

光头5食欲

文 / 秦玉兰

在成都火车北站附近的五丁桥，有家“光头香辣蟹”，是一家将人性研究透了的小馆子。如果不是老同学在成都天天到处吃，发现了这家馆子，我断然不知还有这样的好去处。这些窝在成都的食客的天堂日子每每令我艳羡，有个好吃鱼的家伙，声称已经将成都以及郊县所有的鱼馆吃遍，一听说哪里新开张了吃鱼的馆子，他则势必驱车前往，不管地点多么曲里拐弯多么难找。

一进“光头香辣蟹”，我就感到震惊。这家店的外在特点是无论男女服务员一律光头。这对男服务员来说还算容易，对女服务员来说难度就好比登天了。我怀疑这些女服务员不工作的时候要么得戴假发，要么得戴帽子，否则一定令路人侧目，被视为个性超酷的女子。其实光头很有讲究，一般头型不好的人不敢光头，极不美观。一个美观的光头，真是美艳啊。另外，我见到他们才想起来光头的实用之处：整洁干净。餐饮业最忌讳的事情是在菜肴中发现头发之物，而光头则彻底解决如此后顾之忧。且川菜喜好大起油锅，各种香味麻味辣味无孔不入，而厨师们的头发最容易吸收油烟。哈哈，若是光头，还怕什么呢？

这光头极大地激发了食欲。首先是一股子豪放气概油然而生，动筷子动勺子都利索起来，豪迈劲头一来，胃口也开放了；其次是光头调动了体内的激素分泌，大干一场的想法蠢蠢欲动。光头男的男子气概十足，若是不笑，显得阳刚镇定，女食客见了不免暗自多看两眼，若是微笑，显得格外可爱，如同邻家弟弟。光头女则平添妩媚，言语之间眼波流转，顾盼生姿，比长发短发多了一重神秘光环。但一家馆子徒有花哨的形式，噱头再足也不可能长久，幸好这店有内容，即看家的涮汤。

这种吃法疑为火锅演变而来。火锅已经流行太久了，对其更改添置，也算继承传统发扬创新了。“光头香辣蟹”是用一种味道十足的红油涮汤涮出来的。这看家的涮汤，不是厨师就搞不懂怎么调制出来的：只见厚厚的一层红油之下，是滋味特鲜香的汤，其实油汤之间并无界限，油的功能也就是保温而已。有点类似火锅冷吃，就餐时不会烟熏火燎，也不用准备专门的“火锅服”。这时可将蟹、牛蛙、百叶等净品放入，过一会儿就可下肚了。每次去吃都觉意犹未尽，最为神奇的是人们对用过的汤十分喜爱，居然纷纷要求打包回家。这对于火锅而言是绝无可能的，但在“光头香辣蟹”却是一大特色。说老实话，将汤打包很麻烦，一般不是特爱的菜肴，不会去费这个功夫。可是用这汤下顿面条吃，鲜香滋味得以绵(面)绵(面)不绝，这点小麻烦就可以克服了。

这让人回味的绵绵不绝的美味，如今却再难找寻，听说二三年前老板遭遇车祸，店也关门了。追随者同样的标题同样的菜式，遍布各地，恐怕也难以掩盖初创者的光芒。饮食与人物互为传奇，是民间感情的生动流露。

正宗广东农家菜

文 / 瞿林



▲ 香肚煲水晶鸡

汤汇：煲出美味滋补汤

说起广东菜，许多上海人的脑中马上就会出现喝早茶、吃海鲜、卤水烧烤的景象。其实广东菜作为一大菜系，源远流长，主要有广州菜、东江菜、潮州菜之分，而最充满岭南风味的，当数东江菜。广东人都知道，最好的美食在南海、番禺和顺德地区，这里名厨云集，创新菜不断涌现，可以说是粤菜的源头。

广东菜好吃，还表现在汤上。俗话说：唱戏的腔调烧菜的汤。广东人煲汤，既注重味觉，又讲究食补，且根据时令变化，不断翻出花样来。近日，朋友介绍延安西路 688 弄近江苏路的华敏世纪广场内，新开了一家叫汤汇的广东茶馆，说是有特色。

双休日全家一起去一尝，果然名不虚传。那菜单上光是煲汤就有十多种，我点了一款最有代表性的猪肚煲鸡汤。曾听广东好友说起此汤，但要在广东尝到，也不是容易的事。此煲上桌，甫揭煲盖，香气扑鼻，瞪眼一看，一猪肚大球煞然煲中。服务生征询后，将煲拿回厨房，把猪肚和里面包的清远鸡斩件，再把煲放在桌上的电磁炉上烧开，放入猪肚和鸡炖 10 分钟，此时香气四溢，



