

# 夜上海

新民晚报

13

2021年  
9月16日  
星期四

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/制怡歌  
本版编辑/李斌



## 国宴佛跳墙 一盅团圆味

申之魅



“万里无云镜九州，最团圆夜是中秋”再过几天便是中秋，一年一度的团圆佳节。中国式的举家团圆时刻，离不开一桌宴席，菜肴除了味美之外，还要讲究团团圆圆、阖家安康的好口彩。吃惯了芋艿、毛豆、老鸭汤这些传统佳肴，有没有新的选择可以登上中秋节的餐桌呢？这一问题成为困扰每家每户的“幸福烦恼”。

好吃兼顾好意头，佛跳墙是不二之选，作为福建的一道名菜，佛跳墙又称福寿全，象征福寿双全，是一道讨口彩的高端菜肴。选用鲍鱼、海参、鱼唇、牦牛皮胶、蹄筋、花菇、墨鱼、瑶柱等十多样高档食材汇聚到一起，加入黄酒经过长时间煨制而成，将食材精华浓缩于一盅之内，食材香气融合黄酒香，从嗅觉到味觉都是极大的享受，因“坛起荤香飘四邻，佛闻弃禅跳墙来”的说法，有了“佛跳墙”之名，这道菜距今已有150余年的历史。

在上海，能尝到正宗的佛跳墙吗？有会做正宗佛跳墙的人吗？去月湖萃，那里有一道国宝级闽菜大师陆金华携弟子詹来富一同打造的“国宴佛跳墙”，是地道的闽菜味道，举家一尝这十全十美之味，来一次味觉上的共婵娟。

### 陆金华的佛跳墙 征服海内外无数挑剔的舌头

陆金华是谁？陆金华是上海本土的国宝级闽菜大师，今年是他从厨的第五十个年头。1972年，他前往福州老字号“聚春园”学习，聚春园是佛跳墙的祖宗，是正宗佛跳墙之源更是去福州必打卡的美食胜地。他回忆到，每天早晨7点前就要生好煤炉，将猪脚、老鸡、火腿、牛筋等一层层码放在50斤装的黄酒坛中，最上面放上海参、鲍鱼，加满黄酒封坛煨制，不加一滴

水，直至下午5点左右，他与师傅两人将近50斤重的佛跳墙搬到餐桌旁，开坛一瞬间，酒香裹挟着各种高端食材香气喷涌而出，光是香味就让人食指大动，由服务员分食，吃完的食客大多会流露出幸福感满满的表情。

后来，陆金华的佛跳墙成了国宴的常客，一道佛跳墙曾引得17个国家的媒体争相报道，更是成为国宴制作上的一段佳话，征服了无数海内外的食客。

如今陆大师将手艺传承给了徒弟詹来富，继承传统制作工艺的同时，进行了改良，使用关东海参、鲍鱼、牛筋等，前期的准备时间最长要10天。服务员揭盖的一瞬间，一股香味迎面而来，与市面上的金汤佛跳墙不同，汤色呈琥珀色，清澈明亮。食材悉数呈现在眼前，鲍鱼、海参、花胶、干贝等等，非常弹眼落睛。每一滴汤汁都融汇了食材的精华，初入口时并不觉味浓，继而狂热奔放，浓郁的鲜和甘，味觉分子就像十六岁的花季少年，“洋溢”成为了这道菜的代名词。醇厚的滋味，顶级的食材，有人吃完后感觉暖洋洋的长达两日之久，让人感叹佛跳墙原来这般美好。

### 特色熟醉蟹 不含添加剂的醉人滋味

除了佛跳墙，月湖萃的熟醉蟹也很有特色，仅仅用黄酒、生抽酱油、白糖以及白酒，通过反复调整比例，调制出了一款让人愉快的酒醉滋味。螃蟹煮熟后，加入调制好的醉卤醉6个小时，螃蟹吸饱了微甜且酒香、酱香浓郁的醉卤，中秋前后的螃蟹，膏黄渐渐丰腴，通体红亮油润，俯身轻嗅，淡淡的酒香扑鼻而来，入口后蟹肉本身的鲜甜被衬托得更明显，让人不免沉醉其中。

