

夜

上海

新民晚报

12

2023年
5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 荆怡歆
本版编辑 阿炳

申之魅

特色本帮出新意 忆家一宴“馋煞人”

在徐汇区文定路到大木桥路，不到5公里的距离内，却开着3家“一模一样”的本帮菜餐厅，其中最近的两家店相隔只有1公里左右。餐厅连续4年荣登必吃榜，工作日用餐不预约很难吃到，周末用餐则至少要提前一个月预订，热门火爆！一家本帮菜餐厅，如何在美食如林的徐汇火“出圈”？我们进行了探访。

餐厅名叫忆家一宴，据创始人王琪介绍，最初是想让食客在此尝到首屈一指的老上海味道，感受到家的温暖，勾起回忆重温年少故事。王琪曾在沪上知名餐饮企业担任行政主厨十多年，经他手打造的本帮红烧肉一度“风靡”上海滩。近30年的烹饪经历，让他深谙本帮菜烹饪的核心所在，忆家一宴的老味道受到了很多老上海食客的认可和喜爱。在保证传统口味不变的前提下，王琪逐步改良了部分创新菜，吸引了不少年轻食客。由于餐厅生意太好，为了满足更多食客的用餐需求，后两家店相继开业。谷雨时令已过，食材越发丰富，邀上三两好友，到忆家一宴点上几道特色菜过瘾，相当乐惠惬意……

厨之神



王琪 忆家一宴品牌创始人

中国烹饪大师，荣获中华金厨奖、全国中餐技能大赛金奖。17岁从学校毕业来沪学习烹饪并就此扎根，主攻本帮菜，从业近30年。走在忆家一宴的店堂中，不难发现食客里大多是上海口音的本地食客，他们表示忆家一宴的菜着、口味都是熟悉的老味道。如今能够保持老味道的餐厅已经屈指可数，这与他扎实的烹饪功底有很大关系。

王琪曾在知名连锁餐饮担任行政主厨16年，而今转换角色，从单一的厨师到统管企业的经理人，他坦言面临的压力和困难并不小，但对于经营，他有自己的心得和总结。他举例说南丹东路店的位置并不好，但很多餐厅地段不佳仍客似云来，关键还是要将原料和味道始终放在最重要的位置。他说厨师这一行，要肯吃苦才能掌握技能，美食无国界，你掌握了技能，那么烹饪所有食材都可以，切不可急于求成。继而就是苛求食材品质，食材是最关键的，只有优质的食材才能还原食物最原始的美味。尽管现在要负责3家店，但王琪尽可能做到事必躬亲，他希望能把好味道传承下去。

淋，舌尖轻抵就能化开，唇齿间留下鹅肝的馥郁脂香。红酒香气不时跳脱出来，果香气味清新，一片食完丝毫不觉油腻，丝滑口感轻松俘获挑剔食客。

鲍鱼煨猪手 酥而不烂月销3吨

作为本帮菜浓油赤酱的改良菜肴，近年来鲍鱼煨猪手接棒“猪八戒踢皮球”，风靡上海各大餐厅。相较于很多餐厅每日限量供应，忆家一宴略显豪迈，基本每桌必点，月消耗猪手3吨左右。选用肥润多筋的前蹄，将处理好的鲍鱼与猪蹄，分别放入用老鸡、凤爪等熬制的高汤中，让两者悉数入味。继而加上秘制调料一同煨制，本帮菜注重火候，通过火候不停变换，将猪手和鲍鱼中的蛋白质煨出来，形成自来芡的效果，煨好后盛放在滚烫的铁盘上，蛋白质遇热升腾起一股白烟，裹挟着浓烈酱香。猪蹄入口可以一抿脱骨，无需咀嚼如雾化开，油润丰腴，鲍鱼细嫩有韧劲透着清鲜。前者软糯，后者弹牙，一块吃完满足感油然而生。

