

Shen Jialu

冰淇淋之后上二甲双胍



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

私房菜是魔都餐饮江湖上晓风残月的舢舨舟，资本、美女、八卦，凑齐了就可开张，如果开在民国时代的老洋房里，拗起造型谁也拦不住了。当然，菜式要新潮，摆盘要出奇，拍照晒图是饭局的重要环节。上周，朋友请我去北古一家私房菜试新菜，宁波风味对我胃口，老板娘的生活态度和豪放性格也令人激赏。

大家都叫老板娘为“二妹”，听来十分亲切。二妹曾是一家互联网公司的销售总监，业务需要，她每周要应付三四场应酬，与话不投机的客户或合作伙伴没话找话，红白黄几种酒一灌，头痛到第二天早上，这样的生活渐渐让她厌倦。

于是二妹辞职，租了一套房子做起家宴。小时候迷上“办家家”的女孩子，长大了就会开饭店。我见过不少私房菜老板娘，说起“办家家”，笑得花枝乱颤。

这套房子在17楼，采光极好，无论在厨房还是在餐厅，都可以骋目远眺，二妹常在餐

前准备的间隙，端一杯咖啡伫立窗前，夕阳为浮云镶上金边的那一刻，足够让人陶醉了。二妹学过绘画和平面设计，独特的色彩感透露出她的天赋，房间里的布置温馨而浪漫，她的油画就挂在墙上，流淌着“他在远方”的惆怅。

没有菜单，有啥吃啥，挑食者免进。餐厅的墙角支着一块小黑板，二妹的这手板书按捺提拔有板有眼，可以让不少教硬笔书法的老师脸红。

大小餐厅有三间，摆两桌比较从容。执掌厨房的是一个胖胖的小帅哥，一口石骨铁硬的宁波话，每上一道菜都要强调一番：原料如何难得，烹饪如何出新，但华丽的外表下，依然是一颗海水里浸泡过的“宁波心”。

冷菜中有宁波烤菜、独头蒜、脆皮爽口的玉女瓜，还有大名鼎鼎的“十八斩”，每块醉蟹都

挂着一团红艳艳的蟹黄。

热菜之前先上一道猪油渣芋艿羹，简单的食材体现出老宁波的本味。野生大白鲳清蒸，改刀成条，除了盐，其他调味都显得多余。鲜活梭子蟹斩粒酱爆，蟹粒入口后稍稍用力一咬，蟹壳内的肉应声而出，本鲜和着酱香，自然丰美。

最对我胃口的是干菜笋烧墨鱼，所谓干菜笋，就是宁绍人的专利，当地农民在晒霉干菜时加大量的毛笋片，一块名片大小的笋片，晒干后仅为指甲盖大小，真是片片皆辛苦啊！不过霉干菜要想上花轿，须有五花肉加持，所以小陆厨师用五花肉与霉干菜一锅焖透，再揀出来与墨鱼做成一盘菜。

还有一道素菜，黑松露烧笋衣。宁波人对毛笋的感情大概超过竹笋，所以吃宁波菜千万不要冷落了毛笋。这个笋衣取自阔大而坚实的毛笋，也事先用重油的肉汤煨过，去除涩味，脂油丰润，煮好后削一些黑松露来当配角。

私房菜的气氛十分重要，人与人的气味要对头，也要允许有点痴头怪脑。

私房菜的气氛十分重要，宽松，愉悦，和谐，谑而不虐，人与人的气味要对头，也要允许有点痴头怪脑。这一晚，席中多位文化界女客为二妹家的两只英短所引吸，一只只抱来亲热。吃饭附送撸猫，赚到了。胖姐英短本是母女俩，看上去却像一双形影不离的闺蜜，灰色短绒裘皮打扮，不声不响，步履轻盈，高傲体现在高高竖起的尾巴上，这般神情怎不叫女饕客如痴如狂？

有美女问我为何天天在外大吃大喝，身材不见二师兄这般滚圆？我从口袋里摸出一板20粒装的二甲双胍：“本大叔靠的是这个，据说除了控制血糖，还有瘦身降脂延年益寿诸般功效。”席中美女纷纷向我索讨，只得发香烟似的兜了一圈，成为酱油冰淇淋之后的又一道甜品。

这个好白相！