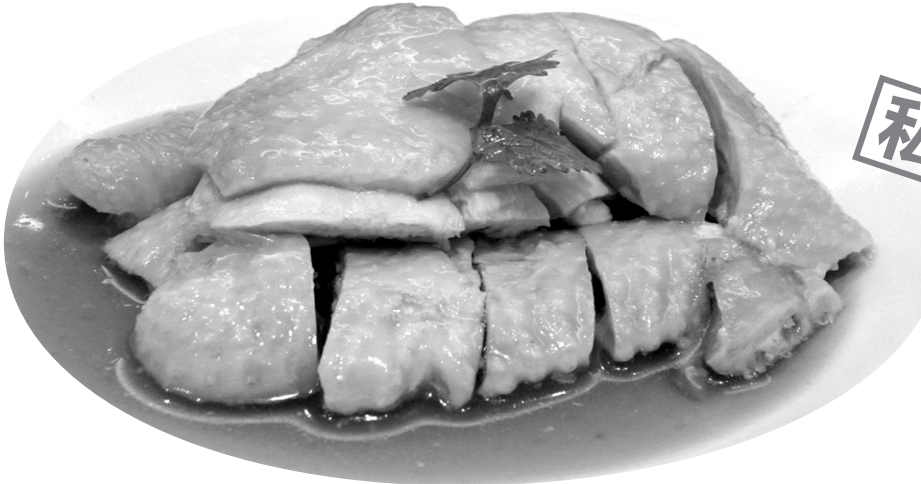




大厨们推荐的虾油卤(露)就是这款  
记者 吴轶凡 文/摄

只剩两周,就是新年。  
丁酉年属鸡,而老底子杭州人过年,十有八九会吃一道“虾油鸡”。简单来说,就是用虾油露、鸡汤和老酒浸泡腌渍的鸡。这只虾油鸡有着晶莹蜡黄的皮和柔嫩若雪的肉。放进嘴里,先是一股虾油露的“冲”劲,然后是缓缓溢出、越嚼越香的鸡肉鲜味。  
这是老杭州最有代表性的“年味”之一,上周五快报美食狗仔队请教胡忠英、吴国平、汪俊杰、马敏冬这些餐饮界的“老炮儿”过年必备哪些菜?他们都说忘不了小时候的虾油鸡。遗憾的是如今会做的人越来越少。受制于食材变化,即便做出来,也未必是你小时候吃过的味道。  
今天,我们找了三位杭帮菜“老炮儿”,来聊聊怎么做出一道最正宗的杭州虾油鸡。他们年龄从四十几到将近七十岁,都是地道的杭州人,聊起虾油鸡来都是兴高采烈的,如果你和他们用杭州话聊,他们就更高兴了。



私房菜

## 过年想不想做一只地道的虾油鸡？ 美食狗仔队挖来了三位大厨的秘诀

**郭连宝**(福缘居老板 47岁)  
**配方:**献鸡/舟山虾油露(卤)/普通瓶装(或金装)加饭酒  
**要点:**没有标准配方/浸泡24小时以上再吃  
郭连宝“做了31年厨房师傅”。他在很多杭州著名的餐厅当过厨师,8年前,在自己从小长大的杭州惠民路找了店面,开了一家不太不小的“福缘居”餐厅,只做原汁原味的杭州菜。他家的虾油鸡很出名,店里做,自己家里也做。  
他还是小孩子的时候,做虾油露的原浆,都是舟山的、台州土法酿的,拿坛子装,买的时候都是“零拷”。但现在找不到了,只能买瓶装的。“超市里小店里也都有,但**注意要买舟山的,不能买泰国的,那个香味不够,也不一样,用不来的。**”

