

夜

上海

申之魅

风花雪月下的 云烹米线研究院

最近,一家叫“云烹米线研究院”的米线店很红火,不少顾客尝过后感叹,比正宗的云南米线更有特色。一问,原来这与创始人高浩东同云南的第一次“浪漫”邂逅有关。

20多年前,高浩东20岁出头,在安徽当记者,工作稳定又安逸,父母希望他能够一直做下去。可他有点不羁的心,想去看看外面的世界,闯荡天涯。于是与父母产生了分歧,一次争执后,他拿上行李独自坐上了南下的火车,来到了云南大理。

从火车站到大理古城,要绕大半个大理,看着烟波浩渺的洱海、俊秀的苍山,那些“文字”忍不住翻腾成思绪,他深深地喜欢上了大理。在古城逛着,用眼睛捕捉风情,逛累了他向街边的一家陶艺店老板讨口水喝,老板让他坐下休息,健谈的他和老板很聊

得来,便决定住上一阵子。那段时间,米线配普洱,一有时间就去店里玩,渐渐地和老板的女儿互相有了好感,青年男女萌发出了情感的火苗。在大理,下关风,上关花,苍山雪,洱海月,“风花雪月”让一切都变得顺理成章。

后来,高浩东和女孩盘算北上学厨,女孩非常支持他,两人相约等高浩东学成归来。他再次出发踏上了北上的火车,去了北京学厨,得到许多名厨指点,3年后终成大成。后有缘拜师于鲁菜烹饪大师高炳义。可是真到学成归来时,陶艺店早已搬迁,在那个通信不便的年代,很难再找到这个女孩,这段感情留下了一个浪漫的休止符。

他没有离开大理,早已习惯了吃米线喝普洱茶的生活,大理给了他很多美好的回忆,想着自己有手艺,他决定扎根云南,寻找食材,研究起了云南美食。高浩东将对大理、故人的感情,对风花雪月的理解都

寄托在了米线上,开创了鲜花气锅米线,在气锅米线中撒上新鲜花瓣,让美食多了一番浪漫。

时针拨回现在,如今高浩东已经是著名的滇菜大师,家庭生活幸福,可对于米线的品质要求,他始终一如既往。有

机会不妨来云烹米线研究院,感受一下风花雪月的味道。



新民晚报

17

2021年
5月28日
星期五

味道

流连

格调

影音

潮店

悦动

买手

把“云南”烫进米线里

“云来自山川湖海,煮一场风花雪月”,是云烹米线研究院的宣传口号。为了还原云南米线的老味道,米线、食用菊花、酸汤、腊排骨以及竹笋、木耳全部由云南运来,用建水的紫砂气锅比传统瓷碗保温效果更好,看上去就很云南风情。云烹的店招是一个大理白族女孩画像,还有象征好运的风水铃铛,扎染的餐垫,忍不住狠狠吸上一口米线,把“云南”吃进肚子里。

版纳酸汤肥牛过桥米线

这道过桥米线是店里的招牌,在云南,米线有酸浆和干浆两种制法,酸浆是大米发酵后制成的米线,由于受气候条件约束,酸浆米线离滇就变质,因此将大米碾压制成的干浆米线成为了云南人一解乡愁的寄托,两者口味上差距并不大,干浆米线米香味浓,口感爽滑弹牙。

过桥米线的核心是高汤,云南盛产各种野生菌菇,加入老母鸡和猪大骨共同熬制6个小时,高汤成奶白色,入口鲜味浓,菌香味突出。版纳酸汤是高浩东用西双版纳产的酸木瓜、树番茄和香草共同发酵5天自制而成,颜色橙红,有点像番茄酱,入口酸味偏重,透着令人愉悦的果香。

气锅被加热至200多摄氏度,依次加入高汤和酸汤等,接着便是过桥仪式,依次加入云丝、笋丝、薄荷、食用菊花、枸杞、贡丸薄片、木耳等一气呵成,当然也可以要求服务员帮忙“过桥”。鲜味和酸味两者你来我往,薄荷、菊花则成为香味担当,米线被高汤烫得热热的,又韧又弹,与牙齿不停互动,再把高汤喝完才算过瘾。

宴遇丽江腊排骨气锅米线

如果说,西双版纳的特色是酸汤,丽江的腊排骨则不得不尝。排骨加盐腌制,可根据喜好加些酒、白糖、香料等,经腌制后咸味已经深入骨髓,但此刻腊味还不足,去除腌制过程中脱出来的水分,把排

骨拿出来在背阴的通风处晾干,通过长时间的腌制,排骨水分被收干大部分,此刻腊排骨方才养成,“腊味”开始自由地释放,香气和味道都非常诱人。相传当年徐霞客来到丽江,就尝过这腊排骨火锅。在上海做腊排骨的云南餐厅屈指可数,可以尝一下和米线搭配的滋味。此外,“肉意”满满的玉溪鲜肉小锅米线、葱香微麻的鲜麻青秀肥牛过桥米线都很有特色,人多的话点上几份大家可以分享一下。

春色香拌桑叶尖

云南十八怪,鲜花开不败,云南大部分地区四季如春,形成了云南食用鲜花和树叶的饮食习惯。一道凉拌的桑叶尖,就很有特色。有人说桑叶不是用来喂蚕宝宝的吗?没错就是这个桑叶,选择较幼嫩桑叶芽,洗净放入开水锅内焯一下,用凉开水过凉,沥干水分,颜色翠绿,加入盐、陈醋、生抽、香油等拌匀。桑叶尖虽为桑叶嫩芽,但纤维仍然较粗,吃在嘴里很爽脆,搭配上陈醋的微酸,一口下去有种神清气爽的感觉,非常爽口开胃。

云烹还有很多云南的特色小吃,新鲜的鲜花饼,肉眼可见的玫瑰花瓣和香甜的玫瑰花酱,表皮起酥层层叠叠,搭配店里的玫瑰冰糖燕窝或闲庭桂花燕窝,美容养颜的同时,清甜滋味深受女孩喜爱。最后一定要多喝几杯免费的酸角汁,用云南酸角和蜂蜜柠檬一同熬煮而成,滋味酸甜,更重要的是酸角有很丰富的维生素,现在饮用能够清热解暑,生津止渴,消食化积。

陈骏

厨之神

他祖籍安徽,作为中国烹饪泰斗、国家级烹饪大师、中国烹饪协会副会长高炳义大师的徒弟,他本可以去更高星级的酒店或者餐厅工作,却因自己对云南的热爱、骨子里对风花雪月的向往,选择留在云南,研究滇菜。他创建了云烹米线研究院,希望为食客呈现地道的云南味道。

如今高浩东作为浦东烹饪协会副会长,也是众多美食栏目的明星大厨,他每年依旧会去云南采风,考察食材,进行交流,也能自信地介绍云南的饮食文化,就像介绍他的家乡一样。正是他的这种热忱和专注,把云南米线做成了中国形象,并走进了世博会中国馆,向世界来客展示云南米线的风采。



高浩东(原名高昊)
云烹米线研究院创始人

荐好吃

云烹米线研究院(日月光店)
徐家汇路618号B2层
64042778

云烹米线研究院(博荟广场店)
中山南一路788号B2层



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/尉怡歌
本版编辑/李斌