

中产食尚



文\图 蔡久饭

江都春来早

富春茶社



扬州人过去曾有吃早茶的习惯，而今随着九如茶室等一批老茶社的消失，还保留这个习惯的人终究是少了——多是一些退休了的老人。剩下的茶社中，最著名的自然是富春茶社和冶春茶社。冶春在河边，位置好；富春的茶点品种更丰富——今日谈吃，那就说富春。那些去扬州的旅行团，每人一杯魁龙珠茶，再叫几客点心套餐，几个人合要一份大煮干丝，吃得大快朵颐。但为了要赶行程，所以他们大都吃得心急火燎，与正宗扬州人慢悠悠泡一上午吃早茶的兴致是不能比拟的。如今的富春却正是被这些旅行团惯坏了的。过去扬州人吃早茶，泡一壶茶点一客包子，花费才几许？旅行团来了之后就不一样了，好不容易来一趟扬州，大煮干丝、翡翠烧卖、蟹黄汤包、千层糕、三丁包五丁包，得一样一样吃过去。这消费标准不是扬州老百姓日常消费能比的。渐渐地，再好的百年茶社也被旅行团惯坏了。墙上倒还是明码标价，15-30 元套餐自选，极品魁龙珠 5 元一杯也不算离谱，但你不能单点。你爱吃三丁包没问题，但一客套餐里只有一个，想再吃一个？麻烦请再点一套。想单点三丁包？对不起，那是不行的。

流水席

好在富春的三丁包是真好，吃，每客一个，总遭人抢。还有扬州炒饭、蟹黄汤包什么的都不错。

【三丁包】

三丁包的发明，来自于一位尹姓厨子的灵机一动。民国初年，富春已经是扬州城内数一数二的茶社了，同其他茶社一样，这里不仅卖茶，也卖点心和面食。当时富春下面一律用鸡汤，每天要用掉几十只鸡，但鸡肉没法处理，这位尹师傅突发奇想，将鸡肉切成丁，外加猪肉丁和笋丁，做成了三丁包子。没想到，这包子竟然奇鲜无比，后来就成了富春的当家产品。

中国人讲究脍不厌细，对美食的钻研，往往到了不可理喻的地步。陆文夫在《姑苏茶艺》中介绍了一道叫做“炒绿豆芽”的菜，是把鸡丝嵌在绿豆芽里，其精细的程度简直可和苏州刺绣媲美。然而我却欣赏三丁包这样的小吃，用料简简单单，并无出奇之处，但就是不断地叫人念想着。这股质朴的美食，足以是让我记住富春的理由了。

【扬州炒饭】

《食经》中记载，隋朝越国公杨素爱吃“碎金饭”，这“碎金饭”选用软硬适度、颗粒松散的熟

米以蛋炒之，使粒粒米饭皆裹上蛋液，炒好后的饭如碎金闪烁，因此得名。

而今的扬州炒饭是有行业标准的。怎么炒，用什么炒，由谁来炒，都有具体的规定。富春的扬州炒饭做得还是不错的，它的特点是用料特别丰富：干贝、海参、虾仁、火腿、青豆、鸡肉丁、笋丁、花菇丁……这些一样不少，炒饭端上来时奇香扑鼻，令人食欲大开。虽然价钱有点小贵，但既然来了，如果不点，岂不遗憾？

【魁龙珠茶】

吃早茶，茶是理所当然的主角。

富春当年起家之本，正是这名扬天下的“魁龙珠茶”。

魁龙珠茶乃富春茶社自制，由三种茶叶合成。魁即安徽魁针茶，味虽长而色欠佳；龙即浙江龙井，色虽佳而不能久；珠即扬州珠兰，气虽香而不能长。茶社将三者合之，取魁针之味，龙井之色，珠兰之香，故有“一壶水煮三省茶”之说。旧时，魁龙珠茶是由茶馆里的茶博士现场冲泡的，看他左手挑杯右手执铤，一低一高，相距一米，细水激流，上下三次，谓之“三点头”，哪怕不喝茶，看着也心旷神怡。

名菜杂碎

夏天里的一把火

作词：开山怪
改编：彩虹汪

热天家本就容易上火 为什么人们还要去吃火锅
脱掉了衣服男人光着胳膊 汗流又浹背这道风景独特
按理说夏天就该吃清淡 除了那凉面还有冰冻稀饭
重庆的崽儿吃多了就厌烦 最多两三天又跑到火锅店

哦——是谁告诉我这叫时尚生活 别管那温度是好多
我们吃火锅无论春夏秋冬越吃越热越快活 哦——夏天吃火锅才是真正英雄 你千万别怕别哆嗦
虽然天气热火锅要烫舌头 大口捧着啤酒喝 嘿 洒脱
(改编自刘德华《木鱼与金鱼》)

精益求精派



“非常食客”名字取得特别，走的也是现在流行的小火锅路线。特色的锅底有“男汤”和“女汤”。前者以人参、海马、蹄筋为主料，女汤里则有乌鸡、裙边、海龙、芦荟等滋阴养颜的材料。“非常食客”的店堂布置大气，陈设简单而时尚。宽敞的空间、精致的光影、具有现代设

