

# “风波庄”内无“风波”“江湖菜”中有“江湖”



## 大力丸

外层软糯,内有肉糜蛋黄,须趁热吞下。此乃闯荡江湖快速晋阶必备之药丸,源自少林,吃完功力可长一甲子。每人仅限一个,以防走火入魔。



## 九阳神功

羊肉极薄,肥瘦相间,薄嫩的肥羊片经过汤汁的浸染配以底料铺陈的金针菇,鲜美之极。



## 金弹子

肥瘦得宜,酥香入骨。乍一看,酥肉金黄,在一堆虾片中确有迷惑人心之功效,不愧有江湖暗器排名榜第三的称号。



文/王志 小白龙 丽伟

美食江湖风雨飘摇,独领风骚三五载的已实属不易,如能在竞争激烈的茶山屹立9九年不倒,更是难能可贵。“风波庄”便是茶山少有的老字号。

春意时有反复,下了“雨”的三月,月色清寒,志哥一行受现任风波庄舵主之邀前往一聚。约摸20多分钟,便到了目的地附近,之间转角处“风波庄”的酒旗在风中猎猎作响。门上的对联“风波庄内无风波,江湖菜中有江湖”像在瞬间引着我们进了另一个空间。方桌条凳,粗瓷土碗。雪白墙面的暗器谱,论道门边的“飞雪连天射白鹿,笑书神侠倚碧鸳”,宣告着这是属于金庸古龙的武侠世界。庄内右手墙面挂着猩红一抹的弓,抬眼挂着隐蔽的蓑衣,箫声呜咽,门派林立,倚天屠龙无与争锋。呵,这就是江湖。

江湖规矩大。初入江湖,身不由己——二掌柜给你排什么菜,你就吃什么菜。那些能自信地报出“铁掌上漂”、“六脉神剑”、“独孤九剑”的食客,则被敬为“老江湖”。

江湖规矩多。武林禁地是厨房,老虎门指洗手间,汤勺被称为大兵器,筷子是双截棍,牙签则是梅花镖。你想吃白米饭,没有,这里只有“黯然销魂饭”。

## 隔山打牛

色泽黑亮,鲜香浓郁的牛肉,尽管腌制过,却并没有被酱汁的味道妨碍,是酒客最爱。甜椒、洋葱、胡萝卜亦不逊色,趁着铁板的热气,热热闹闹地簇就一堆。



## 大卸八块

又名叫花鸡,外皮略脆,鸡肉细嫩,吃得满口鸡油香气。不知道是否真的是洪七公的最爱——毕竟他老前辈这么爱吃,反正我们欲罢不能。



## 猛龙过江

所谓的龙,其实是新鲜饱满的对虾。蒜蓉铁板,煎得“小龙”滋滋作响,众人纷纷下箸,叫它无处可逃。像吾等既懒且坏的,恨不得早早将这龙剥皮抽筋,最后自是酿成了灭门惨案(光盘)。



## 英雄酒

入口先有甜意,辣感随即而来,可见酒劲。一碗下去,少年子弟豪情顿生,恨不得立能翻身上马,破云追风。现实却是短歌已终,明月待缺,方知美人泪与杯中酒,只化作臆想中江湖儿女的爱恨情仇。

