



三文鱼

本格料理还原居酒屋文化

有人很好奇，“菜鳧”这个复杂的店名，到底蕴藏了什么样的含义。汪冬芳笑着表示，“菜”有欢迎客人们前来的意思，之所以加了个草字头，暗含“来这里吃菜”的意思，“鳧”的原意是指沙丁鱼，用作店名的时候指代各种丰富的海鲜。“所以连在一起的意思非常简单，就是来这里尽情吃菜吃海鲜的意思。”她说。

绝不乏味的店名之下，这里的每道日本料理也确实迷人，怪不得吸引了远方的食客。

冬天，客人推门入座后便可得到一份极精巧的小菜。与之相伴的，还有一杯温热的大麦茶，可以说将冬日中的一丝暖意都配置得恰到好处。

而谈到日料，常人第一反应便是刺身与寿司。以店中的三文鱼为例，一上桌，便可看到三文鱼厚切紧实又艳丽，条纹分明且格格分明，与黑色的器皿、其他颜色明亮的刺身以及绿色的鲜芥末浑然成一处小景。用筷尖轻夹芥末匀在日本酱油中，刺身在其中蘸上一蘸后立马放入口中，油脂的清香顺着细滑的鱼肉瞬间溢开，有种入口即融的微妙感觉。伴之以鲜芥末的微辛，好似忘记了自己在冬日里吃冻物。

店里的一名厨师淡定地站在吧台上“咕噜咕噜”煮着关东煮，极似日本电视剧中的场景。闻着若隐若现的香味，令人也忍不住要点一些热乎乎的食物。各类烤物、天妇罗、炸鸡就成为了出现频率极高的料理。

“本格”一词在日语中有“传统”的意思，菜鳧将这一理念践行到了每一道料理中。难能可贵的是，它的人均价格在100元左右，能让大多数人都能承受得起。这就让许多人联想到日本本土的居酒屋。居酒屋的价格并不昂贵，是众多民众下班与休息时光的首选之一。菜鳧高度还原性价比奇高的居酒屋，或许也成为了它门庭若市的原因。



寿司

料理联结“一期一会”的“羁绊”

日本常用“羁绊”这一词语来表示“联系”、“纽带”的意思。汪冬芳没有想到，尽心经营好的各种料理竟成为了自己与许多日本人之间的“羁绊”。

菜鳧有一个来自日本长崎的厨师加藤先生，每天都会在后厨侍上五六个小时，他是汪冬芳最好的帮手。他来到宁波已经10多年了，十分习惯这座城市的节奏，并且在这里有了自己的小家庭。“我喜欢宁波，喜欢在菜鳧做各种各样的料理。”他用简单的中文说道。

在加藤先生的眼中，无论是柴鱼花的“跳舞”，还是天妇罗蔬菜在油中冒泡，只要是日本料理中的点点滴滴都是世间最美的风景。许是这种执着，支撑着他对料理的追求——即便在寒冷的冬天，他也会在凌晨去经销商那里挑选质量上乘的三文鱼、鲷鱼等各种食材。

另外，令汪冬芳印象深刻的是她的一位老熟客川口先生。刚认识的时候，得知他是一位来宁波研究农业种植的专家，经常会来店中喝很多的酒，最喜欢啤酒与烧酒。结识一段时间之后，川口先生总会把他培育出来的西瓜、西红柿、青瓜等蔬果带到店中来分享，味道十分香甜可口。“然而，后来我逐渐发现他开始不再喝酒，问他只听回答说是身体不太好。之后，川口先生辞别了我们回日本去治病，却没有再回来过。”汪冬芳提起这个故事依然黯然神伤，从加藤先生的口中得知，川口先生在日本得癌症去世了。

这就是他们常常挂在嘴边的“一期一会”啊——我与你的相遇可能就那么一次，所以你一定要尽情地享受这次交汇，我也尽我的全力提供最好的服务。这四个字被裱成书法作品放在二楼包间口的柜子上，也一直在汪冬芳的心中，于是她对每一位来店里的客人们都如数家珍。

“藪井先生基本上会坐在吧台的第一个位置，一个人点一些简单的食物，不是刷手机就是看电视，话很少；家住镇海的柴崎先生，今年已经60多岁，每周都会来我们这里点烧酒和香肠番茄意面吃；有一家工厂的日本员工每一周都会来我们这里聚餐，最后总是很有礼貌地说‘多多关照’……”汪冬芳一一细数道。

日本友人们眼中第二个家

许多在宁波工作的日本友人们，居住在凯利大酒店、波特曼酒店、香格里拉酒店这一带。他们之中不乏有外贸人、工程师，很多人的上班地点在北仑、镇海。日常的奔波之外，一顿晚饭的时间可能是他们一天中最放松的时刻。身在异乡的日本友人们，常常在这个温暖的居酒屋中展现了自己最自然的一面，如同猫给信任的人露出自己的肚子一样。

一般，日本职人们会在下班后来到店中吃饭，多多少少都会喝点酒。一个人来吃饭的日本客人们会保持松弛且有礼貌的状态，一群人来到这里吃饭的日本客人们也会打打闹闹非常欢快。总之，与工作中毕恭毕敬紧绷的样子完全不同。

许多食客都会在店里买上一大瓶酒存着，每次来的时候就喝一点。有的喜加冰、加柠檬，有的则喜欢加热。“一般，他们都会点个下酒菜，诸如凉拌西红柿、芥末章鱼等小食，再来上一大杯冰啤酒或者是月桂冠、男山等各种酒类。接着，他们又会点刺身、炸物、烤物等各种食物。日本客人们不会一次性点完，而是分阶段点单，并且吃饭的速度非常慢，很享受一整个过程”，汪冬芳介绍道，“最后是主食，据我的观察，海鲜炸面和香肠番茄意面是日本人最喜爱的主食。”

无论是一楼的桌位，还是在二楼的包间口，都可以听到日本友人们的聊天声或者是恣意的笑声。这一切，就仿佛延续了他们在家乡时的习惯。“客人们会把这里当成自己家，在家里当然是最舒服自在的状态。”汪冬芳骄傲地说。



牛舌

在采访末，汪冬芳的一句话令人非常震惊：“我还没去过日本，因为实在是太忙碌了，根本没有时间。”这个将日本饮食文化极好地还原在宁波的餐饮人，眼下有一个小小的梦想，就是争取在明年能够去日本好好地玩一趟。出发前，那里早已遍布了以前接受过她真诚招待的老朋友们。

她深深地希望，在自己的努力之下，50多个餐位上的每一个食客都能安心享受眼下的料理，拉近宁波人与日本饮食文化的距离，也让在甬日本友人感受到家一般的温暖。