宴稼厨房里的极品醉青蟹。 新京报记者 王远征 摄

小宽

口福如东海

话说吃无止境，接触的东西越多，越明白自己知道的东西太少，不免有战战兢兢之感。一年只有365天，一天只有三顿饭，我掐着手指头数那些吃吃喝喝的放纵生涯，也不免有春宵苦短之遗憾。

另一个心得是，别在饭桌上侃侃而谈。当你吃下一口豆腐，信心满满地说，这是云南建水豆腐的时候，旁边会有人提醒你，其实这是贵州青岩豆腐；当你笃定嘴里咀嚼的是产自洪湖的莲藕时，旁边就会有一个声音默默地说：这是安徽当涂的塘藕，脆爽甘甜，可以生吃。这就如同一个自以为熟稔时尚大牌的买手，看到前面走着一个人，你确认他穿的衣服从款型到设计都是Dior2012年春夏新款，等他转过身，胸前的logo赫然印着Baleno。

前些日子在金融街洲际酒店地下一层的新荣记吃饭，我咀嚼着类似墨鱼仔的玩意儿，边吃边赞美：“这是我吃过的最鲜嫩的墨鱼仔了。”旁边的厨师长迅速指正：“这是望潮，学名长蛸，属章鱼科，以东海出产品质最高，这是台州做法，名字叫盐水煮望潮。”

接着又上了一道菜，硕大一锅，里面有红笋粉，炖着某种说不上名字的海产品，这是台州土菜的做法，红笋粉筋道软糯，味道很厚，“不知名的海产品”也鲜美异常，我有点犹豫，“这是不是海葵？”我问厨师长。厨师长迅速回应：“这个叫沙蒜，学名叫海葵，也是台州做法，沙蒜难熟，以煨吃为宜。”

接着又上来一份鱼，柔弱无骨，颜色几乎微微透明，吃起来鲜嫩异常，只有一根主刺，其余的刺入胡须般柔软，放到嘴里轻轻一抿，就灰飞烟灭。我还是叫不上名字，只记得温州台州一带有一种鱼叫龙头鱼，生长在浅海，吹弹可破。我试着说：“这是不是龙头鱼？”厨师长面露欣喜，“这的确是龙头鱼，但在我们当地，这叫水潺。”

最后一道大菜，家烧野生大黄鱼，我自然晓得这条鱼的尊贵，一斤价值数千，我的一个朋友上世纪80年代去上海，在餐厅点了一条红烧黄鱼，以为就是北方常见的便宜的黄花鱼，最后结账，200元，相当于他四个月的工资，最后几个人凑钱才出得餐馆。厨师长说：“许多人都以为这是北方的小黄花鱼，味道口感天壤之别，不信你尝尝。”果然入口爽滑，鲜美，如同在舌尖涌入一片大海，肉质成蒜瓣状，洁白如同台州姑娘。

北方人往往用简单的几个味觉词汇归纳南方的吃食。提及江浙菜，第一印象往往是江南、柔软、清淡。烟雨朦胧的江南菜只是臆想中的江南，许多江南菜浓墨重彩，端的是油锤灌顶的温柔。

在望京的一家宴稼厨房，做的是江浙菜，其中主打的一款柴火猪手焖鸭简直是“胸口碎大石”的温柔。这道菜来源于金华与义乌交叉地带的一家人气小店，浙西擅长制肉，此菜非常简洁地将专供火腿制作的金华地区土猪手轻度腌制后，与壮年农家鸭同煲，加入各种调料和酱汁文火慢炖。开煲时，浙西农家饭菜的浓烈香味立马充斥整个空间。

我也喜欢这里出品的醉蟹，醉蟹，江浙菜馆常见，但常见的都是小海蟹或毛蟹，个小膏薄，而这里用的是台州三门青蟹，硕大，膏丰满滑腻，带着微微的酒香，吃到嘴里浓稠得化不开，似乎嘴巴都要粘上。

（下转D28版）

责编 刘映 图编 高玮 美编 顾乐晓 责校 王心