



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

当榴莲跳入一锅鸡汤

与朋友在上海浦东滨江大道一家时尚餐厅吃饭。现在餐饮业竞争激烈，场景多元化、客户年轻化，菜品设计思路必须开阔，方能吸引挑剔的消费者。比如这家，从餐位设计上看是适应夜生活的酒吧，但出品上又像面对年轻即时消费的烧烤店，不过你要是想吃个中餐的话，冷盘热炒也能给你端出来。我们十个人，摆了个西式长桌，两两相对，桌子上摆着四颗色相一流的榴莲。对，今天的主题是“夏日里的水果秀”。

帅哥厨师将两只泰国榴和两只马来西亚 B101 榴莲剖开，先切去蒂部，再顺着自然迸裂的缝隙进刀，哗哗哗一顿骚操作就分成五瓣，然后囊中探物般地剥取肥硕的果瓢，看上去比开菠萝要容易些。帅哥一边开一边跟我们讲解两种榴莲的区别，今年榴莲是大年，进口价大幅下降，正是过把瘾的大好机会。

吃过榴莲——几个美女大口吞食榴莲的狠劲令人咋舌，服务员端来分别用杨梅、青柠加工的气泡水和清酒。接着上了十几串招牌烧烤，有鸡软骨、鸡中翅、鸡胗、鸡肝、鸡心等，肉块中间夹了甜瓜片、菠萝片、酸黄瓜片等，不仅中和了烤肉的滋味，还特别解腻。

冷菜上来：鲜杨梅果冻、柠檬煮杨梅、榴莲土豆泥沙拉、鲜杨梅糖醋小排、炆拌辣木苗。

杨梅果冻呈现琉璃般的质感，杨梅果肉排在料理盒底，浇上啫喱水进冰箱冷冻，脱模后切块，晶莹剔透。柠檬煮杨梅也是甜口，先将杨梅扔进沸水里煮十几秒钟，捞出后浸泡在事先调过味的柠檬汁里，低温中浸渍一小时入味。榴莲土豆泥沙拉、杨梅熟醉大头虾的技术含量不算高，但鲜杨梅与糖醋小排的搭配很相宜。将杨梅在油锅里

过一下，使其表面紧致，吃起来有嚼劲。

汤品是金枕榴莲砂锅鸡，一砂锅草母鸡汤炖足三小时，坐到燃气炉上继续加温。厨师将一大盘榴莲果肉毫不吝啬地拨入锅内，榴莲受热后果香款款升起，满屋子都是南国水果的浓烈香气。

榴莲与生俱来的那种强烈气味被驯服了，留下的只有热带植物的气息。斩块的带皮鸡肉也炖得到位，不柴不老，筷子一夹，骨肉分离，高温加持后的榴莲可以用汤勺挖来吃，软糯中更兼情意缠绵，味道不同凡响。每人喝了两小碗，浑身冒汗，马上叫半打冰啤酒来灭火。

接下来是咖喱榴莲酿油条，将榴莲与黑毛猪肉糜一起拌作馅料，塞进老油条里，切段油炸至脆，是上海男人喜欢的下酒菜，脆感分明，声震十里，相当好吃。瓜姜鳊鱼丝本是淮扬菜，现在厨师用哈密瓜丝取代嫩姜丝，味道也不错，鳊鱼丝鲜嫩爽滑，值得多吃几口。

接下来是一道红光亮的猫山王榴莲红烧肉，红烧肉本身就烧到十分出色，皮糯肉酥，弹性适当，回味甜鲜。整块的猫山

王榴莲果肉放在明火上反复先烤几下，至边缘出现焦糖化，再和榴莲果仁一起下锅与红烧肉周旋。这道菜不仅颜值惊艳，味道也迎合了上海人的世俗趣味，我认为超过目前上海 98% 饭店里的外婆红烧肉。我第一次吃榴莲的果仁，与一只橄榄差不多大小，软糯爽口，满口异香。

主食是杨梅寿司红龙卷，每人一贯。甜品有两款：芒果布丁和榴莲舒芙蕾，统统吃光，才对得起这场烈日灼心的水果秀。

隔壁房间突然响起爆破般的叫喊声，某金融机构三十多位年轻人包场搞团建，一大锅榴莲鸡汤刚好掀开了盖子……

**一大盘榴莲
果肉毫不吝啬地
拨入锅内，榴莲
受热后果香款款
升起。**