食在翠富楼 “叹”得老广州

申之魅

“食在广州，味在西关”，说起老西关，是不少广州人心目中的美食地标，有老饕曾说，从濑粉、艇仔粥、拉肠、各式糕点到云吞面、凉拌鱼皮、双皮奶……老西关琳琅满目的特色美食，代表了老广内心深处最正宗的好味道。

说起老广味道，位于杨浦区控江路上的翠富楼，从环境到菜肴，几乎将老西关悉数搬来了上海。极具复古风格的装潢，宛若重回繁华的老广州，华丽明亮的红绿色搭配，镶金牌匾在灯光的照耀下，呈现出雍容金光。随处可见的精美瓷器、岭南满洲窗，一条水晶巨龙更是贯穿店堂……让人感觉置身盛世酒楼。

说到菜肴，翠富楼为了还原正宗的老广味道，从当地请来厨师团队，店里主打特色便是纯手工出品，从各色茶点到特色菜肴，新鲜食材当天现做，连酱汁也由店中师傅亲手调制。服务员不少都从广东聘请而来，有食客称这是当下最流行的“沉浸式用餐”。粤语中将享受说成“叹”，在翠富楼，水滚茶靓，一盅两件，不经意间就能“叹”得老广州的味道。

招牌红烧乳鸽 肉嫩多汁

民间有“一鸽胜九鸡”的说法。在粤菜中，常将油炸乳鸽称之为红烧乳鸽，红烧乳鸽是一道传统名菜。与很多地方选用15天鸽龄的乳鸽不同，翠富楼的乳鸽选用出生19天左右的，鸽肉更厚鸽味更浓。乳鸽用自制调料腌制入味，涂上脆皮水晾干后炸制。乳鸽颜色红亮泛着油光，鸽皮极脆，鸽肉汁水充盈且鲜味浓郁，骨头中沁入了各种香气滋味浓郁，成为来此必点的招牌美食。

桥底龙头烤 够香够靓

龙头烤原指经过腌制后晾晒风干的虾潺，食客习惯把龙头烤与新鲜虾潺统称为龙头烤，新鲜虾潺肉质极嫩，也叫豆腐鱼。在广东经常将龙头烤裹上粉后油炸，做成椒盐龙头烤，是一道家常菜，非常适合用来佐酒。在翠富楼，龙头烤则沿用了港式桥底辣蟹风味，新鲜虾潺挂上气泡脆皮糊后炸制，形成一个个椭圆形的金黄色小球，辅以炸蒜、豆豉等同炒。桥底龙头烤表皮极酥，鱼肉一抿脱骨，浓烈的炸蒜香气伴随淡淡辣味和豉香，与鱼肉的鲜味叠加，就像坐在“桥底”一般。

潮汕蚝仔烙 口感丰富

在潮汕地区，生蚝入菜历史久远，唐代诗人韩愈就用“蚝相黏为山，百十各自生”来形容潮汕地区的生蚝产量。在当地，常将蚝肉取出做成蚝仔烙，是非常有名的小吃，相传在清代就已经有专门的蚝烙菜馆出现。

翠富楼选用新鲜生蚝肉，搭配红薯粉，在原有潮汕风味基础上加入鱿鱼和八爪鱼，煎制成型后淋上新鲜土鸡蛋，蚝仔烙色泽金黄诱人，筷子轻轻划开就能看到满满的蚝肉，圆润似白玉，口感爽滑细腻，滋味咸鲜，鱿鱼和八爪鱼口感弹牙，蚝仔烙口感酥而不硬、脆而不软，搭配泰式酸辣酱特别开胃。

