

夜上海

申之魅

吃“爽”杭州农家菜

新民晚报

17

2021年
8月6日
星期五

味道

流连

格调

影音

潮店

悦动

买手

西湖醋鱼、虾爆鳝、炸响铃、龙井虾仁、东坡肉……听到这些菜名，就仿佛置身烟波浩渺的西湖畔，临湖沐风，推杯换盏，想着餐后泡上一杯西湖龙井，心旷神怡。久而久之，味淡、小清新就成了杭帮菜的代名词。你以为这便是杭帮菜的全部，那你一定会错过不少佳肴。

事实上，杭州地处杭嘉湖平原，周围山高水长，食材种类繁多，当地近郊人家烹饪菜肴多以滑炒为主，结合蒸、炖等烹饪手法，菜肴滋味浓郁，偏爱咸鲜口味。如今的杭州城，各色杭帮私房菜随处可见，大部分经营的就是杭州农家菜。说到杭州的农家菜，必须提到刘家香，1999年，刘家香的

时，这款牛肉原材料都是用警车护送至杭州的。

带皮牛肉焯水后切成长条，炒制秘制底料后加入牛肉烧40分钟，其间牛皮中的胶原蛋白不断析出，由于蛋白质实在太多，形成了厚芡的效果，一不留意就黏在锅壁上，要趁热吃。牛皮被牙齿划开后，顺势紧紧地黏在牙齿上，要用舌尖舔落，再咬一口又黏得牙齿上都是，牛肉透着浓烈的牛肉香气和淡淡的奶香。吃完一块，上下嘴唇能被黏住，女食客形容：肉香浓，蛋白质足，是给味蕾和肌肤做了双重SPA。

酥香润滑 千年佳味东坞山“金衣”

“天下酒宴之盛，未有如杭城也”。杭州人爱吃，也会吃，这与当地优质的食材不无关系。一道看似平常的葱香素烧鹅，冷菜热做，背后蕴含着千年的“文化”味道。

富阳东坞山盛产豆腐皮，距今已有1000多年历史。东坞山自然环境极佳，蓝天、白云、青山、绿水，与佛教也有着很深的渊源，历史上的东坞山有九庵十三寺，是有名的佛教圣地。相传一日小师傅念经忘了炉上的豆浆，再去时结了一层豆腐皮，一尝非常好，豆腐皮就此流传开来。东坞山的豆腐皮，皮薄油润、落水不糊、薄如蝉翼、分量极轻、豆香扑鼻、韧劲十足，有着“金衣”的美誉，更是江浙一带顶级素斋的原材料之一。刘家香将豆腐皮包上葱段、调味料下锅油炸，出锅后趁热食用，外皮入口特别酥脆，透着豆香和脂香，由于火候控制得当，素烧鹅内部的水分被悉数锁住，油润且细腻滑爽，淡淡的葱香味，比传统素烧鹅更香更滑。

野化黄鱼诸暨年糕 鲜糯搭配出其不意

在不少老上海心目中宁波年糕，品质数第一。其实在浙江，西施故里诸暨产的年糕同样深得杭州人的心，诸暨年糕的口感关键在于糯米和大米的配比，糯米多，入口太软没韧度，大米多，口感偏硬没糯性，诸暨人找到了其中最佳平衡点，软糯俱佳。

黄鱼烧年糕是杭州人相当欢迎的一道菜，选用宁波深海插网，模拟野生环境下的黄鱼，黄鱼在仿野生环境下搏击风浪，故而鱼肉香滑。运用宁波厨师家烧海鲜烹饪法，刘家香的大厨独创加入茴香根用于去

腥，增加了清香的同时还能起到驱寒的功效。野化黄鱼比普通黄鱼更鲜，年糕软糯细腻，酱汁包裹在年糕上，入口是黄鱼的鲜，回味是稻米的甜。两者是经典的黄金搭档，上海难见的诸暨年糕似乎更讨人喜欢，一上桌就被抢了个精光。

创意养生炒野米 花生绵绵冰送清凉

杭帮菜大厨们擅长创新也追求饮食绿色健康，一道特色炒野米，将两者的特点结合起来。选用1号特大美国野米，野



米富含维生素、微量元素，蒸熟后与百合、韭菜段、玉米、松仁、咸肉丁同炒。百合清火，韭菜增香，玉米清甜，松仁味醇，咸肉起到油润增味的作用，多种复合口味相加，舀起一大勺入口，好吃又不胖，提供了现今自然风尚的健康新选择。

吃好了绿色健康的炒野米，可以再来一份免费的花生绵绵冰，送绵绵冰，是刘家香历来的传统。花生绵绵冰，如“棉絮”丝缕层叠，软、滑、细、香、绵，浓郁的花生味，彻底颠覆“冰”原本的冷硬质感，比冰淇淋要蓬松，比传统的刨冰更绵密，更丝滑软糯，口感更招人喜欢，一份落肚，暑热全消。 陈骏

厨之神



周伟良
刘家香行政总厨

特一级厨师，在刘家香工作10余年，谈到店里的各色菜品，他早已把它们当成自己的作品。曾经有人问他，在一家店干这么久为什么不出去别的地方试试？他笑着说厨师的流动对于一家有历史的饭店来说其实不太好，随着厨师的离开，菜肴的品质或多或少都会有所起伏，对期待满满来用餐的食客也不太好。

虽说刚40岁出头，为人处世却有老一辈人的热忱和认真。比如他喜欢待在厨房，也喜欢逛各类食材市场，对于烹饪的认真程度几近“痴迷”，如若知道你也爱做菜，他会不停地推荐给你好的食材，跟你交流怎样料理会更好吃。此外便是认真，采访过程中他是唯一一位会看着你记笔记的大厨，坐在你的边上，跟你谈、看你记，指出细节和亮点，时不时还要给你分享点资料，生怕错过漏掉了些什么。如今想来，刘家香菜品味道多年来始终如一稳定，与周伟良的用心是分不开的。

荐好吃

刘家香(陕西北路店)
陕西北路1726号近宜昌路
62991717

刘家香(宜山路店)
宜山路485号近中山西路
64708088



第一家店在杭州开业，汇聚了不少极具特色的农家风味菜肴，让其在全国范围内风靡起来。

在上海，刘家香始终保持了一贯的风味，价格也相对实惠，来此用餐，能够实现“乘兴而来，幸福而归”。

黏嘴黏牙黏锅 带皮小黄牛很“黏人”

近几年，吃带皮牛肉成为一种潮流。在刘家香，一道生态带皮小黄牛，决定了用餐女孩的幸福指数，究其原因，只因真的很“黏人”。其选用在海拔近2000米的浙江龙泉山上养殖280天左右的小乳牛。龙泉山上水质清冽，空气清新，植被多样，小乳牛日常运动就在山上，小黄牛皮特别厚，切开后如五花肉般层次分明，牛肉鲜红有光泽。相传当时某次高层峰会召开



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

