

大都市吃到“家的味道”

顾 超（济光学院）

新农村饭庄

这是一家以上海郊区农家菜为特色的餐厅，要是童鞋们觉得淮扬菜不合胃口的话，那么可以试试这家农庄哦，因为这家店是本帮菜，肯定符合各位“铁齿铜牙”的小伙伴们了。

走进店里，像是瞬间从繁华的都市来到了农村，简单的八仙桌、木头小板凳、古旧的家具、砖头灶台、有着农家气息的香堂，还有很多小时候看得到的锄头、斗笠、碾米的工具等，肯定会没去过的小伙伴们惊讶~不知道是不是农村饭点布置的都差不多，道具和整体的设计这两家都特别的相似。晚上厅堂也会有评弹开唱，感觉要比大排档的味道浓一点。为什么要给童鞋们推荐这家店呢？因为在这家店里可能会发现自己家那边出名的菜——

酱油白米虾

白米虾又称太湖白虾，营养丰富而味道鲜美，这道酱油白米虾采用了上海菜典型的浓油赤酱做法，但是口感却咸淡适中，既保持了白米虾的原味，又不失醇厚鲜美的特色。加入了鼓油皇，正好搭配清淡的白米虾，点出了老上海的味道。

亲自吃这道菜的时候，感觉味道偏甜了一点，可能是家里一直烧的比较咸缘故，小伙伴们可以无视我。不过白米虾肉质新鲜并没有吃到那种腥气的味道，可以说味道跟南汇当地的差不多，值得一试！

马桥豆腐

马桥豆腐切成斜刀片，这道菜一端上来就能远远地闻到豆腐的香味配上青葱段的味道，感觉嘴巴里全是口水。其实这道菜的成本不高，自己做一下的话只要十几元钱，在这家店卖三十多元，感觉还可以。不知道最正宗的马桥豆腐是不是在松江的，如果真的是在松江，那么小伙伴们可以去品尝，鉴别是不是味道差不多哦！

高桥三鲜砂锅

高桥三鲜砂锅这道菜的好坏，我最有说服力啦，因为我就是住在浦东高桥的，家里经常会弄三鲜砂锅，所以看到有这道菜的时候毫不犹豫地就点下了。这家店的三鲜砂锅，菜是一样都没有少：肉皮、自制蛋饺、小排骨……就连摆放的顺序也一样。吃三鲜砂锅时，特意先尝了一口汤，感觉就是像妈妈亲手弄的一样，只能说正宗。小蛋饺的味道一吃就知道不是超市里买的那种速冻的，应该是后厨师傅自己做的蛋饺皮，包的馅，突然转念一想，是不是别的菜也像当地的味道呢？

五谷丰登

这个五谷丰登可不是三国杀里的“五谷丰登”哦，五谷丰登包含了五种农村粗粮，其中有花生、芋艿、毛豆、玉米、荸荠。可以说是农家的点心吧，配上茶水比较解腻。个人感觉，芋艿和荸荠是这道菜里最好吃的，这道菜的话也没有别的什么特点，虽然普普通通，但是给人很清爽的感觉。

鳊筒煲

鳊筒煲还是很有良心的，放蒜放的毫不手软，给力！鳊筒煲用五花肉与鳊鱼制成，丝毫没有鳊鱼的腥味，再加上给力的大蒜吃到嘴巴里一口满足。不过不知道这道菜是哪个地区最出名，因为浓油赤酱所以喜欢这道菜吧。各位小伙伴要是去的话也可以点一份哦！

黑毛猪红烧肉

看到这个名字就有“高逼格”的感觉，红烧肉还是用黑毛猪的，小的时候还真没见过。上菜的时候看上去和普通的红烧肉没什么区别，仔细观察一下才发现，一般饭店的红烧肉是切成立方块的，而他家则切成厚片，一口下去好满足——原来味道真的是极好的！



南京大排档

一进入南京大排档，小伙伴就会发现饭店布置可以说是非常怀旧——一张桌子四个凳子都是老式的木头制成的，挂满了发黄光的灯笼，服务员们也都穿着唐装，这些可以说是南京大排档“雅俗共赏本味民俗”的点睛之笔。现场晚上还有评弹，一边听着评弹一边吃着饭，特别有意思，细细柔柔的语言若有若无，拨动人心弦，感觉置身于旧时茶馆，让人有种时空交错的感觉。咳咳，虽然一句都听不懂，但十分有气氛！

古法糖芋苗

经手工研磨铜锅滚煮，粒粒芋仔香甜糯口，地道南京传统风味，荣获“中华名小吃”。

这份甜点其实真正的甜度肯定不如童鞋们想象中的那么甜，因为制作的时候放的是冰糖也不会放特别多，有淡淡的桂花香（学校里现在的桂花香香啦）微微的香甜，其中芋仔真的是非常香糯，值得一尝！

酒酿赤豆元宵

这份由酒酿、赤豆、元宵加红糖的甜点在南京大排档在上海地区店里点的最多的。在店里，小伙伴们可以看到煮酒酿赤豆元宵的阿姨动作非常娴熟的在那里揭盖、取勺、下舀、入碗，仿佛回到小时候等酒酿小圆子出锅的场景。

赤豆小圆子对于土生土长在上海的童鞋肯定不陌生，因为小的时候奶奶肯定会在冬天的时候经常给你烧“夏天绿豆汤，冬天赤豆汤”，绿豆汤里点睛之笔是薄荷叶，那么赤豆汤里的点睛之笔就是酒酿啦！喜欢吃酒酿小圆子的小伙伴们千万不要错过哦！

天王烤鸭包

天王烤鸭包是用鸭肉制成的小笼包，可能同学们从小到大只吃过上海的小笼包或者是蟹黄小笼包，也许没有吃过鸭肉小笼包，那么可以去这里尝试一下咯，味道可能会吃不习惯，不过尝试一下也可以。

清炖狮子头

什么，狮子头不红烧不好吃！在南京大排档里就有一道清炖狮子头，因为店里的菜系都是以淮扬菜为基础的传统菜肴（据说国宴好像也全是淮扬菜）。

这道菜吃起来味道比较鲜，就是没有了酱油那种味道，肉质也比较嫩，估计炖的时间比较长吧。

虾黄豆腐

虾黄豆腐里的虾黄用的是当地的小龙虾，看到店里几乎每桌都有一道虾黄豆腐和糖芋苗，所以给小伙伴们推荐一下——味道感觉就像在吃蟹粉豆腐一样。

结束语

其实，像这种农庄的饭店在上海的市区还是有很多的，闹市区里的农家菜能让你感受不一样的特色，还能听着曲子慢慢回忆小时候的感觉，如果和舍友们不知道去哪里吃晚饭就和舍友们一起到这里感受一下清爽的农家菜，相信你们会有很多共同话题可以畅聊，减少和室友们出去拼酒拼到不省人事，唱歌麻将玩通宵的日子，让自己的身体能够健康起来！