我向他要了一瓶来看,是一种舟山的瓶装虾油露。他说这个很便宜,大概七八块钱一瓶。黄酒,也只需便宜的就好。“我现在用的是最普通的瓶装加饭酒,会稽山的,但不要三年陈五年陈,就要当年的。”这样,调出来的卤汁,既带酒香,又不会喧宾夺主。“不过,当年有一批金装加饭酒,用起来也很合适,但现在比较难买到了。”  
至于鸡本身,老母鸡太老,公鸡太臊,杭州人喜欢的献鸡正好。  
鸡煮熟之后,把鸡汤、黄酒和虾油露按照一定的比例放在锅里烧滚,撇去浮沫,把鸡切成四五块浸下去就好。要吃了,就拿一块出来切开。  
这锅卤汁的鲜味靠的是鸡汤,香味则靠虾油露。至于具体的口味,并没有一个标准答案,“以前每家都有自己的配比,全看自己的口味”。  
浸泡的过程无须很长,通常24小时以上就可以。时间越长,味道就越浓,不过,到了一个临界点之后,味道基本就不会变了——因为卤汁里的味道已经被鸡肉吸光了。  
“我是吃得比较咸的,因为虾油露这个东西,真正要吃的人呢,都是喜欢口味重一点的。一定要有点臭烘烘的味道,否则就变成醉鸡之类的东西了。像我这个年纪的老杭州人,现在有时候在外面吃到的虾油鸡,我就会觉得不够‘冲’,虾油露的味道不够重。”他笑笑说,“其实有一碗虾油露在,不光是鸡,你什么都可以往里放。”

**马坤山**(鑫隆鸡爪王、好食堂老板 46岁)  
**配方:**献鸡/舟山虾油露/陈年黄酒  
**要点:**白切鸡两吃/两天内吃掉最好  
我找到马坤山师傅的时候,他正在东山弄社区自己开的那家“好食堂”餐厅里吃夜老酒。朋友坐了一圆桌,全是杭州餐饮的“老炮儿”。酒已经喝得有点高兴了,听说我们要问虾油露的事儿,大家也七嘴八舌地讨论起来。  
马师傅说,这只虾油露鸡,最传统的做法,当然是要用献鸡的。“杭州人过年嘛,就是要吃献鸡的。白切鸡先做好,吃完有得多,就拿来做虾油鸡。这是老底子很传统的做法。”

他的方子和郭连宝师傅的基本一样,也是煮鸡的原汤,配上舟山虾油露——而且居然用的也是同一款,并且同样要强调一下,泰国那种是不对的。不同的是,马师傅这里,老酒要用会稽山的5年黄酒,说是更香醇,而且卤汁里要加盐。“这样口味偏重一点,一般24小时左右可以吃,两天内吃掉是最好,时间再长,肉就会发硬。”  
除了虾油鸡,马师傅还推荐了醉鸡和糟鸡。其中比较特别的是“干糟”的方式——“现在大家一般都用买来的糟卤做糟鸡,但我们要到嵊州酒厂里去找糟泥,这种干糟做出来的东西更香。”**具体的方法,是把鸡擦上盐来蒸(蒸出来的鸡油鸡汤不要扔掉,烧菜很好吃),蒸完冷透,拿纱布包好,外面再裹上糟泥(有点像叫花鸡),糟泥的味道是会渗透进去的。如此冷藏24小时,就做成了。**唯一麻烦的事儿,是现在杭州周边不太容易买到糟泥……

**叶杭胜**(中国烹饪大师 69岁)  
**配方:**萧山大种鸡/舟山虾油露/普通黄酒/姜  
**要点:**煮鸡前擦一遍盐/封瓶前滴几滴白酒  
叶杭胜大师的头衔很多,不仅是国家高级中式烹调师技师,也是中国烹饪大师。他擅长南宋菜和杭帮菜。年近七十,每天仍然充实忙碌,或研究饮食文化,或参加交流推广,更多的时间,则用来给年轻厨师传帮带。  
说起老底子的杭州虾油鸡,老人家也来了兴致:“南宋的时候,杭州就有虾油鸡了。”他说,虾油露本身是小鱼小虾经过发酵而成的,有特定的香味,就像老杭州的发酵酱油。  
鸡肉呢,“**从我1967年参加工作,一直到(上世纪)80年代,基本都是用萧山的献鸡。我们管这个品种叫萧山大种鸡,个头大,脚长。脚为什么长?它是在江边沙地上吃小鱼小虾的,也叫萧山沙地鸡。但后来这个品种没了,我记得十年前,有人悬赏十万元,来找这个品种,但怎么也找不到了,很可惜。**”  
因此,现在主流的做法,肯定还是普通的献鸡了。

