

臻臻升级添新辉 传承开创酝佳味

新民晚报
17
2022年
3月9日
星期三

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
本版编辑
李斌
策划
俞怡歆

2014年,上海本帮菜肴传统烹饪技艺被国务院批准为第四批国家级非物质文化遗产,上海地方菜的地位越来越受到重视,背后的文化价值也越来越高,吃本帮菜不再是简单的满足口腹之欲,而是承载了对历史文化的回眸。时下,来上海旅游,品尝本帮菜成了必打卡的旅游项目之一。

去年冬天,由上海市本帮菜肴传统烹饪技艺非遗传承人秦卓男所创始的“臻臻”在四川北路开业,从北外滩的红色老建筑到如今四川北路上的商务大楼,地方大了、环境雅了,更重要的是口味也变得更加多元了,“臻臻”完成了从1.0到2.0版本的蝶变。有人说本帮菜最大的特点就是浓油赤酱,缺乏创新,真的是这样吗?实则不然,秦卓男传承菜肴制作技艺的同时,谋求了新的改变,酝酿出不少新的菜肴口味,让老饕与年轻食客纷纷跷起大拇指。

非遗拿铁鱼头汤 口感清爽

非遗拿铁鱼头汤,是秦卓男用本帮菜技艺来



烹饪的一道名菜,用花鲢鱼头,结合本帮菜的红汤烧法,鱼头油煎之后在锅中加水,继而加入酱油、油辣酱、木耳、笋片等炖煮。相比传统红汤呈现暗红色不同,鱼汤的咖啡色让人眼前一亮,若盛在咖啡杯中与拿铁咖啡无异。拿铁色的形成,纯靠火候的把控,时而大火,时而小火,让汤汁乳化如牛奶,呈现拿铁色后持续加热浓缩鱼汤,成就了这

道颜色、口感都“名副其实”的非遗拿铁鱼头汤。

如今的非遗拿铁鱼头汤在原料上进行了升级,完成了2.0版本的自我迭代,用酵素食用油代替了传统食用油,能够大大降低煎鱼油脂入汤后所带来的肥腻感,降低花鲢的土腥味。九烤竹盐的加入,让鱼汤的鲜味更加突出且自然,品尝后口不干,清鲜味停留更持久。相较于第一代,如今的拿铁鱼头汤口味依旧,但整体口感更为清爽适口,根据自己的喜好撒上一把青蒜末或香菜末,滋味更佳。

金龙吐圆珠 金沙参美

虾子大乌参是本帮菜的代表作之一,色泽乌光油亮,卧在盆中颤颤巍巍,咸鲜味浓,入口丰腴立化,一众名人为之倾倒。已故本帮菜泰斗李伯荣烹制的虾子大乌参被誉为“本帮一绝”,作为李伯荣的关门弟子,秦卓男深谙做好这道菜的技艺诀窍,并用于更高档的金沙参的烹饪制作上。

金龙吐圆珠,用的是一斤四头的澳洲金沙参,发好后重约两斤,长度可达30厘米左右,白皙饱满。金沙参优质蛋白含量高达50%,富含人体所需的精氨酸和多种微量元素,“海参肽”“海参皂甙”“海参黏多糖”等含量极高,是海参中的极品。金沙参因其身体颜色呈金色且生活在深海并不容易捕获,有海参中的“白富美”之称。

与虾子大乌参用红汤卤汁赋味不同,在“臻臻”用高汤来使金沙参入味,色泽晶莹剔透,宛若一条匍匐的金龙,出锅前撒上虾子,围上鸽蛋即可上桌。金沙参铺陈在腰盘中,上桌色、香、味、形俱佳,同样追求一个烫字。“金龙”趁热入口,比大乌参更加肥厚,尽管烫嘴,高汤的鲜味却早已渗透海参,舌尖轻抵便迅速化开,让人称赞不已,再来一颗鸽蛋做的“圆珠”,如玉的蛋白包裹着亮黄的蛋黄,宛若和田玉珠。

马爹利红蒸鲑鱼 果香馥郁

每年春季,是品鲑鱼的最佳时机,一道马爹利红蒸鲑鱼用白兰地代替了传统黄酒来蒸鲑鱼,新意十足。马爹利白兰地红润的色调,给了鲑鱼更好的视觉呈现,刚刚出锅的红蒸鲑鱼,用筷子连鳞带肉挑起一块送入口中,鳞片脂香四溢,鱼肉白璧无瑕,细嫩鲜甜,“宁食鲑鱼一口,不食草鱼一斗”。白兰地的加入让鲑鱼的回味多了一份沁人的果香,葡萄果味回味悠长,与传统做法相比,降低了黄酒的微苦,从嗅觉和味觉上更增添了一份自然的趣味。

荐好吃

臻臻

四川北路867号中信广场201-202
18121244828



云雾海葡萄“绿色鱼子”

说起海葡萄,不是一种葡萄的名字,而是一种蔓生海藻,学名叫做长茎葡萄蕨藻,是当下非常流行的一道高端冷菜。海葡萄外观圆润饱满,看上去像一串迷你版的青提,咬开后会有汁水爆出,植物清香伴随着淡淡海味,口感颇有鱼子酱的神韵,被喻为植物中的“绿色鱼子”。海葡萄蘸上芥末酱油,能够将海味激发得更为明显,隐隐约约的芥末味,让海葡萄的味道变得更有层次,仿佛身处云雾之中,却更为“激荡”。

棉棉情义 香辣酥甜

棉棉情义,单看菜名会让人丈二和尚摸不着头脑,其实是一道寓意很好的宴席菜肴,也是一道全新的冷菜热吃菜肴。将牛肉经过油炸后,趁热拌上用辣椒、麻油、芝麻、花生碎等制作的调料,摆盘时搭配上一朵现做的棉花糖。特制的调料散发出油炸坚果的独特香气,通过嗅觉率先撩拨人的食欲,牛肉外层是薄薄的一层酥壳,咬开后的肉质细嫩多汁。牛肉有着淡淡的辣味,能够起到刺激味蕾的作用,开胃却不喧宾夺主。最后用手撕下一些棉花糖放入口中,相当怀旧,空余甜味,很有意蕴。

在“臻臻”用餐,你可以尝到曾经风靡60后、70后的古法冰糖焖圆蹄,作为一代人的滋补佳品,售卖的餐厅几乎绝迹。也有搭配马爹利白兰地同食的松露干丝明虾球,将虾球旁的玫瑰花瓣加入白兰地,一口酒一口菜,玫瑰、松露、葡萄、海味等多重滋味相交,别有一番风味…… 陈骏

