

十一黄金周来了，以上海老饭店、绿波廊、上海德兴馆、南翔馒头店、松鹤楼等老字号为代表的沪上餐饮门店结合传统节气文化，以当季食材为主题推出时令美食，等着消费者来品尝。

秋季食鸭是传统食俗，秋季鸭肉正是肥美的时候，像香酥鸭、老鸭汤等一系列以鸭为主的菜肴开始轮番登场。以手工小笼馒头闻名全国的百年老字号豫园南翔馒头店，今秋别出心裁地把上海香酥鸭包进了小笼馒头里，让传统小笼吃出了不传统的秋日新滋味。

香酥鸭顾名思义肯定是又香又酥，包进小笼馒头里如何保持住这个味道？南翔小笼制作技艺的第六代非遗传承人游玉敏告诉记者，做一只香酥鸭小笼包从头到尾需要花费约72小时，可以说是小笼馒头界的一道“功夫菜”了。



蟹粉要好吃，秘诀就在于“新鲜”二字，“我们的蟹粉每天都由专人手工拆制的，顾客中午吃到的蟹粉都是上午拆出来的，晚上吃到的蟹粉是下午拆出来的，这样蟹粉吃起来就没有腥味，味道还特别鲜。”绿波廊总经理陆亚明说，蟹粉包春饼吃法也很特别，要先舀一勺蟹粉放在特制的春饼上，再依据个人口味加入京葱丝、黄瓜丝和醋，然后卷起来一同送入口中，“就像吃北京烤鸭一样吃蟹粉”。

当季的梭子蟹也已开始送上餐桌。膏满黄肥肉质饱满的梭子蟹也是上海人秋季餐桌上的常客之一，最家常的做法就是清蒸，但在上海德兴馆则是把梭子蟹和目鱼蛋一起蒸制，两种海鲜的叠加简直要让人“鲜掉眉毛”。最特别的是，这道“目鱼蛋糟蒸梭子蟹”里的“糟”字指的却不是常见的糟卤，而是他们自制的糟排骨，其糟味

来源于德兴馆传承了几代的老配方加以改良，当糟香四溢的排骨和目鱼蛋、梭子蟹一同历经高温蒸制时，糟香味与鲜味互相融合，让人从这道老菜里品出了不一样的新味道。