

经济踏了油门，餐饮业要配合经济发展，就形成了三条美食街：云南南路、黄河路、乍浦路。黄河路美食街市口最好，靠近南京路，路面开阔，破墙开店，出入方便，人气最旺。但是下海创业的老板、老板娘都是半路出家，他们能请到的厨师多半也是“三脚猫”，家常一路味道。国营饭店的经理、厨师不屑一顾，要是被同行看到，一世英名就毁了！

形势所逼，黄河路上的小老板和草台班厨师硬是华山一条路，冲出来了！没有正式拜过师，脑子里就没有条条框框，本帮、潮汕、淮扬、粤港、东南亚、欧陆、南美等菜式，怎么好吃怎么来，混搭是屡试不爽的套路。有好几道菜，科班出身的厨师打破头也想不出来，比如桑拿虾，将活蹦乱跳的草虾投在一锅烧至500摄氏度的鹅卵石上面，再泼上一碗调料，蓄足热量的鹅卵石受到刺激后，形成一股如核弹爆炸的蒸汽，台面上十分壮观。服务员明眼手快压上盖子，让锅内形成小宇宙，十几秒钟后揭盖，虾身弯转通红，熟啦，剥壳一吃，味道超赞。桑拿虾取名有点暧昧，有点幽默，但声色俱全，观赏性很强，很快从黄河路走向大上海。

龙虾三吃，刺身、椒盐之外又可烧一锅泡饭。这锅泡饭让在底层社会打拼的人感到无比亲切。味道鲜不算，连虾须虾壳都没有一点浪费，上海人精打细算的持家禀赋体现得十分充分。象拔蚌刺身，卷边的蚌片吃光，内脏另外烧一碗豆腐汤，鲜掉你的眉毛！咸蛋黄也可入菜，什么咸蛋黄荔浦芋头、咸蛋黄冬瓜、咸蛋黄豆腐、咸蛋黄九肚鱼、咸蛋黄龙利鱼、咸蛋黄膏蟹，都有出奇制胜的效果，也能得到食客的啧啧称赞。

草根美食，取名不讲究，为吸睛计，不妨幽他一默，让

波龙麻婆豆腐。摄影/沈嘉禄



食客在豁然一笑中记住。比如世界杯期间推出的新菜——猪八戒踢足球，其实就是红烧猪脚爪配狮子头。生番茄切片，洒上绵白糖，这叫火山飘雪。糯米糖藕就叫路路通，财路一通，好事自然来。芹菜炒牛肉丝，蛮实在的一道菜，被叫作对牛弹琴。

或问什么帮派？无帮无派，人称“模子菜”。模子，是流行于上海特定人群的俚语，也是切口，在某些场合特指有实力、有气魄、在社会上混得不错的人。用“模子”二字来为一种自创菜式命名，也许想说明剑走偏锋的思路，也是非主流文化的骄傲呈现，背后闪烁着异域文化与海派文化杂糅的风采。

食无定法，适口者珍，这是古人传下来的道理。我在黄河路上还吃到过XO酱炒黄螺片、天华秘制温蟹、糯米蒸甲鱼、荷叶粉蒸河鳗、香炸鸡软骨、臭豆腐蒸咸蛋皮蛋、沙嗲蒜香骨、小龙虾粉煲、洋葱大肠煲、蟹粉黄鱼狮子头、韩国牛柳粉丝煲（韩国没有这道菜）、芝士黄油煎银鳕鱼、啤酒鱼排、牛油果奶汤鱼腩、白蟹粉皮煲、香煎鹅肝配藕夹、鲍汁扣鹅掌配黑松露炒饭、浓汤东星斑配桃胶、肥牛金菇卷、黑椒濼尿虾配萝卜丝酥饼等等。老油条塞肉炒荷兰豆（烧丝瓜也不错），我也喜爱。汪曾祺说“嚼之声动十里”的油条塞肉是他的首创，黄河路上则有升级版，油条塞虾茸，味道更佳。

年糕本是家常主食，在黄河路上也能让它入菜，经典款式就是毛蟹炒年糕。毛蟹也叫六月黄，盛夏时节，弄堂人家用来炒毛豆子，诚为佐酒妙饌。年糕与毛蟹结盟后，吮吸了毛蟹的酱汁，味道一流，就能上台面了。后来又整出八宝辣酱炒年糕、膏蟹炒年糕、甲鱼炒年糕、酸辣牛蛙炒年糕、童子鸡炒年糕、黑椒牛仔骨炒年糕、苔条炸手指年糕等，任劳任怨的年糕终于收获了奥斯卡最佳男配角奖！

海纳百川，不拘一格，与时俱进，新意迭出，让“模子菜”拥有众多粉丝。有时候酒足饭饱的老食客突发奇想，把厨师叫出来商量，如此这般，师傅索性再炒一盆，味道对路，一道创新菜就问世了。

如今黄河路美食街进入了冰河期，只有苔圣园和乾隆美食还“誓与阵地共存亡”，酒糟蒸鲥鱼、烧汁牛肋骨、红葱头排条、乾隆花雕鸡、红烧龙头烤、海皇豆腐、海鲜捞粉丝、伤心凉粉等，一不小心被正规军抄了作业，老板不响。

“依是一只模子！”这句话至今还是对一个上海男人的顶格评价。而模子菜呢，还有点名不正言不顺的尴尬。不过要是厨师和食客都不在乎的话，双方就坦荡了。好吃是王道。☑