

降温如期而至,在大风呼呼作响的冬日里,美食才能慰藉人心。这不,小晚走着走着就被一家温暖的小店——上古春社吸引住了视线。

没有夸张吸睛的招牌,没有嘈杂喧闹的环境,它安安静静地开在路边。暖黄色的明亮灯光穿过透明的窗玻璃照射出来,让过路人忍不住联想里面是怎样得温暖。一步入店门,如影随形的冷风就脱离开去,只剩下扑面而来的温馨。店内的空间不算大,一共两层,小而精致。简约时尚的装修风格透着一股慵懒悠闲。大片的玻璃窗让用餐者可以一边享受美食一边欣赏街景,为用餐增添了几分惬意。

小晚挑了二楼窗边的一处座位坐下,店里的服务员小姐姐介绍,上古春社是一家开在小巷的沿途美食买手店,店里的菜都很新奇。店老板喜欢去世界各地收集各种美食灵感,希望能将上古春社打造成为一家寻找新口味或旧记忆的宝藏店铺。汇聚了世界各地美食灵感的食物?那小晚一定要尝一尝!

# 闹市中的一方小天地



扫描二维码  
了解更多

## ★黑松露野生菌菇温泉蛋

温泉蛋小晚一直都很爱吃,黑松露在温热的温泉蛋上,缓缓释放出独特的香气,轻轻戳开蛋皮看着蛋液缓缓流出,十分治愈。配上鲜嫩的菌菇,既有入口即化的口感,又有丰富的营养,每一口都是浓浓的奶香。

## ★日式低温照烧三文鱼

加入秘制照烧酱汁,低温调味入味形成的一道照烧三文鱼。秘制酱汁更能激出三文鱼的鲜,吃起来甜中有鲜。恰到好处火候让三文鱼的口感也很惊艳,肉质细腻,肥嫩多汁。

## ★墨西哥香草烤鸡

黄灿灿的烤鸡、软嫩的土豆、绿油油的蔬菜,摆盘精致又好看。鸡肉的汁水被完美锁住,吃起来又香又嫩。配上罗勒叶、柠檬草等,香料的香味充分融合在鸡肉中,闻着香,吃起来更香。

## ★番茄牛尾汤

橙红的颜色看着就让人胃口大开,

一端上来就能闻到浓浓的番茄香和牛肉香。酸酸甜甜的番茄,搭配香浓醇厚的牛尾,口感细腻有嚼劲,连汤都很好喝,醇厚又浓郁。

## ★澳洲战斧牛排

肉食爱好者必点,量是真的大,如果是两个女孩子点份牛排再点份沙拉就可以吃得饱饱了。牛排的嫩度、弹性、肥瘦都很好,吃起来口感细腻,肉香十足。令小晚惊喜的是,摆盘里的烤大蒜也是意外的好吃呢。

## ★罗勒青酱虾仁面

地道的意大利风味,青酱中罗勒的清新气息、紧实Q弹的虾肉,搭配着面条入口,口感层次丰富,爽口又美味。

## ★意大利肉酱面

经典的美味总是百吃不厌的。爽滑弹口的面条搭配精心熬制的肉酱,吃起来口感鲜甜,爽口又劲道。

## ★低温安格斯牛舌

据说是低温慢煮八小时而成,表层焦香内里柔嫩,纹理感十足,满满都是牛舌的原汁原味。

## ★法式卡真烤乳鸽

入味金黄的鸽子皮,冒着一股焦香的鸽腿,鸽肉吃起来嫩滑多汁,咸香中还带一丝甜味。

## ★芝士焗波士顿大龙虾

选用新鲜波士顿龙虾烹饪而成,虾肉鲜嫩弹牙,被浓郁的芝士包裹着,浓郁奶香之余仍能感受到丝丝鲜甜,唇齿留香。

## ★肉桂水果热红酒

和朋友一边闲聊一边享受美食时,如果加上一杯葡萄酒那真是再好不过了。如果是在冬天,那一定要是热葡萄酒,上古春社的这杯肉桂水果热红酒正合小晚的心,暖心暖胃的香料热仿佛点燃了冬日里暖暖的炉火,让人从头暖到脚。(张颖)

