

夜

申之魅

天水雅居品淮扬

新民晚报

19

2021年
4月16日
星期五

味道

流连

格调

影音

潮店

悦动

买手



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 / 删怡歌
本版编辑 / 李斌

江阴，古称暨阳，自古就是江鲜的重要产地，闻名的长江三鲜：河豚、刀鱼、鲥鱼，每年春天从海里逆流而上产卵，在江阴褪尽体内盐分，留下浓郁的鲜味。为了不辜负好食材，江阴大厨大多练就了一套独有的烹饪绝技。

三月，感受了各种野菜果蔬的山野风味，在四月里品尝些水系清鲜，传统的虾蟹、鲥鱼、河豚、鳊鱼、白鱼，这段时间里都是味蕾惦记的美味。始创于江阴的天水雅居，以经营淮扬菜为主，不妨来此与味蕾一同“逆流逐味”。

西班牙火腿烫干丝

烫干丝是淮扬地区的知名小吃，扬州和泰州两地最为有名，却也略有不同，扬州烫干丝口感偏软，泰州烫干丝在软的基础上口感更为爽滑细嫩。天水雅居选择泰州干丝与香气馥郁的西班牙火腿搭配，演奏出一曲舌尖咏叹调。

干丝并非用百叶切丝而成，而是选用当地优质黄豆做成豆腐干，由老师傅用刀横着削成厚薄均匀的20多层，这种横削的功夫，泰州人称之为“飘”。薄片再切成丝，切好的干丝如火柴棍般粗细，看



上去修长细巧。天水雅居将干丝烫好后淋上酱汁、姜丝，撒上西班牙火腿，干丝入口仿佛裹上了一层蛋清，相当滑润，咀嚼后豆香四溢，西班牙火腿的香味不时跳脱出来，两股香气叠加，格外好吃。

奶汤鲥鱼狮子头

说起淮扬名菜蟹粉狮子头，天水雅居的大厨用鲥鱼打造了一道奶汤鲥鱼狮子头，比蟹粉狮子头更有滋味。初春季节的鲥鱼膘肥体壮，肉质细嫩，鲜度高且富含蛋白质和维生素。

制作鲥鱼狮子头，十分考验刀工。将洁白细嫩的鲥鱼肉切成石榴粒大小，加入马蹄碎，反复搅打上劲。鱼骨炸制后熬成浓汤，加入笋丝、豆芽、芹菜末用来增香增鲜。将打上劲的鱼肉在手中团成狮子头，余入鱼汤中煨制。端上桌的鲥鱼狮子头窝在鱼汤中大且白，就像一颗夜明珠，咬上一口，鱼肉丰满细嫩，没有一丝鱼腥味，鲜味淡而平和，偶尔咬到马蹄碎，透出一股清甜，非常适口；鱼骨熬制的汤，浓如牛奶，搭配脆爽的银芽笋丝，滋味可人。

鸡汤蒸江阴白鱼

长江中下游沿线城市都有吃白鱼的习惯，白鱼腹更是整条鱼的精华，白鱼越大滋味越佳。天水雅居选用10斤以上的特大白鱼，取腹段腌制8小时，这是江浙地区常用的鲜鱼处理方式，可以吊出白鱼鲜味的同时起到紧实入味的作用。腌制8小时后再冲水8小时，大厨介绍说，近16小时的前期处理可以让鱼肉紧实，降低咸味突出鲜味，从而让纤维重新吸饱水分，吃在嘴里汁水更足。

选用江阴桃园一年以上的走地鸡，熬制鸡汤，鸡汤飘着一层金黄的鸡油，用鸡

幸福尽在家乡味

特选6斤以上的鲥鱼替代猪肉，参照古法手工制作而成松茸鲥鱼狮子头，鲜香糯嫩，吃货赞赏。不一而足，每一道动了心思的菜品，美味至简，令人心动。

美味还须美器盛。从古至今，中国菜点讲究选择合适的容器。餐具，不仅为菜点增色，又使宴席具有“色、香、形、器”俱佳的特色。天水雅居的餐具，是仿宋代的皇家青瓷，赏心悦目。全套系列名为“西湖盛宴”，创意与工艺均来自上海。这套餐瓷设计创作灵感来源于西子湖畔的水与自然景观，整个色调以绿色为主色调，采用富有传统文化审美元素的“青绿山水”工笔带写意的笔触，布局含蓄蕴严，意境清新。冷菜拼盘半球形的尊顶盖提掀设计源自于西湖十景之一的三潭映月。尊顶盖上半部图案创意则来源于“满陇桂雨”，以杭州市花桂花与江南翠竹自然相互依偎展开。