▲ 鲍鱼煲土鸡

汤鲜浓香，猪肚脆嫩爽口，鸡则肉鲜骨香，美味无比。若汤内再加入鲜蔬干菜同煮，又有不同的味道出来，滋味无穷。听店主黄老板介绍，此汤加了胡椒、沙参、玉竹、党参等药材同煲，有抗胃寒、驱风、滋补作用，调整睡眠，适合四季饮用。说实话，喝过这里的汤，时下许多以“汤”为标榜的店，就显出火候不到位了。

至于汤汇的煲菜和广东农家菜，大多是首次出现在上海，我介绍起来也不利索，自己去尝一下就体会了，保证去过一次还想去第二次。



▲ 蟹子烧卖皇

匆匆赶去 缓缓而吃

多年前在白领间盛传的“我不在咖啡店，就在去咖啡店的路上”这句“小资格言”，在洋葱小姐看来，如今早已过时。在陆家嘴工作的白领们到了午饭时间，不辞辛劳地坐上地铁二号线赶到石门一路，到南京西路 881 号的洋葱餐厅吃个午间套餐，才算得上雷厉风行的小资作风。

坐上二号线去吃“洋葱”

多年前在白领间盛传的“我不在咖啡店，就在去咖啡店的路上”这句“小资格言”，在洋葱小姐看来，如今早已过时。在陆家嘴工作的白领们到了午饭时间，不辞辛劳地坐上地铁二号线赶到石门一路，到南京西路 881 号的洋葱餐厅吃个午间套餐，才算得上雷厉风行的小资作风。

在南京西路这样的繁华地段用餐，不放心的话先打 62675477 订个位，不然来晚了要在门口排队等候，耽误了下午的上班时间可不好。洋葱小姐看到，一行人风风火火从地铁的人堆里钻出来，想必这个时间挤地铁疾步如飞的，多半都是赶往洋葱餐厅占位的。

茶树菇猪颈肉的诱惑

上海遍地是餐厅，洋葱餐厅怎么能让更多白领都趋之若鹜呢？除了“洋葱”这个可爱名字之外，还有什么如此吸引人？洋葱小姐也很纳闷。

地铁石门一路 2 号出口左转走个百来米，就会有服务生示意楼上请。顺着有新静安时代大厦特色的感应电梯缓缓而上，洋葱小姐的疑惑马上就将得到解答了。紫红色招牌惹眼地跳入视线，通体透亮的装修格局，满眼的鲜亮色彩“各居其位”，有现代人钟爱的简易设计感，又配以现代风华的个性空间。这里的环境还真是棒啊！

不过餐厅最重要的还是吃，这也要洋葱小姐来“品鉴”一下。一拿到菜单，最关注的当然是特惠菜啦。“七彩茶树菇猪颈肉”是本月特惠菜。在这个“二师兄的肉比唐僧肉还要贵的”时节，洋葱餐厅的猪颈肉竟能保持特价原量出菜，着实给了洋葱小姐一个惊喜。店长拍着胸脯说这就叫气度不凡！不过美味的东西说到底还是综合素质问题，既然“色香味”里“色”字排行老大，就是第一眼给人的好感度。洋葱的这道菜用

七彩命名，猪颈肉的红，萝卜的橙，黄椒的黄，青瓜的绿，芝麻的白……汇成一道百看不厌的美味图。猪颈肉的紧致酥香惊动了整个味蕾，以至于在第二盆菜还没上桌前就被风卷残云了。

不可不提的洋葱下午茶

去洋葱，不得不提的还有她精致的下午茶，港式经典小吃从蒸笼里变出花样经。眼看端上来的蒸笼都长得一样，却飘出不一样的香味。真想要探个究竟呢，洋葱小姐干脆做一次“馋癩坯”，装模作样从别桌晃过偷瞄其中花头，然后悄悄告诉服务生：要一份和她一样的点心！

办公室里气氛过于压抑，越来越多的人喜欢找借口坐到洋葱餐厅，洋葱提供无线上网早已人尽皆知，所以喝午茶带着笔记本电脑也不会让人觉得奇怪。暖色调的装潢，轻缓的音乐，正点的奶茶，难得一遇的午后阳光，也许还会和每天遇见的邻座暗生情愫。

不过话说回来，洋葱小姐若是每天坐地铁去吃午餐或下午茶，也真够辛苦的。幸亏洋葱的老板开分店的速度“与时俱进”，等下个月浦东塘桥的巴黎春天有了洋葱，就可以为浩荡的洋葱大军分担人流了。



▲ 七彩茶树菇炒猪颈肉