜过长。刺嫩芽口感脆嫩微微甘甜,清香浓郁,口感一点不比香椿差,由于刺嫩芽生长时间短,要尝鲜可得抓紧时间了。

这里有陈年老卤酱制的酱大骨,选用肉多的后腿骨,每根都在350克左右,含肉量更高达30%,吸完骨髓大口吃肉,着实畅快,还有手工粗犷大拉皮、珍菌山野菜、铁锅炖大鹅、拔丝地瓜、手工鲅鱼饺子等耳熟能详的东北佳肴,何不约上三五好友,点上几道“硬菜”,感受一下关东的豪情爽气?

陈骏

刺嫩芽炒鸡蛋是当地一道非常有名的时令菜,将刺嫩芽洗净焯水切末,打在鸡蛋液中,油烧开后

刺嫩芽口感脆嫩微微甘甜,清香浓郁,口感一点不比香椿差,由于刺嫩芽生长时间短,要尝鲜可得抓紧时间了。

这里有陈年老卤酱制的酱大骨,选用肉多的后腿骨,每根都在350克左右,含肉量更高达30%,吸完骨髓大口吃肉,着实畅快,还有手工粗犷大拉皮、珍菌山野菜、铁锅炖大鹅、拔丝地瓜、手工鲅鱼饺子等耳熟能详的东北佳肴,何不约上三五好友,点上几道“硬菜”,感受一下关东的豪情爽气?



荐好吃

上关雪东北菜(宝地广场店)
昆明路555号宝地广场C座2楼
31576277

上关雪东北菜(中房金谊店)
上南路4467号中房金谊广场4楼407室
62117077

上关雪东北菜(金地广场店)
九亭沪亭北路99弄金地广场3楼L3010
37653508



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/李斌