



千里之外的遇见 济南味道的食间

上个月中旬,上海市浦东新区陆家嘴西路168号正大广场的核心位置,有这样一家济南品牌——城南往事开张纳客,这是凯瑞旗下“城南往事”品牌在上杭区的第五家门店。

23日,齐鲁晚报·齐鲁壹点记者开始了为期两天的城南往事的沪杭走访之旅,眼见为实,确如凯瑞掌门人所言:“我们的店,无论上海还是杭州都是开在最繁华的地方。曾经,我们总是仰望别的城市;如今,是时候让别人看看济南的品质。”

齐鲁晚报·齐鲁壹点记者 王赞

上海之夜

2019年的冬至次日到达上海,晚饭定在城南往事·精选(正大广场店)。

坐下,音乐缓缓,窗外下着雨的夜,落地窗映出黄浦江边的霓虹,仿佛关锦鹏导演的《红玫瑰与白玫瑰》中的一幕一幕,轻易地将观众带进了怀旧的氛围中去。

马家沟芹菜樱花虾、陈皮白菜心、浓汤海鲜泡爆米、金华火腿鲜芦笋、纸皮水煎包的皮儿折脆在唇齿……个个像张爱玲笔下的爱情,味觉的勾连,随着一道工匠蓑衣黄瓜被擎起,600多刀切出的牵扯,一起化进夜的雨幕。干煎东海带鱼的酥爽和黄河口茅台醉蟹的湿幽,没有酒,也可以醉。

餐厅的装饰是浓郁的老济南文化,经营的菜也是鲁菜,无论在上海还是杭州,食客都觉得有似曾相识的感觉,这份感觉大约就是细节和精致,原谅我说一下店内的马桶盖的实木感,细节处、隐蔽处才能见内功,低调发展才能厚积薄发。

正如上海市山东商会会长高洪彦跟齐

鲁晚报·齐鲁壹点记者聊起城南往事时说的,“城南往事在上杭并不是轰轰烈烈一枝独秀,但是口碑与日俱增,内功终究是要外放的,矢量渐进式的,计算好发展的大小和方向,城南往事,正以这样的方式在前进。”

烤鸭之仪

这场夜宴还有古法秘制鲁花鸡、孔府贵妃鸽和一品烤鸭,生生把在大都市夜里的食客扯出一抹乡愁,此境恰如生在济南府的南宋词人辛弃疾那首鹧鸪天——鸡鸭成群晚不收,桑麻长过屋山头。有何不可吾方羨,要底都无饱便休。新柳树,旧沙洲,去年溪打那边流。

眼前黄浦江是那溪流,城南往事就是家舍了。

这家从济南走出的鲁菜品牌在上海的四家店的门前都写着“壹家有故事的烤鸭店”,光溜溜的烤鸭就是这么让人来电,不一样的果木挂炉烤鸭,让人欲罢不能。

说来或许难以相信,上海人对烤鸭其实挺有情感。民国时期,北京与上海是两大京剧重镇,随着不少京剧名角南下,上海的京帮饮食也得以兴盛起来,但凡口碑

不错的烤鸭店,基本都要提前预约或排队才吃得上。

话说鲁菜是最早记载鸭肉烹饪方法的菜系,在《齐民要术》中就有关于鸭肉的作法,鲁菜作为八大菜系之首孕育了北京菜、东北菜、河北菜等,北京烤鸭作为衍生于鲁菜的代表,不同的是鲁菜烤鸭只是一道配菜,而北京烤鸭长久以来作为主打菜。20世纪70年代的“烤鸭外交”更是传为一段佳话,进一步巩固了其“中华第一吃”的国际地位。

在城南往事可以体会,吃烤鸭一定要有仪式感,片鸭师傅片的姿势和尺寸,是一项颇具表演性的桌边服务。如果说鸭子的本身是一个电影,那么掌管烤炉的师傅是导演,片鸭师傅就是编剧了。

杭州之往

夜雨晨继,从上海到杭州,一直下着,到了城南往事来福士店,一地落黄,竟是秋意满满,一碟锦绣秋葵南极蛙从味觉上呼应了这种感觉。

风带着雨,却添了凉意。一盅热的鲜杏仁炖燕窝,定了神,才想起,从店门口到了名叫大观园的包间,是要拐好几个弯

的,途中看见的一席,服务生正在为食客分解糖醋鲤鱼,他的领带上别着金色的小鲤鱼。

糖醋鲤鱼是鲁菜一个代表菜,一道糖醋鲤鱼,凯瑞一年要卖100多万条。当初城南往事到上海开店的时候,就被形容为一条鲤鱼游进了上海,而后又从黄浦江到钱塘江,到了杭州。“我们就是要在这些地标之处展现济南、展现凯瑞”,凯瑞掌门人赵孝国如是说。

这两年,凯瑞旗下餐饮品类不断丰富,在济南开出了303米高空的“泉客厅”,开出了主打开埠文化的品质餐厅“贵满楼”,开出了港式餐厅“高第街”,开出了鲁菜名店“老牌坊”,开出了主打老北京胡同美食的“皇城根”,开出了小吃快餐“牌坊裡”,开出了好邻快餐“长安巷”,当然,还有国内第一家智能机器人炒菜餐厅“味想家”……赵孝国认为,餐饮行业的进步,会从根本上满足消费者日益增长的品质消费需求。

美食无国界,城界更不是问题了,正如城南往事在上杭已经是如鱼得水。莼菜银鱼羹端上来,莼菜像迷你的小荷叶,又像青青的油纸伞,漂在汤中,和小银鱼一起,格外生动……

2020 新年好

HAPPY NEW YEAR

新春家宴预定中



扫码关注凯瑞美食汇
微信公众号
获取更多优惠信息



山东凯瑞商业集团
SHANDONG CAMRY COMMERCIAL GROUP
Business Strategy & Management Specialist

