申之魅

梅龙镇酒家 川扬合流的味觉传奇

说起梅龙镇，很多人第一印象是南京西路的梅龙镇广场，抑或是贺岁电影《春风得意梅龙镇》。其实，它们都与一家老字号饭店有关——梅龙镇酒家。站在南京西路的牌楼下往里瞧，弄堂看似普通，走进后左侧是双龙戏珠玻璃画壁，上面是梅龙镇酒家金字招牌，右边是饭店大门，气派的中式屋檐嵌在英式红砖建筑中，古色古香又别具一格，店内亭台楼阁雕梁画栋，随处可见文人佳作，可谓一步一景，满目“春风得意”。

梅龙镇酒家开业于1938年，由两位京剧票友根据京剧《游龙戏凤》中“梅龙镇酒坊”取名开设，原址在威海卫路上，主营淮扬点心。1942年文艺界爱国女士吴湄任经理，并在重华新村虞洽卿公馆选做新址。吴湄共募集了400多个股东，花巨资请舞台专家精心设计装修，并请来当时上海电影界当红明星捧场引流，生意火爆。随着抗战胜利，川菜需求变大，一些淮扬餐馆开始增加川菜菜式，形成了“川扬合流”的局面。吴湄请来川菜名厨沈子芳到店掌勺，一时间闻名上海滩，最高峰时要翻台三次。梅龙镇酒家名厨云集，从川菜泰斗沈子芳开始，历经国家高级烹饪技师徐正才、中国烹饪大师包国京，到如今的第四代传人、中国烹饪大师周晓敏，师父言传身教，徒弟业精于勤，使得一众经典梅家味道得以流传至今，成为一部“味觉传奇”。

素火腿 滋味出彩全凭手感

素火腿是梅龙镇酒家镇店之宝，曾获全国金鼎奖，是来此必点冷菜。当时店内淮扬菜师傅杨道九，从其叔父“素菜大王”杨再兴处学来稍作调整而成。制作素火腿需要将洋葱和胡萝卜炒香，再下鸡汤、酱油、糖等调料用猛火烧开。将豆腐衣扯成大片下锅拌匀，待汤稍冷，用手反复揉之，汤汁快被吸干时，淋芝麻油拌透。用布将豆腐衣包成圆棍形，外面捆麻绳，猛火蒸6个钟头，待完全冷却改刀装盘。素火腿好吃的关键在手工包制，太紧则成豆干，太松水汽进入切片无法成型，要训练五六年时间，才能卷出松紧适中的素火腿。素火腿切片形似酱牛肉，含有气孔，酱香浓郁，入口咸鲜透着微甜，很有层次感，细细咀嚼，豆香味溢出，回味悠然，不愧为“金鼎素火腿”。

富贵鱼镶面 无心插柳名扬世界

富贵鱼镶面是梅龙镇最知名的菜肴之一，沈子芳的大弟子徐正才在德国法兰克福第17届国际奥林匹克烹饪大赛上，凭借此菜夺得金牌。话说这徐正才不仅学得师傅的好手艺，更是一表人才，一头招牌马尾辫，弹拉唱做，京昆越沪信手拈来，还有一手好文笔，将厨案心得皆成笔墨，端的是当年厨界的顶流文青，一代大家。富贵鱼镶面实为干烧鳜鱼配面，当时为了便于英文翻译，故取名富贵鱼镶面流传至今。他将面条做成一枝枝卷发器般的形状，成为此菜的经典，令人难忘。

传说当年重庆名厨向春和来沪，深得大商人黄楚九赏识。向春和烧豆瓣鲫鱼时，因故离开，再回到炉灶前时，汤汁早已烧干，重做又来不及，好在鱼未焦，他急中生智，速将葱姜蒜椒和肉末炒香，加了勺酒酿，把鱼下锅收汁，照豆瓣鱼做法，撒葱花淋醋匆匆上桌。没想到黄楚九吃后大为赞赏，问起菜名，向春和心说既然差点烧干，不如就叫干烧鲫鱼，此干烧法很快在上海流行起来，鲫鱼因刺多肉薄，后被鳜鱼取而代之。

选用新鲜鳜鱼，在鱼身打上斜刀下锅煎至金黄，将郫县豆瓣酱、葱姜等小料煸香后放入鳜鱼，再加酒酿、黄酒、砂糖和水等，小火将鱼烧熟，汤汁稠浓时勾芡淋上米醋，最后在鱼身侧镶上面条。富贵鱼镶面上桌，鱼身上盖满亮红色料汁，身下只有极少红油溢出，真的是干。用筷子连料带鱼一同搛起入口，微酸微辣却不霸道，咀嚼中酒酿米粒透着微甜，最后是鳜鱼的清鲜，复合滋味妙不可言。

