



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

近年来，小酒馆又悄悄回来了。餐饮企业顺应形势，调整经营策略，拓展生存空间，预算可控的小酒馆符合家庭聚餐、朋友小酌的轻奢要求。

应朋友邀请，来到位于大杨浦的甬季小酒馆。暮色四合，灯火辉煌，门口等位的已经站了十几个。推门而入，人声鼎沸，大堂各区域做了半人高的隔断，摆满了酒瓶。小方桌，骨牌凳，藤编筐可放衣服包包。墙上挂着许多书法条幅，都是劝酒的大白话：“没空各自打工，有空一起喝酒”“手持精酿，乘风破浪”“把酒倒满，人生苦短”“白天工作不瞌睡，晚上喝酒要尽兴”“枯藤老树昏鸦，喝完马上回家”。他家老板耿总说得对：要允许劳动人民在喝酒时表达一点朴素而卑微的愿望！

甬季二字，坐实宁波味道。我们八个人要了几瓶酒，冷菜中有我最喜欢的甬式风味蟹、臭冬瓜拼茭白、干糟三拼、宁波烤菜等。

他家的臭冬瓜酥烂不糊，臭香平衡，微微带点酸，入口即化，回味甘鲜，完美诠释了一款臭冬瓜应有的质地和味道。但时下不少饭店的臭冬瓜被“淡化处理”过，味道就异化了。甬季的这款臭冬瓜是我近年来吃过的最好的一款，与臭冬瓜联盟的茭白也是极好的，酥软含香，不渣不柴。干糟三拼得自嵊州古法，用白布将烂泥糟包起来扎紧，放在髡底，上面放煮熟的鸡、白肉、门腔、肚

## 小酒馆就是减压舱

子等荤物，上面再压一包糟泥，封紧髡口，移至墙角，三五天后启髡，一股糟香恰似江南酒乡的灵魂，夺门而出。

糟肉、糟门腔、糟肚子，一一尝来，唤醒了我的儿时记忆，馥郁的糟香在咀嚼过程中徐徐散发，又如读杜工部的诗，感受到沉郁顿挫的力量。朋友说，干糟法比湿糟法复杂，但味道是湿糟不可比拟的。

热菜有脆皮乳鸽、倒笃蟹烧海瓜子、臭豆腐烧毛豆子、秘制酱烧野生鲳鱼、霉鳊鲞蒸肉饼加沸腾海蜇、雪菜烧膏鱿鱼等。鱿鱼个体不大，

但肉质鲜嫩，连膏带鱿切块，加雪菜提鲜，是弄堂人家的味道。但又因为那个结结实实的膏韧纠纠的特别好吃，此时真想来一碗滚烫的泡饭。

霉鳊鲞蒸肉饼加沸腾海蜇也必须推荐一下，他家厨师会动脑筋，将极咸的霉鳊鱼拆骨留肉，加肉末拌匀，

蒸到八分熟，再加一把海蜇丝。风险在于海蜇一遇热就会缩水，但厨师处理得法，海蜇丝用沸油一浇即可，留住了它的脆性。鲞鱼的咸鲜，猪肉的肥腴，海蜇的酥脆，三位一体，口感丰富，是一道绝妙的下酒菜。

环顾人头攒动的店堂，食客以中青年为主，还有会说中文的老外。摩登女性总是亮点，着装时髦，腮红迷人。大家薄酒一杯，小菜数碟，说说心里话，聊聊新鲜事，化解压力，愉悦心情，带三分微醺散场，互道珍重，各奔西东。**民**

**带三分微醺  
散场，互道珍重，  
各奔西东。**