

# 鲜得来一百岁 老字号新味道



## 味道

鲜得来排骨年糕店坐落在云南路美食街，创始于1921年，位于西藏南路177弄弄堂口的一家排骨年糕店，一块排骨配上两根年糕，淋上特制的辣酱油，店门口经常大排长龙，素有“排骨年糕大王”的称号，在上海几乎家喻户晓。今年适逢其开业100年，上海又多了家百年老店。

当年从大世界游玩结束，步行来到鲜得来吃上一客排骨年糕，幸福指数堪比现在去品尝一顿米其林大餐。有人曾讲故事，一个小朋友吃好排骨年糕势必要弄

两次高温快速油炸，油温升至250℃，将排骨一块块滑入，待表面结壳变色后马上捞起沥油，时间27秒为宜，最长不超过30秒。沥干油后用剪刀在排骨边缘处剪个两三刀，不能剪断，再次入油锅，同样不能超过30秒，排骨的水分被面糊保护住，极短的加热时间让排骨口感更嫩。

油余排骨的黄金搭档是两根小年糕，小年糕长约15厘米，厚约半厘米，在调过味的热油中慢慢泡熟，盛出后淋上酱料。年糕酱料微酸甜，略带咸鲜，很好地衬托了年糕的米香和清甜，糯但不黏牙，不少食客喜欢年糕胜过排骨，大厨说酱汁中加入了果酱和海鲜酱，别的则不愿再透露了。

装盆后在排骨上淋上辣酱油，等1分钟以后开始品尝口味最佳。辣酱油是上海人吃排骨年糕的必备调料，现在用的是梅林食品厂为鲜得来定制。

### 黄金搭档单档汤

在上海，不少点心都有自己的黄金搭档，油条的搭档是咸菜，生煎的搭档是咖喱牛肉汤，排骨年糕的搭档，则是单档。单档，内含一只面筋塞肉，一只百叶包，有人开玩笑说是“单吊”的意思。如果各为两只，则称之为双档，都可以加粉丝食用。

与市场上很多店用油面筋塞肉汤不同，鲜得来是少有的水面筋塞肉。将面粉加水调和成面团后，加水反复搓洗揉捏，洗去淀粉后剩下的就是面筋。油面筋是将面筋油炸蓬松而来，继而塞肉烹饪。鲜得来是将肉塞入生的面筋中做成的，面筋厚实很有韧劲，紧紧地包着肉馅。

鲜得来每天自己拆骨剔骨，会有很多猪骨，清早用猪骨熬汤，骨汤加上上海食客喜欢的鲜辣粉，一份单档看上去清清爽爽，入口滚烫鲜辣，搭配上排骨年糕相当乐惠。

### “钢宗锅子”装冷面

如果说100岁的长者会给人以和蔼慈祥的感觉，100岁的鲜得来更像是一个老顽童，给食客想象不到的惊喜。天气渐热，不少小吃店的冷面开始陆续上市，冷面盛在盘子里，加上三丝、排骨或者酱汁肉，淋上花生酱是传统吃法。

这两天，鲜得来的冷面也上市了，端上来的一刻，让不少老食客当场惊叹道：灵额！有意思！眼前是一只曾经上海人家里每家必备的双耳“钢宗锅子”，里面装着麻酱三丝冷面，入口有着浓郁的麻酱香味，端着锅子吃冷面很有意思。

麻酱冷面配一份赤豆刨冰，一大杯赤豆刨冰，冰霜高出杯子边缘，点缀着干桂花，下面是熬煮好的赤小豆，吃

的时候也要有技巧，要用勺子将刨冰慢慢挖碎浸入汁水中，继而搅拌均匀食用，入口又甜又凉。

### “青春味道”找回情怀

80、90后的上海年轻人，当时父母大多是双职工家庭，下班晚加之大多数为就近入学，很多小囡放学后都是自己回家。拿着零花钱，想着吃饭还早，就会在学校门口的小吃店买些点心。有小年糕、里脊肉等，炸完后浸在用乐口福罐子装着的汤汁里，滋味独特成为一批人的回忆，可惜现在已经很难寻觅到了。

不少年轻人来鲜得来就是为了追忆这种味道的，将鸡胗和鱿鱼挂上面糊后油炸，出锅淋上酱汁，咬下的一瞬间，把人拉回到上个世纪，不少人专门带着孩子一起重温儿时的味道，感叹好吃又好玩。

来鲜得来你还可以吃点什么？经典的油炸鹌鹑，豆腐干炸得似素鸡的招牌辣酱面，四川特色红油抄手，老上海香酥鸡等等，鲜得来仿佛被赋予了传统又活泼的性格，赋予饮食更多文化价值，给食客以慰藉和惊喜。

### 国潮风起 排骨跨界

余杰，鲜得来排骨年糕总经理，谈吐风趣幽默，三句话就能把人逗乐，非常喜欢请人品尝鲜得来，擅长营销管理，他也是鲜得来这个老顽童背后的“小顽童”。

他认为“鲜得来”是上海最洋气的老字号品牌之一，市井、摩登、小资、潮流都是它的基因。为什么仅仅呈现味道这一个方面呢？所以在保留经典味道不变的情况下，他开始尝试采用更年轻化且更潮的表现方式，传递鲜得来历久弥新的海派文化气质。

在他的推动下，从味道到形式复刻了很多经典的海派小吃，同时邀请设计师对鲜得来快手菜的外包装重新设计，从传统文化中吸取灵感，并融入插画元素，结合海派“国潮”设计风格，一眼就知道这是上海风味，知道这是鲜得来。葱油拌面、双档汤都被一种创新、新潮的方式表现出来，被给予新的生命力，让鲜得来正式跨界“出圈”。鲜得来不再单单是食品，而成了一件作品，成为游客来沪后也能带走的伴手礼和文创生活用品，成为“鲜得来”品牌文化的一张新名片。 陈骏

### 荐好吃

鲜得来	鲜得来
云南南路36号 (近宁海东路)	雁荡路 9号、15号底层
63261284	13661980372

流连

格调

影音

潮店

悦动

买手



几滴年糕酱汁滴在衣服上，回到家邻居问衣服怎么弄脏了？“白相好大世界，吃鲜得来排骨年糕弄上去的！”那气势，绝对是让弄堂里所有孩子羡慕的对象。

工作日中午11点一过，穿着职业装来吃排骨年糕的白领源源不断，点上一份排骨年糕，搭配单档或者小馄饨，再点上些欢喜的小吃。胃口好的，进门跟熟悉的卖票员用手比比“二”，表示今天要吃两块排骨！周末、寒暑假，不少爷爷奶奶外公外婆带着第三或者第四代来吃排骨年糕，小朋友吃得满脸酱汁，不少长辈骄傲地说：外国人流行吃牛排，阿拉上海人吃油余排骨，一样扎台型！

### 排骨年糕最有讲究

在上海，百年以上的老字号饭店数量不少，能够凭借一块排骨经营百年的，可能只有鲜得来了。其中的烹饪诀窍何在？将排骨买来后，先要经过独特的处理，食客吃了都说肉香，后来排酸排骨上市，口味相近，便开始选用排酸排骨，每块70克左右，最大误差不得超过5克。排骨简单处理后上浆挂糊，用面粉、鸡蛋、五香粉等调成面糊，将排骨在面糊中浸透，方便入味。

与传统炸猪排在油锅中慢慢炸熟不同，鲜得来用



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