### 花蜜百香果 连皮带肉一口吞下

百香果怎么吃？想必大多数人会回答：破皮、取肉、泡水喝。在月湖萃你会发现百香果冲水喝太浪费了。月湖萃的大厨詹来富动了动脑筋，打造了一款连皮带肉一同食用的花蜜百香果。将百香果去除最外层的薄皮后切块，连同果肉一同熬制，继而摆盘上桌。吃惯了百香果的你，乍一眼见到鲜红的百香果皮，会以为是甜菜或是红酒生梨。入口后的百香果皮酸甜适口，口感似桃肉非常清口，吃好佛跳墙来一口，清一清口腔，便于品尝后面的菜肴。

### 橙香素蟹粉 以假乱真的真滋味

在上海，说到吃蟹，有两道名菜不得

不提，一道是有真蟹的“蟹酿橙”，还有一道是无蟹的“素蟹粉”。在月湖萃能吃到结合两菜精髓，又能以假乱真的橙香素蟹粉。将蛋清、蛋黄分别炒制，继而加入土豆和胡萝卜，简单用盐、糖、米醋调味后酿入橙皮上桌。很多人从头吃到尾都不知道这是素蟹粉，因为蛋黄、胡萝卜看似蟹黄，蛋白看似蟹肉，土豆并非全部炒成土豆泥，而是留有颗粒，入口像蟹膏，恰到好处的酸甜中透着橙香，非常有趣。

### 上汤海蚌 全球唯二的鲜美所在

1988年，中国烹饪协会第二届烹饪大赛上，陆金华大师的上汤海蚌荣膺金奖，一时间闻名全国！要问上汤海蚌缘何能够勇夺桂冠，不得不从“她”的身世说起。海蚌，又名西施舌，是非常珍贵的食用贝类。对生长环境要求非常苛刻，在海水和淡水的交界处能够生长，但对水质要求非常高，全球只有意大利的威尼斯和中国的福建长乐附近海域有海蚌生长。

海蚌经过简单处理后躺在白色汤盅内，冲下滚烫的高汤。经过这一高温的洗礼，海蚌实现了最后的升华。要抓紧时间吃，时间久了海蚌便被烫得老影响口感。仔细观瞧，海蚌肉中有形似舌头的部分，长三厘米左右，呈乳白色，入口后肉质细腻，脆鲜爽滑，反复咀嚼后天然海产的鲜甜止不住地往外溢，这是天然海味才有的滋味，让人感叹大自然的神奇。有人说，这种细腻的感觉，就像亲



厨之神



詹来富 月湖萃行政总厨

他出生在有着“世界文化与自然双遗产”之称的安徽黄山，从事烹饪之初学的是本帮菜，在月湖萃已经工作超过10年。上海本帮菜的浓油赤酱，正是脱胎于徽州菜里的红烧，这种与生俱来的，对于浓油赤酱的理解，让他做起菜来得心应手。后来他有幸拜师陆金华门下，陆大师也不吝手艺，将自己闽菜的技艺逐步传授给他。陆大师不止一次提到，做好菜要有悟性，也要够勤勉，人品很重要，一代名厨的成就需要的是量变继而到质变，他这个徒弟詹来富能吃苦、肯钻研、做菜很认真。看得出陆大师对这个徒弟非常喜欢，对他有非常高的希冀。詹来富也将陆大师“厨德为先，厨技为本”的厨师座右铭牢记在心，不追名不逐利受得了“寂寞”，有人吃过很多次月湖萃都表示味道不错，厨师发挥稳定，想必这与詹来富的用心离不开。陆大师说，未来还要陆续将沙茶酱、鱼丸汤等闽菜经典菜肴传授给他，希望能将饮食文化真正地发扬广大。

荐好吃

月湖萃(碧云路店)  
黄杨路25号2层  
18721169391

吻新生儿的脸颊。当然月湖萃好吃的不止这些，新鲜直送东海白鲳做的熏鱼，提子与红烧肉一同烹制，清甜无渣直接生食的山东马蹄湖白莲藕，以及老上海都喜欢的蟹粉焗饭糕等等，这个中秋可以吃点新花样。 陈骏