



申之魅

朱雀茶室 天生就“红”

新民晚报

20

2019 年
2 月 22 日
星期五



买手

影音

流连

潮店

格调

悦动



从《舌尖上的中国》到米其林推荐，惠食佳在粤菜江湖中的地位根深蒂固。

朱雀茶室是惠食佳和上海的一场美丽邂逅。朱雀茶室走的是华丽的中国风，环境的主色调是明丽的中国红，在暖黄色灯光的照耀下，绽放出张扬的红、富贵的金。随处可见的江南瓷器、潮州木雕和岭南满洲窗……这是沿袭了乾隆年代的“鼎盛”格调。

一店三进 庭院深深

朱雀茶室，严格遵循着中国住宅层层递进的建筑风格，整个店设计为三进院落，一进为迎宾台，二进院落为茶台及柜台，三进才到了大堂与包厢，处处玄关，层层回转，私密性极佳。就中国传统建筑风格来说，大宅院中，第一进为门屋，第二进是厅堂，第三进或后进为私室或闺房，是最私密的活动空间，一般人不得随意进入，古人有诗云：“庭院深深深几许”。庭院越深，越不得窥其堂奥。朱

雀茶室将最尊贵的地方留给了食客。

朱雀涅槃 天生要红

百年前，南京路上的先施百货，推出了粤式茶室，而后永安百货的天韵楼茶室开业，到 2018 年正好百年历史。百年后的南京路，米其林血统的惠食佳在此重开茶室，取名朱雀茶室，一为致敬，二为重生。只能说店如其名，店内目光所及之处皆为红色，由于朱红色在古代是正色，皇帝御批用朱红，皇家建筑也以朱红色装饰宫墙，官宦或者富硕人家往往将大门涂成朱红色，而朱红色象征朱雀，意指南方，与粤菜风格形成强烈的呼应。朱雀茶室能够满足视觉呈现的所有需求，红的彻底，红的震撼，在这里，取景任何一个角度，拍出的照片都能成为经典。

高光漆器 鹤立高洁

与红相对应的便是店内大面积的金色呈现，扬州漆器制成的巨幅壁画，随处可见鹤的形象，以鹤喻人，突出高洁的气质。在这里，扬州漆器的钿螺工艺随处可见，将夜光螺、珍珠贝、石决明等材料精制成薄如蝉翼、细若秋毫、小如针尖的片、丝

点，再用特制的工具镶嵌在乌黑发亮的漆坯上，然后一层层的反复刷漆，再进行精心细致打磨，使漆器具有图案精致、色彩绮丽、随光变幻、明亮如镜的艺术风格。

木雕满窗 岭南风光

在朱雀茶室吃东西，仿佛置身广州西关，到处是南粤熟悉的潮州木雕和满洲窗，民国的木雕髹漆贴金作品熠熠生辉、光彩夺目，贴金木雕再配以金漆画、金漆字，文化内涵更为丰富、细腻、精致、纤巧、瑰丽、金碧辉煌的风格，可谓集匠心于一体，赋玲瓏于全身。

朱雀茶室一共有 7 个包房，分别用了人生美好愿景来称呼：登科及第、富甲一方、松龄鹤寿、锦绣良缘等。

这里，好吃、好看、好有意思，是沪上品尝粤式菜肴的绝佳去处。

陈骏



星期美点 不时不食 古法乳鸽 靓汤甜品

先施、永安、新新、大新就如四大名旦，撑起了旧上海的十里洋场。100 年前，当永安公司开张时，同步配套开张的广式茶馆天韵楼茶室更令上海人拍案称奇。100 年后，当朱雀茶室亮相于市百一店东楼，既是致敬先辈，更是涅槃重生，也成了南京路上新的美食地标。

