

文/本报记者 王昱然

图/本报记者 倪铭 刘释蔓

“其食”，开在户部山一条安静的巷子里，门头不大，很容易错过。推门进去，原木色的桌椅，暖黄的灯光，安静得像钻进了一个朋友家的客厅。是那种你会带重要的人来的地方。菜单不长，但每道菜都有想法。不是流水线出品，是吃过会记住的那种好吃。



隐住户部山街巷，“其食”氛围静谧。

其食

只想好好吃顿饭



佳肴相伴，心绪松弛。

香葱巴斯克

端上桌的巴斯克上面铺着一层翠绿的香葱碎，看似猎奇，实则挺好吃。咸口的，店家还配了辣椒粉蘸着吃。咸甜交织的味道很微妙，葱的清香把芝士的厚重拉回来，吃完一整块也不腻。

酸奶黄瓜茄子

第一口就被击中。茄子经过低温处理，外皮微焦，里面绵得像乳酪。浇一层手工酸奶，撒上黄瓜丁和薄荷碎，酸、凉、绵、脆四种口感同时在嘴里迸发。在满街重油重辣的馆子里，这道菜干净得不像话。

黄油舞茸菌

端上桌的时候黄油还在盘底冒着细泡。舞茸的边角被煎到焦褐色，咬下去一声脆响，中间却还锁着菌类特有的汁水。

温润的黄油奶香融合菌菇醇厚的山野本味，鲜香不腻，越吃越上头。

炭火慢烤牛肋条

提前腌了一整天，上炭火慢慢烤到表皮焦化起壳。刀子切下去，纤维一根一根断开，肉汁从纹理里渗出来。炭火气完全渗进肉里，软嫩不柴，越吃越有肉香。

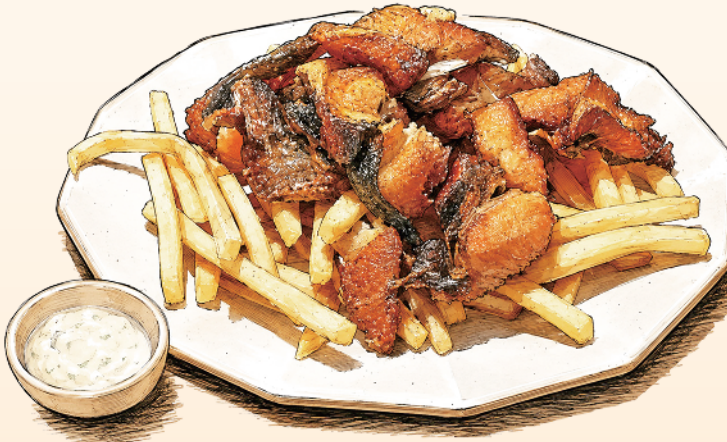
调味极简：盐、炭火、时间。越是简单的做法，越骗不了人。

熏鱼薯条配黑松露酱

这是菜单上脑洞最大的一道。鱼用轻烟熏过，不抢味，肉质紧实不散。薯条炸得粗犷，外脆里糯。蘸上黑松露酱，中餐的熏鱼、西餐的薯条、法餐的酱汁，三样互不相干的东西意外得融洽。



酸奶黄瓜茄子。



熏鱼薯条配黑松露酱。

本版插图依托AI技术绘制

江西辣鸡爪配贵州米扁

这道菜一上，整个桌子的节奏都变了。之前是细嚼慢咽的欣赏，到这里变成埋头猛吃。

鸡爪炖到一抿脱骨，江西的辣不是烧嘴的干辣，是那种钻进骨头缝里的鲜辣。米扁吸饱了红亮的汤汁，一口下去，糯、辣、香同时炸开。额头冒出细汗，筷子却根本放不下来。

湄江藟(jiào)头炒饭

藟头这东西出了湘贵就很少露面。腌过的藟头切碎，和米饭在大火里翻炒，酸里带一丝微甜，锅气直冲鼻腔。米粒颗颗分明，脆、香、有嚼劲。如果你只点一碗主食，建议点这个。

芭乐冰奶

最后这一杯，把整顿饭收得干净利落。前面鸡爪的辣、牛肋的厚重、巴斯克的浓郁，被这一杯轻轻冲洗掉了，像是给这顿饭画了一个清凉的句号。

吃完饭靠在椅子上，窗外是户部山的青石板路和梧桐树影。店里很安静，偶尔有杯碟轻碰的声音。

不是那种吃完拍屁股走人的店。你会想在这里多坐一会儿，什么也不干。

其食，其实不复杂。就是好好吃一顿饭，下次再来。