

夜

申之魅

和糟货有个约会

新民晚报
12
2022年
8月5日
星期五

味道

流连

格调

影音

悦动

潮店

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:刘怡歆
本版编辑:阿炳

进入三伏天,气温蹭蹭地上扬,路旁梧桐树上蝉鸣声此起彼伏。每年这个时候,很多人出汗增多,不少平日“食战能力”超强的食客,胃口减半或食欲全无。这种情况,家中的“买汰烧”们绞尽脑汁,想要寻觅开胃的佳肴,入口太烫、口感太腻的都不行。糟货,成了大多数人家的选择,无论荤素食材,经过糟卤浸泡,糟香馥郁,口感清爽,突出食材的本味,胃口在不经意间就打开了。

作为本帮菜三大组成部分之一的糟货,就像是上海食客跟夏天的一场约会,作为日常菜肴或是宴席冷盘,每年必要尝尝味道,亲密接触一下。从凤爪、素鸡、猪舌,到鸭胗、黄鱼、茭白……将食材

煮熟后加入糟卤,卤制一段时间就可成为爽口开胃的冷菜。



糟泥

说起糟货,由浦东三林塘铲刀帮大师坐镇的和记小菜,是为数不多坚持自己吊糟的餐厅。从小耳濡目染,让他们深谙糟货的制作诀窍,故而受到了一大批老上海食客的认可,今年在原有十多款特色糟货的基础上又增加四、五款新品。

近期,上海气温持续走高,为了方便广大食客,和记小菜推出了线上线下的多种购买方式,让消费者能够一饱口福。

传统制糟 精准控盐原汁原味

糟货好吃的关键是什么?都在糟卤里。和记小菜的糟卤,与很多人买来成品糟卤二次调味不同,从头到尾全部自己调制。将老大同的糟泥用手搓得极碎,拌入大量的桂花,加上少

量的香叶、豆蔻、茴香等香料拌匀,冲入绍兴花雕酒,搅拌至糊状,封瓮发酵7天。香料投入少,为了不让香料抢味,封瓮发酵能够最大程度地激发糟香。传统糟卤的盐分比例很高,和记进行了精准控盐,降低盐分含量的同时,保证口味不变,吊出的糟卤颜色清亮。食材经过糟制,糟香浓郁且回味持久,入味不抢味,食材本身的味道被很好地呈现出来。很多食客开启夏天的方式,就是从一份和记小菜的糟货开始。

糟茭白 夏日时蔬清新爽口

糟货的神奇,在于对食材的包容性,不分荤素,几乎做到了“入口之物,皆可糟之”。吃惯了糟毛豆,不妨换换口味尝一尝颇具特色的糟茭白。茭白被称为“江南水中三珍”,营养相当丰富,夏季的茭白口感爽滑鲜嫩。开水烫过后,改刀糟制。经过糟制的茭白,吸饱了糟卤,呈极淡的糟卤色,表皮口感微软,内心爽脆清甜,咀嚼中,糟香和清香融合,口感脆软结合,格外清新爽口。

糟猪尾 创新切片入味三分

说到吃糟货,带骨头的凤爪、猪蹄、鸭舌等最受偏爱。这类食材骨头多,易吸收糟卤,在一吸一嚼间,将骨头中的糟卤吸出来,特别过瘾。糟猪尾,是糟货中非常矛盾的一位,很多食客喜欢吃猪尾,但是工艺不同就会造成口味上的天壤之别,看似粗壮的猪尾段,可能根本没有入味。为了解决这个问题,和记选择将猪尾斜刀切成约半厘米厚的片,将猪尾与糟卤的接触面扩大,便于吸收入味,猪尾切片更是让人眼前一亮。入口后糟猪尾紧致弹牙,十分入味,有食客形容就像牙齿和猪尾在互相打斗,最后还要忍不住咬几下骨头吸尽余味才肯罢休。

糟猪舌 阔气厚切雄霸口腔

猪舌,上海人称之为“门腔”,重大宴席上的常客。夏天用糟卤糟制食用,是糟货中较为高端的食材。与很多店家将猪舌切成薄片不同,和记的厨师们阔气厚切,让整道菜看上去弹眼落睛,不少食客看了感叹道:这么厚,拆人家啊。糟猪舌经过彻夜的糟制,吸饱了糟卤,入口先是一大包糟卤涌出,占领口腔的各个角落,糟香味从鼻腔溢出。猪舌口感极其脆嫩,舌尖划过猪舌,能感觉到纤维似弹簧般细断,继而猪舌独有的鲜香味流出,口感滋味非常“霸道”。



厨之神



徐俊 中国烹饪大师
上海十大名厨

他是跟着李伯荣、周元昌等从三林塘走出的第三代铲刀帮大师。弱冠年华便跟随周元昌大师穿行在浦东大地,用手艺为寻常人家带来舌尖愉悦,最开心的便是食客吃了满意。

徐俊生活中风趣幽默满脸笑意,一提到做菜,认真劲上来必定滔滔不绝,每样菜都能精准地说出烹饪核心在哪,食材如何选择,如何避免失误……他受到行业内外认可的根本原因,是扎实的烹饪技艺。

如今他已经向幕后的管理岗转变,深谙企业经营、管理之道,定期做好人才培养、厨师团队的训练就显得格外重要,和记小菜的企业培训竞赛在业内家喻户晓,只有练在平时,形成一种肌肉记忆,食客才能在每家店都能品尝到始终如一的好味道。他明白企业社会责任的重要性,要求越是特殊时期,越要保证菜品质量。四五月疫情封控期间,旗下门店向附近的孤寡独居老人派送各类食材,总计金额达到50多万元。

糟猪手 果冻口感男女皆爱

和记的糟猪手,因其口感神似果冻,极富韧劲,是很多青年男女心心念念的佳肴。猪手给人以肥腻感,经过余水油脂去除大半。对于余水时的火候、时长控制,成了猪蹄口感的关键所在,太久则烂,太短则咬不动,出锅后迅速浸入冰水中,一冷一热的淬炼,造就了其独一无二口感。经过糟制,猪手看上去更为白净,化身一块块白玉状,猪皮看上去紧致剔透。忍不住咬上一口,弹牙富含韧劲的口感足以惊奇到你。

多渠道 美味糟货走家串户

为了让更多食客能够品尝到上海的特色糟货,今年和记小菜14家门店在传统的堂食基础上,开通了线上外卖平台、门店3公里内送货上门、到店自提及社区团购等多种销售方式,希望广大食客能够度过一个“美味的夏天”。

陈骏

荐好吃

和记小菜(七宝店)
漕宝路3457号汇宝广场5楼

13816895681

和记小菜(名品店)

七莘路338号

13701939878