生爆鳝背 带血烹制滋味斐然

生爆鳝背是一道炸烹菜肴，选用七两左右的冷水黄鳝划成鳝背，切成块状拍粉两次油炸，用郫县豆瓣酱、糖、醋等调配料汁，锅中加入鳝背、青椒，淋上料汁一同爆炒后出锅。食客好奇为何梅龙镇的生爆鳝背颜色偏深，全因黄鳝是带血烹制，鳝血是高蛋白且鲜味足，是精华所在。入口外壳酥脆，以酸甜味为主却不抢味，郫县豆瓣酱辣椒味重回味香甜恰到好处，咬开里外“黑白分明”汁水充盈，是黄鳝特有的清鲜，可谓滋味斐然。

豆沙锅饼 扬州点心精华所在

梅龙镇酒家最早便是经营淮扬点心，豆沙锅饼作为扬点代表之一，热销几十载。传统的薄皮豆沙锅饼成品异形度高，梅龙镇略加改良，用优质面粉制成略有厚度的面皮，包裹豆沙外覆芝麻，煎制而成。锅饼所用豆沙均在店内制作，红豆蒸熟去壳加入猪油和糖一同炒至细腻微甜。煎制火候把控尤其关键，要做到表层金黄酥脆，中层软糯，通体烫嘴却不焦为最佳，豆沙锅饼的4个角最为酥脆，老食客品尝时都是瞅准时机落筷，只为这一口“角角落落”。

今年是梅龙镇酒家开业85周年，梅龙镇的目标是：做百年老店，做百姓饭店，将消费者放在第一位，赢得不错的口碑。在梅龙镇还可以品尝到饶有特色的干煸牛肉丝、香酥鸭、家常豆腐等经典川菜，这部“味觉传奇”正如离店时牌楼后所书：回味无穷。

陈骏

厨之神

周晓敏
梅龙镇酒家第四代传人

中国烹饪大师，师从梅家菜第三代传人包国京，从厨超过30年。周晓敏身材瘦长、眉宇清秀，与很多烹饪大师快人快语、性格外向不同，周晓敏谈吐文雅，性格沉稳，说起话来不紧不慢。1989年周晓敏来到梅龙镇，彼时的梅龙镇正是鼎盛时期，想要学到真本领，必须付出更多努力，他天不亮就起床，凌晨5点上工，从砧板做起，用10年时间做到头灶。

梅龙镇酒家能够保持传统至今，与周晓敏师徒传承有关。据悉，作为梅龙镇酒家第四代传人，师爷徐正才曾为周晓敏3次前往店中，第一次对其进行业务考察，观察后觉得满意放心；第二次，徐正才作为师爷亲临见证周晓敏正式拜师包国京；第三次则是和他讲了许久的梅龙镇酒家与川扬合流的历史。周晓敏对梅龙镇的归属感极强，讲到酒家傲人处会露出微笑。周晓敏也深谙身上责任，他说川菜一菜一格，百菜百味，是为根本，希望未来能够做到兼容并蓄、博采众长，不过不是胡乱变化，而是变得有理有据、有章可循，跳出正统又不偏离根基，将梅家菜系发扬传承下去。

荐好吃

梅龙镇酒家
南京西路1081弄22号
62535353

碱水粽粉蒸肉粽 特色咪道食客欢喜

除了传统经典的菜肴，梅龙镇酒家打造了一系列当红产品。端午节将至，梅龙镇酒家的碱水粽与粉蒸肉粽，迎来销售高潮。老食客喜欢碱水粽，制作过程中加入食用碱，糯米颜色偏黄，淡淡碱味，口感特别软糯，梅龙镇为碱水粽搭配了绵白糖，蘸上一点入口，软糯清甜。相较之下粉蒸肉粽子更受年轻食客欢迎，粉蒸肉本就是知名川菜，在保持了麻香味以外，相应地调整糖度和咸度，选用精选五花肉，肥瘦相间，脂香与肉香兼顾，麻香味沁入糯米，吃起来相当过瘾。今年五一期间，梅龙镇特色产品专营店在七宝古镇南大街38号开业，食客可以就近购买时令粽子，那里可以品尝到豆沙锅饼、千层油糕等特色点心，热销的冷藏冷冻菜肴也可外带回家。

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