### 一期一烩

暖心暖胃  
美味看得见



白鱼,众所周知,江南鱼珍之一。明代万历年间的顾起元(号遁园居士)的《鱼品》中有记:“江东鱼国也,为人所珍,自鲥鱼、刀鲚、河豚外,有白鱼,身窄而长,鳞细肉白,甚美而不韧。”在民间传说中,白鱼作为珍饈可追溯至吴越春秋时期,著名的“专诸刺僚”的故事中,刺客专诸用来藏匿鱼肠剑的就是一条绝品太湖白鱼。到隋代,白鱼不但成了贡品,连白鱼籽也成了皇命督办的进贡之物。

白鱼有多种做法,清蒸、红烧、煲汤、炙烤等,但是最常见也是最保留食材本身滋味的,非清蒸白鱼莫属。清蒸白鱼的配料很有讲究,与香糟可谓绝配,在袁枚的《随园食单》中就有记:“白鱼肉最细,用糟鲥鱼同蒸之,最佳。或冬日微腌,加酒酿糟二日,亦佳。余在江中得网起活者,用酒蒸食,美不可言。糟之最佳,不可太久,久则肉木矣。”总之,“太湖白鱼实冠天下也”,断然离不开“咸鲜”这二字。

## 酒酿蒸白鱼,餐桌上的“重头戏”

### 主辅料:

太湖白鱼2000克、酒酿250克、小葱20克、姜75克、香菜50克。

### 佐料:

李锦记鸡汁10克、蒸鱼豉油50克、锦珍老抽20克、花雕酒50克、香糟卤50克、冰糖100克、鸡油20克。

### 做法:

锅中放入500克清水,加入冰糖和姜片煮开至冰糖融化,凉透后放入其余调味料调至融合。精选太湖白鱼,去内脏、鱼鳃(不去鱼鳞)后冲洗干净,之后去头尾、肚膈、脊骨,开成两条鱼柳。把鱼柳切成3厘米宽、6厘米长的长方块备用。配料盆中放入调味料汁,把香菜、鱼头尾、白鱼段腌制5-6个小时后取出冲洗。将带鱼鳞的那一面朝上均匀放入油漏中,用100度左右热油烧至鱼鳞通透,放入盆中,淋上浸鱼调味汁和鸡汁,上笼蒸熟。取多余鱼肉做成鱼丸。焯熟后过凉水,加入调味料,倒入鱼丸滑锅片刻后备用。白鱼蒸熟后,加入酒酿,淋上葱油,就可以和鱼丸一起摆盘了。

### 营养与注意事项:

白鱼除味道鲜美外,还有较高的药用价值,具有补肾益脑,开窍利尿等作用。尤其鱼脑,是不可多得的强壮滋补品。适宜营养不良,肾炎水肿,病后体虚,消化不良之人食用。但吃白鱼时要注意不要与大枣一起吃。(金玉)



黄星

- 山水丽景大酒店行政总厨
- 国际烹饪艺术大师
- 江苏省烹饪大师
- 2017无锡十佳青年名厨
- 2018无锡市烹饪餐饮协会杰出工匠
- 江苏省餐饮行业中式烹调类十大工匠



扫描二维码  
了解更多

### 本周优享

特价? 打折?  
看这里!



主理人:金玉

#### 稻香楼

- 6-8人精品套餐,原价783元/份,限时优惠价398元/份。
- 10人欢聚套餐,原价997元/份,限时优惠价578元/份。
- 10人友谊套餐,原价1625元/份,限时优惠价1080元/份。

#### 方香九里(安镇店)

- 3-4人散座套餐,原价390元/份,限时优惠价268元/份。
- 6-8人休闲套餐,原价736元/份,限时优惠价508元/份。
- 10人家庭欢聚套餐,原价2289元/份,限时优惠价1688元/份。
- 10人商务宴请套餐,原价3632元/份,限时优惠价2788元/份。

#### 蠡溪别苑

- 2-3人蠡溪赏味套餐,原价466元/份,限时优惠价322元/份。
- 3-4人茶膳坊户外休闲下午茶套餐,原价266元/份,限时优惠价98元/份。