VS

别以为吃火锅就是牛、羊、猪肉老三篇。如果你不怕腥，或者不喜欢手忙脚乱的烧烤，就大胆地选择生食：当日从澳大利亚运抵的深海生蚝，肥硕鲜美、卖相极佳，个个都有拳头那么大。巨大的巧克力瀑布更让人口水直流。高达三层的巧克力，从塔上像瀑布一样倾泻而下，煞是壮观。整个空气中都弥漫着浓郁的香甜味道，仿佛一场浩大的甜蜜盛会。用牙签插上水果、曲奇……浸入暖和的流动的巧克力，眨眼间，一切都变成了我哄老妈开心的“糖衣炮弹”。诱人的肥美羊排、基围虾、鸡翅，品种繁多的火锅涮品、甜点……在这样的一场盛宴里，谁还能控制得住自己的胃口？平民的价格 PK 无限量的美味，怎能不让人心动呢。

VS

边吃边玩派



听说喜欢美食的曾志伟在上海开了他的第一家处女店，闻讯前去“探班”。店主是好玩之人，而店如其人，刚进门就碰上所有顾客手持酒杯或饮料在主持人的带动下，与朋友高呼“干杯”，场面气氛如

缤纷多样派



星不苑

淮海路店地址：淮海中路 627—635 号二楼（生蚝和巧克力瀑布只供淮海店）
电话：53839928
虹口店地址：四川北路 1885 号三楼（近多伦路）
电话：56660237

同赶上了“世界杯”！原来这里每天 19:30 点生啤或达人饮料可参与“达人干杯”活动，只要喝光杯中生啤或饮料，干一杯送一杯，举杯喝完即可送相同的饮品一杯。

除了每晚的“达人干杯”活动，每周一定时还会有“HAPPY MONDAY”的活动，抽中的顾客会有意想不到的惊奇大奖。坐定下来，店员奉上的菜单居然是一本精美杂志，封面曾志伟笑容可掬，菜单里不仅有菜的介绍，更有时尚资讯、美容服饰、精品小文等等，颇有趣味。而且“菜单”是可以带走的，应了那句“吃了还有拿”的俗语。这样边吃边玩的火锅店最适合 8 小时紧张工作后的年轻人啦。

烹大师火锅达人

地址：漕溪北路 717 号 3-4 楼
电话：54258703

淮海路最便宜的蟹粉鱼翅

文 / 晓飞

一提到吃海鲜，大家的胃口一下子就上来了。一提到吃鱼翅，大家第一个反应就是太贵了。现在报告大家一个好消息，淮海中路 158 号二楼的“湘巴佬沪湘情土菜馆”即日推出的“蟹粉鱼翅”和众多小海鲜菜品价钯交关交关优惠。这是国家一级烹调师邹正松师傅给食客的一个惊喜，大酒店出身的邹师傅擅长海派、粤菜和淮扬菜的烹饪。湘菜大厨刘熠师傅也给喜欢吃辣的朋友带来了两只新菜。

“蟹粉鱼翅”的做法，要选用正宗老母鸡汤，加上干贝和金华火腿等炖成浓汤。然后加上精心挑选的蟹，拆成蟹粉。再加上高山百灵菇，一盅“百灵菇蟹粉鱼翅”就端上了台子。鱼翅如何制作，邹师傅始终不肯



讲，再讲出来，你们就不到饭店来吃饭了。这样一盅鱼翅卖多少钱？每盅 58 元，称得上是淮海路上最便宜的

鱼翅菜品了。

邹师傅还讲了鱼翅有许多营养，有许多滋补作用。吃客上网一

查，果然名不虚传。

邹师傅又推出许多小海鲜菜品给食客：蛏子、蛏王、一点红、扇贝王、鲜鲍鱼、海肠、梅子鱼、富贵贝、香螺等等。这些小海鲜的价钯在 10 元至 50 元之间，肯定能吊起喜欢海鲜的吃货胃口。

湘菜刘师傅这次推出的两只新菜都是 30 元的价钯。一只“飘香牛肉”，选用湖南乡村黄牛肉，烹制出来浓香微辣，是饮酒佳肴。还有一只“农家骨肉”，选用新鲜猪脑肉，用特制调料烹饪，香辣怡脑，吃后好像有醒脑开窍的感觉。刘师傅的湘菜让喜欢吃辣的客人很过瘾。

“湘巴佬沪湘情土菜馆”吃 100 送 50，来客即送小龙虾免费品尝，



优惠多多。

停车问题再讲一下，到“湘巴佬沪湘情土菜馆”吃饭，车子可以停到普安路的曙光医院停车场，普安路桃源路口也有停车位，金陵中路普安路口的延中绿地地下停车场也不错。

“湘巴佬沪湘情土菜馆”

地址：淮海中路 158 号二楼（普安路口）
电话：63860757 63865706