

# 夜

## 上海

新民晚报  
13  
2022年  
11月11日  
星期五



申之魅

## 御璟轩里品秋味



汤浓度颜色都与豆浆类似，上海有吃咸豆浆的习惯，鱼头汤里加油条，口感更丰富，也可以增加食客的用餐体验。

### 味道

流连

格调

影音

悦动

潮店

买手

厨之神



张国荣 御璟轩创始人

中国烹饪大师，师从香港大厨陈广忠，擅长粤菜、本帮菜等，2014年度被上海市餐饮行业协会授予“上海十大金厨奖”。张国荣作为上海餐饮行业受人敬重的大师，受人敬重的当推他的厨艺。当年因为喜爱，他投身餐饮行业，近40年的厨师经历始终将烹饪作为自己的第一追求，并且始终严格要求自己，以能从事烹饪事业为骄傲。张国荣的微信名字是“快乐工作享受生活”，他在厨房的时候是快乐的，他认为厨师的成长就是从量变到质变的过程，用时间历练，没有随随便便的成功。他也谈到了他的担心，坦言如今上海餐饮中很多好的菜肴、技艺，正面临着可能后继无人的情况，如何找到应对方式正成为很多大师关心的热点。

此外，更值得称赞的是张国荣的人品，对人热情、赤诚，平易近人。他说朴素在奢华面前无需自卑，平等地沟通和对话，对人对事要以善良为出发点，付出不以回报为目的，心境和心情就会很平和快乐。张国荣说自己以前并没有听过“哥哥”的歌，如今却渐渐地喜欢上了他的歌。他说自己和“哥哥”的性格很相似，对完美都有极致的渴求，尤其在烹饪的过程中，希望将最好的东西呈现给食客。

秋风瑟瑟，丹桂飘香；梧桐叶落，满地金黄，郊外早已是阵阵稻香，一派喜人的丰收场景。甘甜的板栗、粉糯的莲藕、肥壮的螃蟹……到了一年食材最为丰富的时候。

张国荣，上海美食界如雷贯耳的烹饪大师，与同名同姓的香港明星外形颇有几分神似，更相像的是两人对事业都追求极致。张国荣做菜讲究不时不食，按时而作，依令而食，是中国人最简单的饮食哲学。深秋时节，吸收了日月精华的各色瓜果、山水尤物已到最美时节。绝佳的品质，馥郁的味道，是大自然的美妙馈赠，更是人与自然相生相伴的见证。

当季的食材，营养最丰富，口感最清新，是食材，也是药材。跟着季节而食，可以说是美食界的顶级菜单。在浦东金桥的御璟轩，张国荣根据秋季食材的特性，辅以多样的烹饪技法，打造了一桌缤纷的秋天至味，在舌尖绽放出“不一样的烟火”。

### 咖啡栗子 跨界绝配

有人说上海是一座咖啡之城，咖啡里有着上海人的生活态度，优雅又从容。秋天是栗子上市的季节，栗子清甜粉糯，糖炒栗子的香气清新甜美，嗜栗者说和这股清甜香气相比，巧克力都有点落了俗套。御璟轩让咖啡和栗子来了一次跨界组合，选用超大颗、肉细味甘的天津板栗，去壳煮熟后，裹上加入咖啡粉的酱汁，看上去犹如一颗颗鹅卵石，凑近一闻是浓郁咖啡香，入口先是隐约咖啡微苦，继而浓郁栗香，栗仁香糯自然甜入人心，待栗仁悉数落肚后，咖啡香气重新占据口腔，整个人紧绷的神经似乎被这股香气抚平……



### 豌豆方 中菜西做

御璟轩的凉菜豌豆方，灵感来源于北京知名小吃豌豆黄，与传统的纯豌豆做法不同。御璟轩精选品质豌豆，煮熟后用破壁机处理，加入一定比例的黄油和牛奶，相较于传统的豌豆黄，豌豆方颜色更亮，口感也更细腻。黄油和牛奶的加入，让原本豆香浓郁的豌豆黄，多了一丝悠悠脂香和奶香，更似西餐中的甜品。小口轻咬，舌尖轻抿便化开如雾四

