

# 谷谷鸡长鸣 亲民老味道

这一段,位于杨浦区和虹口区交界的和平公园,重新开园的消息不胫而走,引得一众杨浦、虹口的市民举家前来怀旧打卡,控江路上的谷谷鸡海鲜迎来了许多寻味的老食客。

以前,逛好公园步行前往辽源西路上的谷谷鸡吃点白斩鸡,再点上几道特色菜,回家前在向天歌烧鹅老铺捎上一些烧腊用于晚餐,成了很多家庭周末生活的必选项目。逛公园,吃谷谷鸡就像是去完大世界转到云南路打打牙祭般的潮流搭配。

谷谷鸡海鲜成立于2006年,主要经营本帮及江浙一带菜肴,新鲜的小海鲜是主打热门,力争从渔船

捕获到餐厅不超过10个小时。谷谷鸡的店名与上海方言中母鸡鸡鸣声很像,故而亲切上口,口味为大众食客喜爱,价格亲民,很多杨浦、虹口的市民选择将家宴设于谷谷鸡。十多年间,谷谷鸡海鲜已有十多家门店,秋天到,食材俏,不妨去谷谷鸡贴一贴秋膘?

## 谷谷白切鸡 一鸡有三味

“谷谷鸡”做店名,鸡肯定是招牌菜。来这吃白切鸡的食客,都钟情于它的“嫩”,也是“谷谷鸡”的灵魂所在,这种口感与鸡的品种有很大的关系。谷谷鸡选用的是南汇鸡,鸡龄在60天左右,运用三起三落,烧开焖煮继而浸入冰水的传统做法。成品会在鸡皮与鸡肉间形成一层鸡冻,白切鸡颜色微黄、鸡香浓烈,入口鸡味特别足,鸡肉不松散,深受食客喜爱,搭配蘸料落肚顿感惬意乐惠。与众不同的是白切鸡还会搭配鸡肝和鸡胗,做到了一份白切鸡,一鸡品三味。

## 锅烧河鳗 余韵悠长

秋季正是河鳗肥美的季节,脂肪比例恰到好处。谷谷鸡用的是本帮传统的锅烧,加入蜜枣黑蒜。河鳗切成大段,入口丰腴感十足,难点在于如何保证烧制后鳗鱼皮完整不破,这对火候的要求很高。处理好的河鳗先用大火烧开,再用小火煨制,最后收汁,整个过程要45分钟左右。河鳗富含蛋白质,烧制过程中,蛋白质析出,不用淀粉就能形成明亮茨汁,厨师都称之为:自来芡。锅烧河鳗油润明亮,大段鳗鱼肉入口肥厚软糯,舌尖轻抵就能化开,黑蒜香气隐隐约约,余味是蜜枣淡淡的清甜,满足感油然而生。

## 鲍鱼焖猪手 爆款限量50份

近年来,鲍鱼焖猪手风靡上海各大餐厅,作为本帮菜浓油赤酱的改良菜肴,延



### 厨之神



张华 谷谷鸡海鲜行政总厨

国家名厨,师从上海本帮菜肴传统烹饪技艺传承人任德峰大师,擅长粤菜、上海本帮菜、苏浙菜的制作技艺,获得中国第十四届烹饪大奖赛金奖。

走在谷谷鸡海鲜的店堂中,不难发现食客里很多都是上海口音的本地食客,他们表示谷谷鸡海鲜的菜都是熟悉的味道,这些味道在很多地方已经品尝不到,或多或少有了些变化。交谈中,可以发现张华在烹饪过程中,仍然坚持了很多传统的烹饪技法,所以菜肴在口味上得到了保证,是食客认可的关键所在。拜师任德峰大师也是为了能够更好地继承和发扬本帮菜的烹饪技艺,让更多食客尝到上海的本土味道。

张华也坦言,作为厨师也一定要有创新思维。他和他的团队始终这么认为,还有很多未知的食材,怎样用自己擅长的技法去烹饪好它们很重要,厨师不能一成不变,所以要向大师学习,向同行学习,做厨师要不耻下问,方能进步。

### 荐好吃

谷谷鸡海鲜  
控江路1690号  
65361351  
向天歌烧鹅老铺  
控江路1688号-5  
65361351

## 向天歌烧鹅老铺 食客满意就好

说到谷谷鸡,就不得不提向天歌烧鹅老铺,取骆宾王名句“曲项向天歌”为店名,让食客第一反应烧鹅是招牌。作为谷谷鸡旗下的烧腊档,每天尚未开售,就有很多食客排队购买。据悉,中秋节当日控江路店购买队伍近百米,不得不安排多名服务员前来维持秩序,食客们只为一尝“向天歌”的滋味。

向天歌烧鹅老铺由广东师傅坐镇,从事烧腊已经近20年,采用地道的广东做法。选用的是70天左右的黑棕鹅,黑棕鹅脂肪较多,肥鹅经过烤制后脂香更重更好吃,不宜太老否则口感过柴,不易咀嚼。师傅透露自己的选鹅标准是看鹅翅羽毛的生长情况,长满羽毛的鹅就过老,羽翼未丰者为佳。

黑棕鹅肉味道浓郁,在广东“鸡有鸡味,鱼有鱼味”是对食材最高的赞誉,而“鹅有鹅

味”则是向天歌的追求。处理好的鹅每天空运至上海,经过充气、淋脆皮水、风干等一系列操作后挂炉烤制50分钟。出炉的烧鹅颜色呈现枣红色,泛着油光,冒着热气。师傅斩件时能听到咔嚓咔嚓鹅皮的脆裂声,鹅皮酥酥脆脆,鹅油甘香滋润,鹅肉多汁细嫩,口感层次丰富,连骨头也很入味,蘸上一点酸甜的特制酸梅酱更能解腻开胃。

除了深井烧鹅外,明炉烤鸭、蜜汁叉烧、卤水豆腐等烧腊、卤水也是热门产品,且价格大多不贵,主厨表示向天歌的好生意全靠消费者的支持,“做老百姓身边的厨房”一直是他们的宗旨,薄利多销,食客吃得满意就好了。 陈骏



新民晚报  
19  
2022年  
10月21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:俞怡歆  
本版编辑:阿炳