

夜上海

新民晚报
13
2023年
3月24日
星期五

申之魅

马勒别墅立体童话世界 “京”彩纷呈

厨之神



刘洪 马勒别墅饭店行政总厨



糟熘鱼片 鱼肉弯弯状如花瓣

说起糟熘鱼片，不少食客认为这是一道本帮菜，实则糟熘是京菜的传统做法，也是刘洪大师的拿手菜，来马勒别墅必点此菜。京帮菜所用糟卤多由厨师自制，用糟泥加绍兴花雕等吊制而成，呈深琥珀色，糟香扑鼻。在北方常用鲤鱼，苏浙一带则更爱用肉质细嫩的黄鱼。一斤左右的黄鱼，取两侧鱼肉，每侧片成4块，用流水洗净则无腥味，挤干水分用盐、蛋清等轻拌上浆。

待油温三四成热时入鱼片，鱼片受热蜷缩，宛若牡丹花瓣状即可捞出。糟熘同样考验勾芡水平，讲究跑马芡，芡汁和原料交融，食之利口。左手持锅不断晃动鱼片，右手持勺缓慢淋入淀粉，如细线不断，芡汁晶莹剔透裹住鱼片。下锅时鱼皮朝上，此刻需要一次大翻锅让鱼肉露出，全靠手腕力量，一抖一翻，鱼片在空中划出一道弧线，整体翻面，鱼肉不散不破。上桌时鱼片宛如牡丹盛开，糟香四处弥漫，用调羹舀着鱼片和芡汁一同入口，鱼肉又爽又滑，回味是糟卤的微甘。

中国烹饪大师、上海京帮菜代表人物。说起刘洪，他的经历似乎与马勒别墅一样奇幻。学西点制作出身的他，曾去澳洲参加上海旅专和澳洲丽晶学院联合举办的西餐学习班，并考取了西餐证书，却又在成绩斐然时成功转型中餐。只要身着厨师服，他的一举一动都变得格外专注，哪怕是好友前来请他小坐一会儿，他会说：“我穿着厨师衣服不好和你们坐一起的。”说起做菜，他也不吝惜，娓娓道来，个中要点、注意事项，如何品鉴一字不差地悉数告知，用心传播美食。

他有时候又不像一个厨师，健谈且热情，喜欢旅游、摄影，搞设计、举办过影展，一部手机里存放着他的各种作品，思维极具发散性，颇有艺术家的风范。他说他很喜欢混搭，混搭也呈现在他的菜品中。京帮菜的传承只是烹饪的一部分，在做好传承的基础上，他尝试用传统技法去搭配不同的食材，也将好的元素混搭进菜品中，比如更漂亮的菜品摆盘、更诱人的菜单设计等等。在刘洪看来，一个优秀的厨师应该是集“理论家、美食家、美术家、营养学家、外科专家和心理学家”于一体的杂家。

荐好吃

衡山马勒别墅·中餐厅

陕西南路30号
马勒别墅饭店1楼

62478881

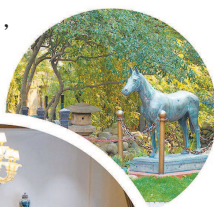


挑逗味蕾。京味海蜇丝，比起江南做法，更干也更细，脆度极高更为干爽。金瓜丝是一道崇明风味凉菜，金瓜丝被捏成一个小球，点缀着芝麻粒，入口脆嫩清香，格外爽口。迎宾碟中的芥末鲍鱼多了些异域风味，鲍鱼片成薄片后辅以芥末调味，淡淡辛辣用来醒味，鲍鱼鲜嫩鲜甜，是迎宾碟中的小高潮。最后品尝一块脂香浓郁入口即化的金枪鱼，宣告冷菜部分告一段落。

瑶柱乌鱼钱 匠心成就功夫大菜

瑶柱乌鱼钱，是经典的京菜汤品，在《随园食单》中，袁枚这般描述：“乌鱼蛋最鲜，最难服事。”乌鱼蛋被称为“海中八珍”之一。乌鱼蛋即墨鱼蛋，处理极其复杂，撕去外膜后，放入水中煮开，要不停搅动以防粘底，水开后关火焖至自然冷却，手撕成圆片不破，再经开水冲淋三次，焯水后才能入菜，颜色洁白薄如钱币，乌鱼钱因此得名。

瑶柱乌鱼钱要用高汤烹制，小料爆锅后捞出，冲入高汤下入乌鱼钱，如何勾出如丝绸般丝滑的芡汁全靠大厨经验。京菜受鲁菜影响常以醋和胡椒调味，瑶柱乌鱼钱便是“醋椒”味型，入口醋酸领衔，胡椒的辛辣紧随其后，汤底咸鲜味悠然登场，细细咀嚼乌鱼钱和瑶柱丝，鲜甜味洋溢，层次感十分鲜明。一碗落肚，额头、后颈开始冒汗，有人说人生最酣畅的，莫过于此刻。



“好雨知时节，当春乃发生。”和风吹绿城市，细雨滋润大地，又到采风品春的好时节，位于陕西南路延安路口的马勒别墅早已是美景美食“醉”游人。相传上世纪20年代，英籍犹太人马勒，只因女儿的一个梦，便打造了这栋极具北欧风情的别墅。主体为三层斯堪的纳维亚式挪威风格建筑，全国范围内都非常罕见，是国内重点文物保护单位。别墅入口不大，进去后豁然开朗，哥特式尖顶与中式琉璃瓦邂逅，形成鲜明的轮廓线。室内穹顶上装有彩色玻璃，随处可见精致木雕实木地板，主体结构宛若船舱，又互相交错别有洞天，既梦幻又优雅，活生生一部立体童话。

如果说马勒别墅给人以奇幻想象，那别墅饭店则演绎了一出“美食童话”，国宝级大师京帮菜泰斗胡丽妹之子，上海京帮菜代表人物刘洪在此坐镇。胡丽妹是首位烹坛女状元，师从京帮菜名厨王殿臣。京帮菜涵盖了御膳、谭家菜、鲁菜、地方小吃、清真菜五大主要部分，历史悠久，工艺复杂考究。胡丽妹所主理的国宴数不胜数……

作为马勒别墅的行政总厨，刘洪在悉心继承母亲京帮菜手艺，保留传统经典的前提下，抱着博采众长的态度主理餐厅，将更高级的审美、更多样化的技法融入菜品呈现中，故而在马勒别墅不仅能尝到经典的京帮名菜，更能品尝到淮扬本帮特色佳肴及丰富多彩的各色创意菜，让食客惊喜不断。

马勒迎宾碟 京味为主特色冷菜

在马勒别墅用餐，率先上桌的是以京味特色冷菜为主的马勒迎宾碟。辣白菜是北京家常菜，各家有不同的制作方法，味道拿捏十分不易。这里将其做成细卷精致呈现，馥郁的发酵气味，入口酸甜平衡，白菜清甜悉数保留，恰到好处的微辣



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 刘怡秋
本版编辑 阿炳