叶大师推荐大家两个小窍门,会大大提升鸡肉的口感:鸡还是生的时候,在表面擦一层盐,放半小时以上,然后洗干净了再下锅去煮。盐一擦,鸡肉就会收紧;出锅的时候,可以把鸡放在冰里激一下,肉会更韧,皮也会更脆。  
叶大师的卤汁里,除了鸡汤、虾油露和黄酒,还要加一点生姜。至于要不要加盐,取决于虾油露本身的咸淡程度,以及个人的口味。  
“黄酒用普通的就可以了,毕竟要滚过,本身也蒸发掉了。酒太好了,也会影响虾油露本身的味道。当然根据个人口味,用好的酒也行,但我觉得没必要。”  
万事俱备,浸泡封瓶之前,叶大师还有个诀窍——稍微洒几滴白酒。“一个是香,一个也防止变质。”  
对于食用时间,他认为48小时是最好的时候,最好在三四天内吃掉,“当然现在有冰箱,也不怕,放到六七天都没关系的。”  
最后,叶大师也提到了马师傅说的“干糟鸡”。考虑到糟泥比较难买(买到了也未必放心),他推荐用甜酒酿替代,做成酒酿糟鸡——这是他自己很喜欢,也时不时要做来犒劳自己的一道菜。

## 冬装2折起 满额还有年货大礼免费送 杭州解百陪你一起“暖心”过大年

记者 朱玫

杭州人老底子过年办年货,有一个地方肯定不会错过,那就是解百。相信很多70后、80后都有这样的童年过年记忆——过了腊月廿四左右大人们开始忙碌起来,除尘迎新,采办年货,还要准备过年时走亲访友赠送的礼品,大人小孩也要置办新衣服,而对孩子们来说,被大人领着来到那时的解放路百货商店买上一身漂亮的过年新衣服和新玩具,再去食品柜台买上一些好吃的,更是五星级待遇。  
作为一家在西湖边屹立了近百年的老牌商场,今年将是解百陪杭州市民一起度过的第99个春节。据记者了解到,从本周末起,解百就将正式进入“春节模式”,不仅有低折扣吸引杭州人置办年货,同时,商场里也会洋溢着浓浓的年味。

### 买流行服饰就送精选老年货 过年吃的穿的一网打尽

大家都感叹过年的年味越来越淡,其中一个主要原因就是老底子春节里的民俗越来越难见到了。不过,阖家团聚、祈求幸福吉祥是“年味儿”永远不变的主题。今年春节来解百,就能让全家人都体验到浓浓的年味。小朋友们可以去A座观看皮影戏,民俗表演、写春联;年轻的顾客可以去B座和C座新春创意市集挑选心爱的创意产品。  
说到年货,杭州人就会立马想到酱鸭、鱼干、

香肠……家里还没准备好的不要急,直接来解百,就能一站搞定——除了全场的给力折扣季活动外,商场还精挑细选地为大家准备了纯正的年货礼,包括知名品牌酱鸭、精制鱼干、精选年货礼盒、优质水果等等。  
如何能获得这份年货大礼?很简单,只要在商场里流行服饰消费满一定金额,即可带走,新年新衣和年货一网打尽。此外,解百还准备时尚年礼大抽奖,多重组合的空气净化器、国际知名化妆品、新春福帖等你来赢。

### 年底冬装低至2折起

### 今明两天还有家电家居用品内购

解百的促销强档向来是高性价比的代名词。到了农历年底,解百新春折扣季的折扣也会更加疯狂。

“这段时间,冬装的折扣已经到了最大的时候。”解百相关负责人表示。因为很多人都有在春节前血拼的习惯,所以这段时间,商场会打出最诱人的折扣吸引消费者。眼下,解百的冬装已经低至2折起;化妆品满1000送200券;全新亮相的C座休闲运动馆本周特别推荐三叶草5-7折、潮牌Hardy Hardy秋冬款低至5折,同时全馆满500还有100券可送。另外,特别提醒要添置家居用品和家电的顾客,今明两天会有一场新春内购专场活动,届时现场会推出超大力度的折扣和超值的优惠商品,性价比很高。