散，回味是淡淡的豆香、奶香、脂香，深受女孩子喜爱。

### 酸萝卜拌海蜇皮 爽脆无敌

俗话说“秋吃萝卜赛人参”，萝卜的口感爽脆，水分充足，能够顺气润肠，加速新陈代谢，而海蜇则具有清热平肝，化痰消积之功效，两者对消除秋燥很有帮助。在上海，萝卜丝拌海蜇继而淋上一些葱油是最家常的做法，而在御璟轩，张国荣则用酸萝卜代替了原本的新鲜萝卜，经过腌制的萝卜微酸，略带咸味，比新鲜萝卜更爽更脆，与海蜇一起凉拌，酸萝卜能够更好地激发海蜇清甜味道，口感也更丰富，非常适合秋天食用。

### 红桂花鲜百合 冰爽香甜

秋天是属于桂花的，沁人的香甜，让人忍不住抵近深嗅。在御璟轩，桂花也是属于鲜百合的，将兰州百合洗净拆瓣后浸在冰水里，待上桌时，将百合瓣置于冰上，淋上红桂花酱，仿佛雪山上盛开的朵朵红花。兰州百合本就是百合中的佼佼者，清甜宜人，经过冰水加持更为脆爽，辅以红桂花颜色惹人，桂花也不吝自身香气，一同入口冰爽香甜，桂花香气久久不散。江南的桂花，兰州的百合，诚如一南一北千里遇知音。



### 砂锅千岛湖鱼头汤 红亮味醇

砂锅千岛湖鱼头汤是御璟轩的招牌菜，以汤鲜味醇量大饮誉上海。选用千岛湖的花鲢鱼头，用本帮菜的红汤烧法，千岛湖花鲢鱼近一米长，先用鱼身熬制成浓汤后，冲入鱼头，继而加入张国荣自己熬制的酱油，他说熬制过的酱油没有生腥气，用来炖汤味道更好。

炖鱼汤时要在炉灶边看着火，只有火候到了，鱼头中的精华才会悉数融入汤汁。鱼头盛在直径半米左右的超大砂锅里，弹眼落睛，鱼汤颜色红亮，浓如豆浆。尚未入口就能闻到一股浓郁的酱香味，鱼头汤入口浑厚，口感与特浓豆浆相似，清鲜裹挟着酱香味顺着汤汁弥散到口腔各处，不时出现的青蒜叶为鱼头汤增加了一股清香，让人加速分泌唾液胃口大开。当然，此时还可以在汤中加入店家匹配的油条，张国荣介绍这道鱼头

### 清炒蟹粉油条 创意至鲜

金秋最风雅，品蟹正当时，文吃中最为酣畅的吃法莫属蟹粉，将螃蟹的精华集于一盅之内，将至鲜放大。张国荣介绍，螃蟹十分娇贵，新鲜与否决定了最终的味道呈现，“保质期”通常在两个小时左右，超时则腥味难除。所以御璟轩专门请拆蟹师傅当天现拆，取出蟹肉和膏黄炒制蟹粉。

而油条和蟹粉的搭配，则是张国荣灵光乍现的结果。他说几年前食用日料时，吃到日料中有西餐的面包出现，觉得料理是可以融合的，又逢那一阵子流行夜宵吃“早晨的点心”，发现油条口感香脆，也不抢味，还能匹配多种吃法，遂将油条和蟹粉搭配，一经推出食客好评如潮，如今有的食客选择吃一口油条吃一口蟹粉，有的用油条蘸蟹粉，还有人油条蘸醋碟，吃法各异，食趣无穷。



### 响油鳝丝配葱油拌面 本帮担当

响油鳝丝是本帮菜的代表之一，扁透、炒透和烧透，上桌前淋上一勺热麻油，成为有声有色有滋味的本帮名菜。响油鳝丝软糯的口感，鲜甜适中的滋味，成为一大批食客的心头好。开洋葱油拌面则是上海特色小吃，以熬香的葱油搭配开洋，和面条一起拌着来吃，面条清爽有韧劲，开洋鲜美，葱油浓香。御璟轩让两大本帮菜代表合作“演绎”，响油鳝丝搭配葱油拌面入口，柔韧中多了份软糯，葱香中多了份酱香，搭出新意，也让人满足到心坎里……

从美林阁到御璟轩，张国荣的菜品返璞归真，多了份素雅和精致，黑鲷做的熏鱼竟比白鲷更受欢迎，将鲜鲍通过传统技术烹饪出接近干鲍的口感，以满足食客需求……张国荣和御璟轩，还在为食客创造惊喜。

陈骏

荐好吃

御璟轩

新金桥路18号华美达大酒店3楼  
33821730



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 荆怡韵  
本版编辑 阿炳