

弄堂小饭店



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

在市井风情的界面，弄堂里的小生意总是令人可亲，皮鞋摊、裁缝店、打针间、烟纸铺……构成了我们的童年记忆，如今在商务区或旅游景区，弄堂饭店则成了都市白领和 city walk 的加油站。前天中午朋友约我去兴安餐厅吃饭，这半截兴安路在重庆路和雁荡路之间，好比新天地的飞地，不足百米长，小店三四家。一看寒酸的店面，不由得犯嘀咕：这就是传说中的网红吗？

进去一看，人头攒动，墙上贴着一张招牌菜单，响油鳝糊卖 88 元，松子鲈鱼卖 88 元一条，牛肉爬草头卖 58 元，酱爆猪肝卖 48 元，以诚信和坦荡表达了对消费者的诚意。

老板为我们预留了一张圆台，六个人坐定，点了响油鳝糊、牛肉爬草头（我想看看牛肉如何爬到草头上的），还有咸蛋黄排条、炆锅土豆丝、宫保鸡丁、清炒米苋、番茄蛋汤。

这原本是居民住宅的底楼，不足 30 平方米，摆了六七张台子。后面灶披间不足 10 平方米，三个厨师忙得头也抬不起来。洗碗阿姨只好在弄堂里操作，一根排气管直冲云霄。这种场景以前在黄河路、进贤路是常见的，对啦，《繁花》为何不到这里来拍实景？

响油鳝糊浓油赤酱风格，香气磅礴。从老板口中得知，他家黄鳝是苏北来的，虽然是养殖的，但生态环境相当优越，当天进货当天用，没有隔夜货。果然外脆里嫩，适当

弹牙，这道本帮名饌应有的质感和口感都有了。

宫保鸡丁，小甜小酸小辣滋味，酒饭两宜。牛肉爬草头，一盆菜至少有 100 克的黄牛肉，切粗丝，蛋清上浆，油锅里滑炒后盖在生煸草头上面，再打一只生鸡蛋。这种路数有点日料的腔调，口感倒相当滑爽，供六个人吃也不显寒酸。我问老板：这盘菜你能赚几钿？

老板笑笑说，现在餐饮行业卷得厉害，成本控制非常重要，像我们这样的小店，就

餐环境不能跟大店名店比，坚持价廉物美才能生存下去。比如响油鳝糊，饭店刚开时卖 38 元，随着各项成本的提升，每隔六七年调整一次，88 元一份已经维持好几年了。有顾客吃得不好意思了，建议我们涨价，再看看吧，不亏就行，再说我们

也要靠招牌菜引流的！

咸蛋黄排条是老上海椒盐排骨的变体，同样外脆里嫩，不过我还是喜欢椒盐味道的。花生鸡丁一上来我就笑了，四十年前这是一道人见人爱的名菜，连婚宴上都有它的位置，是一道很亲民的下酒菜。

据说他家的红烧划水和红烧肚当一流，可惜这天欠奉。吃好买单，人均 50 多一点。希望这样的小饭店多开一点，供需双方要相互理解，彼此关切，以愉快的心情拉动消费，营造一种合作共赢的氛围！

**供需双方
要相互理解，
彼此关切，以
愉快的心情拉
动消费。**