



悦轩 - 津白菜心煮鱼圆



南兴园 - 雪花虾淖



晶浦会 - 窖藏雕皇浸老鸡

过年了，吃顿好的

文 / 陈冬妮

因为一场疫情，有多少人回不了家，可能两三年了。无论我们被动或主动地选择留在上海这座城市，无论年关之时横生枝节，出其不意，我们也要好好吃饭，好好过个年。

其实食物也是如此，物种从一个地域流传到他乡，食材碰撞，风味交融，“既来之则安之”，才造就如今多彩的饮食风貌。本文将推荐上海滩五家中餐厅，它们都有着自己的“根”，粤菜、川菜、淮阳菜、本帮菜……却都踏着融合的时代步伐。

过年了，吃顿好的，把所有的等待、勇气、思念，过往的悲喜起落，来年的美好成长，落实在承载万千滋味的餐桌上吧！

悦轩

悦轩冬季菜去年12月就上了，主厨杨超灵感迸发，从选食材，搭配，到烹饪方式，每一道新菜都是无数次试错的成果。鱼羊鲜羊羔肉冻、芝士柿饼山核桃、无花果干鸡汤、黑松露如皋萝卜炖鲍鱼、津白菜心煮鱼圆、15年陈皮羊腱肉蒸河鳗、三门青膏蟹炒粉丝、八宝葫芦鸽、芝士地瓜脆皮年糕……把13道冬季菜“滚”一遍，年夜饭也就成了。特别是津白菜心煮鱼圆，食材不是最贵，做法也不花哨，但让我想起小时候过年时奶奶做的味道。

南兴园

南兴园，有上海川菜天花板的美誉。但让上海人去川菜餐厅吃年夜饭，恐怕还是因为“真爱降临”。但我去过南兴园之后，觉得这也不是不可能~理由和贵无关，南兴园做的都是“老菜”。“南”字指的是南堂川菜，“兴”是振兴的意思。南堂川菜汲取了大量当年居住在四川的江浙厨师的经验，所以70%是不辣的！比如这道雪花虾淖，取法于老川菜里的雪花鸡淖，以黑虎虾代替鸡。其状如云朵，似积雪堆叠，入口柔软滑嫩，“食虾不见虾”。同理的还有一道仔鸡豆花。



南兴园 - 仔鸡豆花



久席 - 灵魂乳鸽

久席

这家餐厅在曹家渡板块的中餐厅中算得上“一只鼎”，以四季淮扬为“根”，打造精致淮扬菜系。招牌乳鸽是餐厅的招牌菜，老板选材不惜成本，只选22天养成的乳鸽，且不能进冰箱，所以肉质非常幼嫩，用手掰开，汁水晶莹剔透，在独占鳌头的广式脆皮乳鸽中杀出一条独特之路；这盅用草母鸡炖制12小时，还加入射阳当地特产石磺（也叫“土海参”）、甲鱼裙边、花胶、笋和火腿的“非物质文化遗产”江淮一品，吃完可以上山打虎了。



粤味 - 捞喜鱼生

粤味

坐落在艾迪逊酒店里，环境没得说，空气里弥漫着好闻的香氛味。主厨艾迪师傅为中国新年推出全新菜品，三套中分别包含了好口彩的不同“年菜”，比如这道寓意大吉大利，风生水起的捞喜鱼生，这是南洋一代独特的民间年俗，融合了缤纷多彩的食材，有蒜头、炸芋丝、菠萝蜜、红椒、寿司姜、腌姜丝、炸榄菜、花生碎、芝麻、柚子、薄脆、红白萝卜丝、柠檬叶丝和挪威三文鱼。上菜时搭配特质酱汁，由在座的所有人举筷捞起，捞出风生水起、盆钵满盈。

晶浦会

这里的汤分男女，女士养颜汤以老鸡、猪尾骨吊出底鲜，入花胶、高丽参、燕窝文火清炖，清幽馨香；男士汤是补肾扶阳的牛尾鞭花汤，辅以海龙、当归慢炖熬制，醇厚浓香，好似“加油站”。一碗汤下

肚，还不够。窖藏雕皇浸老鸡又上桌了，堪称改良版的月子菜。选用的是舟山散养土鸡，沸水入盐烫熟，原味醇鲜，特调的汤汁中烹入25年绍兴太雕，和当归、党参、枸杞同煮，香味都飘到隔壁桌去了。