进入一店东楼 4 楼，前方忽现一抹红，趋前一看，果然是惠食佳朱雀茶室。在大门口有两句四字匾，“星期美点”“古法乳鸽”，原来店家早已把特色标在门上了。惠食佳一直把不时不食，顺其自然作为基本。朱雀亦是如此，从它们的菜单上即可感受到。每一张点心单的左上角标注了时间，代表了一张单只在这期间使用，周期一到在更换菜单的同时，里面的各色点心都会进行相应的调整与更换，红色是常规的，绿色是新上的。星期美点，可是大有文章呢。传统的，创新的，咸口的，甜口的，粥水的，包饺的，煎炸的，蒸炒的，都在一纸中一笔下。比如，鸭脚扎烧卖，是一道别家几乎吃不到的老广味道。将鸭脚、猪肉用豆腐皮包好，放笼中蒸制，三者味道相渗透，事先卤好鸭脚酥软易脱骨，猪肉增香，豆腐皮滑软入味，看似风马牛不相及的食材，包在一起，呈现了咸鲜软的口感，是朱雀传统风味的代表之一。老火烧鸭菜干粥与另一碗荔湾艇仔粥是朱雀两大经典粥品，

长年占领点心单的红色标签。朱雀还将上海人喜欢的小黄鱼包进了生煎里，将当地人喜欢的口味融进广式点心的创意，获得了不少本地人的认可。一道酥炸牛腩更是获得众多食客的赞赏。而二十年陈皮红豆沙、姜撞冰激凌、燕窝鸡蛋挞，更是食客餐后必点的甜品……

朱雀的乳鸽做法之多，沪上难觅。目前就有盐焗、芝士、麻辣、桂圆四种。据说限定乳鸽会定期更换。针对节气变化推出不同的口味。在朱雀，总能吃到一款你最喜欢的乳鸽。

在一家集美味与美貌于一身的茶室里享受一餐，又有谁会不爱呢！

苗可



荐好吃

惠食佳朱雀茶室
南京东路 800 号
第一百货商业中心 C 馆 4 楼
63280028
潮府馆
花木路 809 号
68377117
稻香
杨浦区民府路 557 号
62997778
瞿凤楼
吴中路 1599 号万象城 5 层
62205371

瓷盒里的小故事

在朱雀吃东西，除了传统的碗碟调羹、筷子外，服务员会额外给每个顾客一个圆形的印花小瓷盒。不少食客都会好奇这个小盒的功能，有的说是倒调味品的，有的说是放点心的，更有的说是烟灰缸。忍不住问服务员这是派什么用的，回答是：吐骨头的。

据说，朱雀茶室在设计之初，走访了沪上不少名媛家庭，得知以前的大户人家，吃饭时不想直视残羹骨头，影响食欲，不美观，因此会将骨头吐进这么一个带盖的圆形小盒中，且必须盖上盖子，那么目光所及之处依旧干净。食欲大增，胃口就更好了。

当然，在这里你不用担心小小的瓷盒装不下太多东西，因为惠食佳的服务同样是米其林级别的，往往一个眼神，服务员就能知道你需要什么服务，有机会的话可以去试试。

东马



姜撞奶冰激凌

生活就像一支冰激凌，你永远不知道下一个是什么味道。在朱雀吃完乳鸽、啫啫煲、各类茶点过后，最后离不开一份甜品，为今天的这一餐做最后的谢幕。

除了招牌啫啫煲，还有一款不可错过的餐后甜点——姜撞奶冰激凌。谈到姜撞奶，第一反应是热牛奶冲入姜汁中的画面，这道冰激凌就是从广州传统甜品姜撞奶中汲取灵感，用新鲜奶油、鸡蛋和品质上好的纯水牛奶以保证冰激凌的高品质。以一定的比例将冰激凌与姜混合浸泡，浸取到浓香姜味的冰激凌仍奶香十足。别致的陶瓷碗中装载着姜撞奶冰激凌与炸米，冰激凌滑入喉中，缕缕姜香与奶香透出，每一口都是丝滑享受，底部的些许炸米，增添了迷人的丰富口感，如一场硬与软的交锋，姜味悠悠，清甜解腻。

容二

视觉设计 / 删怡歆
本版编辑 / 季斌