

夜上海

申之魅

棚下乘风凉 味道不一样

新民晚报

18

2021年
7月9日
星期五

味道

流连

格调

影音

潮店

悦动

买手

“六月蚊子嗡嗡叫，搬着板凳乘风凉”。以前只要一出黄梅天，傍晚时分，在弄堂口、马路边随处可以看到这一幕幕场景。大人下班到家，就拎着躺椅、竹榻、铜吊、杯子、蒲扇，带着孩子去抢占位子“乘风凉”。有的人家为了挑个“风口”的好位子，把饭菜提前放进篮子里，太阳刚刚落山，篮子、方凳就成功占领“阵地”，等都安顿好再吃晚饭。有人则将饭菜全部装在自己碗里，端着一个碗边聊天边吃。在熟络的烟杂店拿上一瓶啤酒，边吃边喝，退去工作一天的倦意。

意无涯

说传承，不能不提师傅，这非常奇妙。初识刘加周，看他一尘不染的发丝，脑海中立刻跳出他的师傅，已故沪上淮扬菜泰斗王致福的样子来。那王大师当年一表人材，风度翩翩。每次外出，头势煞清，戴好手表，头颈上那根黄澄澄的大金链子万万不可少的。王大师做菜喜创新，三十年前已在研究复合味，他走遍苏北大地，收集了几百种黄鳝菜，整理、创新出有名的黄鳝宴；而这徒孙小刘，在蒸膏蟹的肉饼里，加入浙菜中所用的糟骨头，有想法。

夏日炎炎，坐在田月餐厅内的大露台上，遮阳篷下，空调送来阵阵凉爽。点几样精致小菜，边喝啤酒边欣赏美妙的音乐，化伏为安，独享当下，夫复何求？

波音

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：蒯怡敏
本版编辑：李斌

椒和爽口的酸辣菜，因为制作方便，味道酸甜适口，成为不少人家餐桌上的常客。

田月餐厅的刘师傅，通过小小的改变，让两道家常菜有了让人耳目一新的感觉。虎皮青椒大多是将辣椒放油里煎软，或者将青椒洗净沥干水分，直接放在铁锅上反复烙，烙出虎皮后加调料烧制。刘师傅则将辣椒放在120摄氏度的油里煎炸起皱后，迅速浸入冰水中，辅以酸甜汁和瑶柱丝，辣椒看上去色如翡翠，讨人喜欢，入口后又脆又爽，微甜微酸，比传统做法口感更清爽，非常开胃。

酸辣菜是上海人家很多姆妈的拿手菜，用卷心菜制作，以酸甜脆爽闻名，透着微辣。田月餐厅的黄金泡菜参考了酸辣菜的做法，用娃娃菜代替卷心菜，用黄色的灯笼椒榨汁给娃娃菜染色，娃娃菜叶呈现金黄色。与卷心菜做的酸辣菜相比，黄金泡菜的纤维更细，更多了一份甘香的回味。刘师傅说，因为加了一定量的腐乳，能够让整份泡菜多份清甜的味道。

肉饼蒸膏蟹 淮扬的味道

每年天热，家家户户都会做肉饼蒸咸蛋，配以泡饭或者稀饭，都是相当下饭的，一小块足够咸的肉饼，就能应付一顿饭，因为是家常菜，谈不上做得好不好，刘师傅却把这肉饼做出了花样。

刘师傅是上海已故淮扬菜大师王致福大师的第三代传人之一，在做这道肉饼蒸膏蟹的过程中，融入了不少淮扬菜的元素。他摒弃了传统肉饼的工艺，将猪肉采用蟹粉狮子头的做法，细切粗斩，把肉斩成石榴籽大小，搅打上劲，比剁成肉酱的肉饼更有肉感，一定量的肥膘加入让肉饼更香。在搅打的过程中加入了象山地区的特产——糟骨头。糟骨头是浙江沿海地区的风味土产，将猪软骨剁碎后加入酒糟等腌制，咸甜适中，酒香沁入猪软骨中。当膏蟹的精华流在肉上，肉饼又吸收了糟骨头的浓郁酒香，入

脆甜椒 黄金泡菜 夏天的味道

讲到乘风凉时的佐餐小菜，当时每家每户都有自己的心头好，毛豆炒萝卜干、榨菜炒肉丝，条件稍好的人家会去买点糟货用以佐酒。口感软糯的虎皮青

口集鲜、香、甜、腴于一身，着实好吃。不时出落其间的糟骨头越吃越香，咯吱咯吱越嚼越有味道，忍不住抿上一口酒，再去蘸一块。

古法蒜枣鳗 手工冰糕 上海的味道

夏天人出汗多，工作的同时体能消耗比较大，需要补充能量，这时候吃点营养高的水产为宜，现在是吃河鳗的最佳季节，河鳗的脂肪比例恰好，肉质厚口感细嫩不肥腻。田月餐厅用的是本帮传统的蜜枣红烧，加入独头大蒜。河鳗先用大火烧开，再用小火煨制，最后开大火收汁，整个过程要40分钟左右。河鳗天生富含蛋白质，因此经过烧制，蛋白质析出，即使不用淀粉，也

厨之神



刘加周 田月餐厅行政总厨

国家级高级技师，师从乡土菜文化倡导者陈绪荣及淮扬菜大师仇上明。采访过很多大厨，刘加周算是其中非常能聊的一位，从坐下倒上第一杯茶开始，就打开了话匣子，像极了上海夏夜的“茄山河”，从文化到食材，从烹饪技法到摆盘出品，从前厅管理到产品研发，似乎和厨房有关的，都是他的话题所在。小到辣椒的火候细微控制，再到河鳗的选择，能够感觉到桌上的每道菜都与他有着强烈的联系，说到投机时还要忍不住感叹两声，骨子里透着真性情。

谈到吃，他总有千丝万缕的想法，经常能尝到菜单上没有的菜。憋着想法给人出题，问品尝后的感觉他也是第一个。正是这么一个对菜有点痴迷的人，每道菜经过他的手，都有些颠覆，有些惊艳，又都有些神来之笔。让人感叹：田月餐厅不简单。

荐好吃

田月餐厅
合川路2880号101室
64650577
15026707653

呈现出玻璃荧般的明亮，厨师都称之为：自来荧，对火候的要求非常高。河鳗颜色油润饱满，入口口水稠密能够拉丝，鳗鱼肉够肥够糯，用舌尖一抿就化开了，有点像棉花糖，嘴巴里留下的是蜜枣淡淡的清甜。吃好河鳗，别忘了吃一口店里的**手工冰糕**，这一上海人原创的冰激凌又细腻又滑，吃在嘴里有浓浓的奶香，仿佛让人回到了在弄堂里撒野的岁月。

夏天刚刚开始，田月餐厅好吃的不止于此，如果你还在纠结夏天吃什么，细腻如奶油的整切红酒鹅肝，麻辣鲜爽的美蛙锅，肥润丰腴的鲍鱼烧猪手等，都能让你在这个夏天，收获一份“舌尖上的清凉”。

陈骏