我的故乡盐城，地处里下河地区，水网密布，家傍河而建，鱼虾蟹多了去了，母亲告诉我

汤与鱼腹同蒸。白鱼吸饱鸡汤精华，透着鸡汤的清香，鱼肉紧致地挨着彼此，能一瓣瓣剥落，微微的咸味挈领着令人欢愉的清鲜，厚厚的鱼皮带着胶质，软糯的口感让人意犹未尽。

在水雅居，食客还可以尝到闻名苏南的申港豆皮，搭配鸡汤，3分钟内吃完，又嫩又弹；还有新鲜河虾，清鲜与清甜并存格外惊艳，让人仿佛临江沐风，格外惬意。

陈骏

厨之神



沈正付 天水雅居行政总厨

沈正付年少入行，至今已有20余载，他从学徒开始就在水雅居工作，是水雅居自己培养起来的大厨。他性格沉稳，做事踏实肯干，周围一班淮扬大师十分喜欢他，将自己的技艺倾囊相授，他自己也勤学苦练，练就了扎实的基本功，做起菜来得心应手，掌握了众多淮扬经典菜肴的烹饪制作方法。随着天水雅居走出江阴，他先后前往香港、北京等地工作，凭借出色的手艺得到了许多当地老饕的认可。

优秀不是一种行为，而是一种习惯，他对菜品的用心，恰好印证了这句话。他说，现在的淮扬菜正处于最好的时刻，同样也面临着非常大的挑战，如何在保证食材质量的前提下，满足老食客对经典味道的追忆，又满足年轻食客对于呈现样式的追求，那就需要花更大的力气去寻找两者间的平衡，通过更多努力和学习，做好取舍。虽然需要付出很多，但他很享受这个过程。

我，婴儿期我没奶水吃，你是鱼汤喂大的。儿时最怕吃野生的河蟹，半斤多重一只不稀罕，吃得反胃，母亲变着法子做，红烧、清蒸、油炸、蟹肉羹……至今我也怕吃蟹。那时冬日，家中会买很多鲥鱼，清蒸鲜爽，但因刺多，我们小孩不会碰，腌制一缸，咸鱼便是家常菜。那时家门前的河清凌凌的，摸鱼捉虾渴了，把头埋入河中喝饱，惬意无限，简单而省事，扬起头甩出的水珠，在阳光下晶莹剔透，五彩缤纷……

后来入伍守海疆，在枸杞岛吃腻了各种海鲜，生猛的梭子蟹五分钱一斤，野生大黄鱼被剖开晒满了篮球场，战士回家探亲，旅行袋装着满满的黄鱼干。那时一线连队都有捕鱼船，到了捕鱼期，一个晚上船舱就满了。捕乌贼好玩，渔网撑开放入海中，顶端撑杆上吊盏油灯，月光下的平静海面上，不一会儿你就能听到“唰唰、唰唰”的击水声，原来乌贼有聚光性，等它们拥挤得转不开身，只需把渔网向上快速拉起，一大箩筐的乌贼便成了俘虏。当年全军树立两个生产生活标兵连，我们团的“羊毛洞连”就是之一，我写的新闻稿上了人民日报。

天水雅居潜心把江南水鲜变成健康养生的佳肴，精致的淮扬菜与传统本帮菜和粤式美食经典融合，让我们知道了万物生长的历程，与自然的相依为命，对人情世态的精神升华。

管苏清



荐好吃

天水雅居(徐泾店)
青浦区徐泾夏都小镇
1418号A1-3层
59880815

天水雅居(滨江大道店)
塘桥滨江大道5299号中国
远洋海运大厦2楼
58669777