红蒸香鱼 葱油加持面条收官

在上海，无鱼不成席，一桌筵席势必要有一条“大鱼”来彰显主人用心。与很多餐厅主打鲈鱼不同，忆家一宴的必点菜是红蒸香鱼，香鱼实为“鲞鱼”，是一种鳞下脂肪层厚，肉质鲜腴肥美的鱼类。选用3斤重的香鱼一片为二，一次半条用以红蒸。在用黄酒、生抽和老抽调制的红蒸汁中加入炸好的葱油。香鱼与秘制红蒸汁相遇，化身鲜味叠加的美妙组合，用筷子连鳞带肉挑起一并送入口中，鳞片脂香四溢，鱼肉洁白无瑕，细嫩鲜甜，葱油的加入让香鱼多了一

熟醉大虾 超大个头黄满肉弹

谷雨一过，气温上扬回暖，到了品各类湖鲜江鲜的最佳季节，口感紧实、黄满肉肥的沼虾同样让人期待。跟河虾口感细嫩不同，沼虾肉质口感更紧更弹，用黄酒熟醉能够激发出沼虾的鲜甜。选用单体65克左右的超大活虾，用花雕、话梅、冰糖及各式香料调配秘制醉卤，煮熟后浸足24小时。熟醉大虾颜色橙红，与成人手掌一般大小，虾头里浸满醉卤，凑近能闻到香甜的酒香。揭开虾头，虾脑颜色赤红，口感绵密似咸蛋黄，酒香直冲鼻腔，滋味鲜甜，能感觉到虾肉与牙齿间的角力，从上桌到落肚实现了从视觉、嗅觉到味觉的全方位享受。

红酒鹅肝 霸气整切口感丝滑

喜欢美食的老饕，大多无法拒绝鹅肝的滋味，入口那一瞬唇齿与之触碰，宛若一个湿吻，让人情不自禁为之诱惑。有人好奇真的这么有吸引力？忆家一宴的红酒鹅肝，便是最好的证明。与流行的樱桃红酒鹅肝采用整形再造不同，选用高品质肥鹅肝，处理后浸在红酒汁中，出品直接厚切呈现，简单霸气。鹅肝颜色外深内浅，中心是悦人的淡粉色。口感酷似奶油，又像冰淇淋

荐好吃

忆家一宴

大木桥路18号玖时活力中心
4层L4011室-L4013室

64329177



份上海人熟悉的葱油香，极富特色。鱼肉食完，店家会加入一碗素面，盘底的汤汁早已汇聚了各色精华，一碗“鱼香葱油拌面”爽滑鲜香，慰藉了食客的乡愁。

黑蒜炖老鸽 功夫炖汤当季进补

在忆家一宴除了本帮菜，还能尝到各地的特色菜，黑蒜炖老鸽就是广式炖汤的一种。黑蒜是用新鲜生蒜，带皮发酵而成，气味香甜无蒜味，具有抗氧化、抗酸化的功效，滋补效果极佳。黑蒜炖老鸽中加入黑蒜和半只一年生老鸽，用料扎实，炖足4个小时。端上桌汤色呈现浅褐色，开盖就能闻到一股淡淡的黑蒜香气，整道汤入口微甜，却不显浓厚，口感清冽，滋味咸鲜。春天人易疲乏，喝碗黑蒜老鸽汤用以滋补正好。

桃胶雪莲子露 口感爽滑美容养颜

在上海宴席通常伴随一碗酒酿小圆子作为谢幕，尽管很有本土特色，但长期“审美疲劳”让食客渴望有新的甜品点心能够尝尝鲜，故而忆家一宴的桃胶雪莲子露特别受欢迎。桃胶是桃树分泌出来的胶状物质，主要成分为桃胶多糖，有增强免疫力清除自由基，有抗衰老、降血糖、降血脂的作用。雪莲子，学名皂角米，富含7种维生素，营养丰富，属于高能量、高碳水化合物、低蛋白、低脂肪食物。两者一同炖制加入桂花、莲子和冰糖，皂角米变得晶莹剔透，入口清爽，滋味清新，整道甜品富含胶原蛋白，被誉为美容滋补佳品，深受女孩子喜爱。

作为一家本帮菜餐厅，忆家一宴的惊喜还不止于此，麻酱蟹皮、本帮熏鲳鱼、鸡头米炒虾仁等的点击率都很高。这里已不再是单纯的餐厅，而是抚慰“馋佬胚”的“舌尖故事会”。

陈骏