陈皮灌汤烧鹅 悠悠橘香

烧腊是粤菜中不可或缺的部分，翠富楼的陈皮灌汤烧鹅由广东师傅坐镇烹制，选用广东产的黑棕鹅，黑棕鹅脂肪较多，肥鹅经过烤制后脂香更重更好吃。将陈皮磨成粉后加入料汁中一同熬制，晾凉后灌入鹅腹中，在烧鹅烤制过程中，陈皮香气与各种滋味悉数融入鹅肉之中。出炉的烧鹅颜色呈现枣红色，泛着油光，冒着热气。师傅斩件时能听到鹅皮咔嚓咔嚓的脆裂声，之后淋上鹅腹中的酱汁。入口鹅皮酥酥脆脆，鹅油甘香不腻，陈皮香气悠悠却不抢味，始终做到鹅有鹅味，一块落肚十分满足。

啫啫砂锅鱼头 热气腾腾

近年来，品尝啫啫煲成为一种时尚，啫啫煲同样是翠富楼的热门菜品之一。相较于火锅的直爽泼辣，啫啫煲声音“动人”，多了分婉转内敛，砂煲烧焗食材传来嗞嗞声响，气场十足收获一批拥趸。啫啫砂锅鱼头，将花鲢鱼头用蚝油、老抽、自制辣椒酱、陈皮汁等十多味调料腌制后，将砂煲烧热，大蒜和生姜铺底啫香，加入鱼头开大火焗3分钟，淋上广东米酒后，再加盖中火焗制5分钟即可。整个过程滴水不加，焗出来的鱼头却泛着油光，馥郁香气和王熙凤的笑声一样有穿透力，菜未上桌蒜香酱香却早已到达。鱼头入口烫嘴，外层干香鱼肉细嫩味道鲜美，一吹一嘣中，整个人“热气腾腾”实在过瘾。

百合酱凤爪 秘制配方

每天一开档，不少茶客争先恐后进店抢占自己的老位置，继而烫杯泡茶、点上几道点心。蒸点中百合酱凤爪点击量极高，食客说味道不同于大多数店家，很有特色。这和坚持手工秘制不无关系，和大部分店家用豉汁、生抽、蚝油等调味不同，翠富楼的腌料都由自行调配，有甜辣酱、柱侯酱、酸梅酱、辣椒酱、陈皮等多达30多种，故而取名百合酱。百合酱凤爪入口软烂脱骨，多重酱味叠加极富层次感，食毕让人回味无穷。店中类似的菜品还有很多，成为其独一无二的“秘制茶点”。

翠富楼不大，却始终客流如潮，热气氤氲的粤点、谈天说地的街坊，像极了清晨的广州茶楼。翠富楼不张扬，厨师一心将擅长的东西做得更好，来这“叹”一口广州，收获一份豁达惬意。

陈骏

厨之神

陈家永　翠富楼行政总厨

从事餐饮行业16年，曾先后在广州点都德及喜达屋旗下多家星级酒店任职工作，擅长砂锅焗鱼头、潮汕蚝仔烙、陈皮灌汤烧鹅、爆珠菠萝包等特色粤菜的烹饪制作。陈师傅说他学的是粤菜，对于粤菜的烹饪技巧都有掌握，希望可以给上海食客带来地道的广州味道。

正因是粤菜厨师出身，他知道粤厨对于菜品的出品、烹饪和选材都有极高的要求，认为做厨师要坚持务实做人做事的品性，来不得半点马虎，食客吃了不满意，便是工作没做好。他说自己尽管工作近20年了，但依旧要不断打磨烹饪手艺，对出品严谨苛刻注重细节，严格遵循传承粤菜精良的烹饪方法。当你充分掌握了菜品烹饪技巧，可以逐步创新开发粤菜与其他菜系的融合，否则为了创新而创新并不可取。陈师傅不好意思地说，闲暇时间也会去申城的热门粤菜餐厅试菜。他说，多学多看多思考，学习人家好的地方，不会错。

荐好吃

翠富楼·粤式点心·啫啫煲

控江路1628号6层L6-01单元

65112078

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！

本版编辑 阿炳
视觉设计 蒯怡歆