



新民夜上海  
越夜越精彩

八小时之外，大好休闲时光，兜兜逛逛、看戏听歌、运动健身、血拼美食。引领时尚，廓清风气，更多精彩，尽在新民夜上海！

视觉设计：副怡歌  
本版编辑：季斌

申之魅

## 川菜遇上鸡尾酒 老外摆起龙门阵

梧桐遮天的武康路上，遍布着各类名人故居。沿线的西班牙式、法国文艺复兴式等风格的建筑吸引了一大批外国游客慕名而来，整条路都洋溢着浓厚的欧陆风情。在武康路378号门口，经常有三三两两成群结队的外国人，直奔二楼的龙门阵茶屋川菜馆。

意天涯

川菜列入中国四大菜系，实至名归。众多美食家对川菜的评价不胜枚举，而我认为，仅用两字足矣：够味（此处须用四川话念）！抗战胜利后，川菜随接收大员进入上海，与淮扬菜结合，创造出上海独有的川扬菜，产生了何其坤、吕正坤等一代宗师，这又是上海的神奇之处。

而今，龙门阵茶屋返璞归真，不盲目追求极致辣的所谓川菜，还原川菜“鲜香麻辣烫”的本味，竟然受到在沪老外的青睐。于是，就着鸡尾酒吃川菜，用各种语言摆龙门阵，这家川菜馆成为了沪上的一道美食风景。

若丹

龙门阵茶屋乍一听是一个颇具江湖风格的名字，刚出电梯一股浓烈的“川味”扑鼻而来，满眼的大红灯笼和颇具特色的中国木雕隔窗，仿佛置身武侠小说中的场景。墙上挂着各类民国美女的壁画，让人感叹这里真像一个“中国江湖”的时候，远处一个硕大的红色直角酒吧台，又一下子把人拉回现代之巅，第一次来的客人不禁发问“这里是吃川菜的？”

红色的吧台后面摆满了全球各地的洋酒，帅气的调酒师摇动着手中的瓶子，吧台的另一侧咖啡机啤酒机横列，吧台上几把大蒲扇左右晃着。来这的外国人不看菜单就能点上辣子鸡、水煮鱼、麻婆豆腐等经典川菜，手边一杯茶或鸡尾酒，熟练地拿着筷子将食物往嘴里送，一阵眉头紧锁龇牙咧嘴后，纷纷跷起大拇指。

路过龙门阵茶屋的厨房，几乎每个人都会停下脚步听上一阵，四川大厨们旁若无人地操着一口地道的四川话，大嗓门直冲大堂。据说龙门阵茶屋老板的祖籍四川，一心要做最正宗的川菜，因此从四川请来大厨，在这里烹饪起地道的川菜。

麻婆豆腐 牛肉脆臊显正宗

说到川菜，不少食客第一反应就是麻婆豆腐。麻婆豆腐在四川是一道平凡菜肴，却最能彰显厨师的基本功。龙门阵的主厨毛勇，骄傲地跷着大拇指说：“我们的麻婆豆腐应该是全上海最正宗的了”

吧！”要问其中的诀窍，毛勇说，麻婆豆腐里要放肉，不少食客以为放的是猪肉，在我们四川，麻婆豆腐里的肉都是牛肉。将牛肉斩成肉糜后，放锅中小火炒至香脆，被称为脆臊，加入麻婆豆腐后那口感才够地道。

龙门阵的麻婆豆腐讲究“麻、辣、烫、鲜、香、酥、整”，里面的酥正是指牛肉脆臊。麻婆豆腐一定要趁热吃，烫嘴的同时，麻辣占领了口腔的前端，食材的鲜味停留在味蕾上，豆腐滑嫩的同时透着淡淡的豆香，脆臊一粒粒的，满口酥香，老食客通常会点上一份米饭与之搭配。

红江鸭 土豆里有大讲究

川菜讲究一菜一格，百菜百味，龙门阵的红江鸭则是川菜家常味的代表。选用土麻鸭，在锅中下入菜籽油后放鸭子翻炒，炒制过程中加入豆瓣酱，炒透后将洗净的土豆加入后，用高压锅煮5-8分钟，此时的鸭子与土豆完成了第一次蜕变，随后将鸭子和土豆慢慢收汁，出锅前加入红辣椒、葱花等。

红江鸭中的土豆是主厨经过多次对比后的精选土豆，水分多、回味甜、入口粉糯，吸饱了鸭子油后特别入味，而鸭肉吸饱了汤汁，肥嫩的同时入口有淡淡的咸鲜，吃完后舌根又有淡淡的辣味。

青花椒牛蛙 复合味征服味蕾

在龙门阵，一道青花椒牛蛙受到了不少食客的喜爱，一发不可收。这道菜的灵感则来自于另一道知名川菜石锅三角峰，也称为“黄辣丁”，江浙地区称之为昂刺鱼。据主厨介绍，当时上海流行吃干锅牛蛙、馋嘴蛙等，同一类型味道

厨之神

毛勇 龙门阵茶屋 行政总厨

毛勇来自四川省什邡市，是地地道道的四川人。说到做菜，他笑着说是属于“半路出家”。从学校毕业后他从事过很多工作，其中不乏现在看上去都让人羡慕的职业。



由于家里人都爱吃，从事餐饮工作的亲戚不在少数，经过反复思量，在1998年他决定做一名厨师，跟随自己的姐夫学习做菜，走上了从事烹饪的道路。由于家里的大环境特别好，他学起来特别快，没多久便精通各类传统川菜的制作，并陆续到宁夏、内蒙古等地学习。

2008年经朋友介绍，毛勇认识

了龙门阵茶屋的创始人，洽谈之初毛勇提了不少意见和建议，没想到被悉数接纳。他被诚意打动，决定来到龙门阵茶屋担当行政总厨。这里出品的都是传统地道的四川风味，受到了众多食客的喜爱，更是成为不少四川人的定点聚会场所，龙门阵茶屋被多家知名杂志评为最佳川菜。

毛勇喜欢学习交流，先后去过美国、日本、新加坡、菲律宾等地，把好的食材带回来，与同行交流分享经验。

太过于集中，因此想到了用石锅三角峰的汤底来做牛蛙，没想到大受欢迎。

将牛蛙杀好洗净后加盐腌渍入味2分钟，这是为了将牛蛙中最后的水逼出，带走腥味的同时将咸味腌进去。接着洗净后裹粉下油锅炸。这道菜的汤底由主厨秘制，在汤底中添加莴笋等煮沸后再加入炸好的牛蛙。汤底里有青花椒、芹菜、香菜、萝卜、菜籽油、咖喱等，辣中带鲜，是川菜复合味的代表。牛蛙肉质本就鲜嫩，吸饱了酸辣的汤汁，入口更鲜，只要用舌尖一抿便轻松脱骨。多重味道冲击味蕾让人食欲大开，汤底酸辣透着浓郁的鲜味，越吃越有味，仿佛置身蜀地名山大川。

陈骏



荐好吃

龙门阵茶屋川菜馆  
武康路378号2楼  
54041235