

Mess hall

90后食堂

周五,下午4:30,地铁一号线,一对年轻的情侣亲昵地依偎着,男的正打电话:“……告诉你好消息,我已经拿到号了,正在赶过去,对,我5点到,别迟到了。”吃饭拿号,拿不到号门口排队,这就是现在90后大食堂的重要标签。

■文|萍踪无影 ■图|资料

要说上海,饭店是绝对多,但并不是有得吃就能吸引90后进来的,要成为90后食堂,还是需要一些吸引力的。

价格很重要,成为90后食堂的,人均消费一般在六七十元以内,吃得味道不错,网上一发帖,呼啦一下,生意就爆棚。辛香汇就是这样火爆起来的,网友发帖说:“鲶鱼的分量挺多,花椒很多,牛蛙的上榜率也高,牛蛙个头够大,肉挺多,毛血旺一般,分量也大的,但是口感不怎么样,血还是有点腥味了,猪蹄做得不好吃,这里的价格很便宜,要是两个人的话100元差不多了,三四个人在150元左右基本就吃得撑。”

当初厚味香辣馆人满为患,可看了这样的帖子,大家就都跑到那边去排队拿号了。以至于90后们开始抱怨:“排队排队排队,是我对这里最深的印象。人实在是太多,每次排队都伤不起,每次拿好号码之后就跑去逛街了,差不多要过一个一两个小时回来差不多。”

但是,价格也并非成为90后食堂的唯一要素,外婆家是上海出名的便宜牛店,排队,不预约。但进门看



美食达人

Shirley
热爱旅游、美食。

Cate expert

品尝玛雅,唯有玉米饼

墨西哥的玛雅文化颇具异域风情,如果不了解墨西哥的历史,对那些一头的地名一头雾水。这个年假去了那片神秘的土地,而整个旅途中最大的印象一定少不了玉米饼……玉米饼……玉米饼……



墨西哥-taco玉米饼

我所住的墨西哥的酒店,早餐是自助式的。其中一份用玉米叶包裹的东西吸引了我,好奇地打开——玉米饼!饼里包着虾米,吃在嘴里却仍是满口玉米饼的味道,让我兴味索然。因为玉米饼是墨西哥最常见的主食,用玉米粉制作而成,通常用它卷起炒制的鸡肉、牛肉、猪肉来吃。墨西哥的玉米饼相当于中国的米饭,无论你点什么菜,它都始终不渝地伴随着,甚至到了让你恨它的地步(当然除了墨西哥人)。但对于千年之前的玛雅人,玉米是他们赖以生存的食物,他们为此产生并崇拜着玉米神。

第二次早餐让我意外的是甜点,白色甜品撒上棕色肉桂粉颇为诱人,吃到嘴里才发现是加入了椰汁的米饭。虽说不难吃,但再一次失望。补充一下,椰子在墨西哥也是非常常见的食材。在墨西哥的许多景点旁边都会有小摊出售新鲜的椰子,鲜椰汁非常香甜可口。当地人在喝完椰汁后,还会把椰肉切成块,用辣椒粉等调味料佐食。

总结下来,墨西哥人把我们的主食做成了甜品,把我们的甜品当成了菜,难怪中国人会不习惯。

看,90后没有成为这里的主力,倒是60后不少。奇怪吗?这里的宁波菜更对阿姨爷叔的胃口。长寿路上有家碧真大饭店,口味不错,价格很低,但难以为继。老板将大堂改成了烧烤,虽然没有专用的排油烟系统,晚餐时却也能坐满,烟雾缭绕中坐着的,都是一对对的90后。

能成为90后食堂的,多有些怪招。57℃湘以铁板烧烹饪湘菜,博得90后众多眼球:“两人去吃的晚餐,其实一直觉得他们家的烹饪表演秀与创意大于菜的实质”,“火焰鸡排表演的性质比吃的性质大吧,口感比较普通……不过火窜起来的时候师傅会提醒你拿手机拍照哈哈,然后就发围脖骗大家说着火了~居然还真有人上当的……”



湘西土匪鸡



锅仔鱼

爆竹虾



达人

博翻同乐馆

生活週刊
同乐馆
HAPPY HOUSE
好吃·好喝

松子说

《日华子本草》载“逐风痹寒气,虚羸少气,补不足,润皮肤,肥五脏。”《玉楸药解》载“润肺止咳,滑肠通便,开关逐痹,泽肤荣毛。”可见常食松子能延年,美容。凡脾虚便溏、肾亏遗精、湿痰甚者均不宜多食。



中国驰名商标 天喔食品

会员招募中

@Ginrain:剥松子无能,求锤子!
@赵泽龙Edward:=吃得停不下来。然后会指甲刮到痛的
@球板superball:爸爸早上死活给我带小核桃,说不吃要营养不良。
@官辰良田:小赵老师你前几天吃的就是个吗?
@胡说说要吃蔬菜:我喜欢~

粉丝回应

欢迎互动零嘴达人微博:weibo.com/lifeweeklyfood

会员申请表

姓名:_____ 性别:男 女 E-mail:_____

年龄:_____ 联系电话:_____

通信地址:_____

教育程度:高中及以下 大专 大学本科 研究生及以上

月收入:1000元以下 1001-3000元 3001-5000元 5001-8000元

希望参与何种活动(多选):抽奖 现场活动 美食心得征集

寄到上海市梅园路77号1726室《生活周刊》编辑部,并在信封上注明“生活周刊-天喔同乐馆会员招募”字样,或直接登录零嘴达人微博,将上述信息以私信形式发给我们,邮编200070。