

# 任何一款新品 都是一场蓄谋已久的惊喜



文图 王志

清明已过许久，“五一”近在眼前，已算不得早春了，天却冷得灰蒙蒙的，地上数滩雨水，凄凄地盛着流光。小伙伴们打着伞，在边上絮絮叨叨：这样的天气，该在家里窝着，喝杯茶，看本书，追集《人民的名义》，上个党课，睡个觉，哪件不比出来舒服？但是一进店门，她们马上闭嘴。暖风熏得众人齐齐惬意地眯上了眼睛。呵，这样的天气，能叫人驱车半小时前来，也就只有瑞城网红店——七涧谷了。

等等？这时有人一定会问，七涧谷？为何要驱车30分钟呢？你确定？Yes, it is! 就是如春般存在，熟悉到不一定常常去，但每隔一段时间总会想去看一看，重温几道自己的心头好，运气好的时候还可以遇上新品的七涧谷！



市区的吃货们看着这门面是不是觉得有点陌生？没错，今天我们来的是七涧谷的塘下店。

七涧谷塘下店开业已经有段时间，一直没来得及光顾，趁着七涧谷出新品的机会，志哥卖着交情向老板要了塘下店最受欢迎的包厢——花筏。樱花花瓣随风飘洒，落于水面，犹如樱花做成的木筏，顺水漂流，这就叫做“花筏”，这是春天的一幅美景。木桌、木椅、木隔断、木门，白色灯笼，黑色涂鸦，柔和的灯光，原色原料，融合自然，先别管吃得好不好，到底吃什么好，往那儿一坐就是一种享受。浓郁的日本风情，使人的身心都得到了彻底的放松，忽有一种风雅之感。精巧的房屋结构，浓浓的东瀛风情，喜欢这透过窗户能望见的满眼的别样风情，喜欢这里飘忽的风雅之感，喜欢那些精致考究的碗碗碟碟，喜欢空间中若有似无的味增香味。

当然，这次来七涧谷，主要还是冲着推出的几道新品而来。

## 咖喱软壳蟹



螃蟹种类虽多，却并无“软壳蟹”这一种。只因螃蟹是硬壳动物，一生中要多次换壳。软壳蟹就是那刚脱去了旧壳，新壳还未坚硬的特殊阶段，蟹体十分柔软，宛如豆腐，可以连肉带壳一起吃下，肉质也最为甘甜甜美，香浓的咖喱味与椰汁味完全渗透在蟹肉中，微辣中带丝甜味，超薄的软壳蟹，轻轻咬下，酥脆鲜腴的滋味，更衬托咖喱的香浓，大明虾在“软壳蟹”的伤害下失了颜色。虾蟹食毕，尽留汤汁精华，浇于颗粒饱满的白米饭之上，精彩之处不言而喻。



## 鮫鱈鱼肝



世界上最丑的鱼，丑的不可描述，志哥只记小时候动画片里海里经常出现的头顶挂着灯笼的怪物一度是我的恶梦，但它却有世界上最温柔的肝，脂肪低、热量少，更富含丰富的维他命A、D和E，是明治时期的宫廷贡品，更是神话级别的存在。为了祛腥腻，汤汁里搭配了醋和香葱，却也掩盖了鲜味，口感细、嫩，让人瞬间浮现了鹅肝的错觉，虽不及鹅肝口感细腻，但胜在于鮫鱈鱼是纯天然长成，比鹅肝健康好多。

## 明太子山药



一道不较温度的下酒好菜。蒸熟的山药脆生生地被美乃滋酱包裹，甜甜的微酸，明太子在齿间粒粒爆开，从刚上菜时的温热口感到微凉后脆爽的口感，志哥更喜欢凉着吃，温度容易让酱变腻。配上甘冽的清酒，共同承担了春天的愁思。想起往事，因为记得当时的居酒屋，所以现在喝所有的清酒都有些忧伤。

## 猪扒三明治



面包松软，猪扒块又是外焦里嫩，所以夹心的口感就很奇妙。更奇妙的是，猪扒厚实得叫我担心它的口感，然而事实证明，再厚的猪扒，只要选材够独特——据说是小肋排附近堪比护心肉地位的部分，依然能够在嫩滑与柔韧间找到平衡点。每家店每天限量20份。因此，志哥拒绝为它写更多的文字，万一以后它火了，我点不到怎么办？

## 甲罗烧



芝士虾的姐妹款，将如针似的丝丝分明的松叶蟹肉带着蟹壳一起烧烤，厚厚的芝士底下隐藏着面包粒与牛油果，牛油果是很个性的一笔，但要属神来之笔的一定是易察觉的柑橘粒，不仅没有抢走蟹肉的鲜味，还在口余留了柑橘的清香。如果你是芝士虾的忠粉，这次可能要换爱豆了。

## 玉子鳗鱼卷



在家试过做简单的厚蛋烧，小火温锅，蛋液均匀铺满平底锅，器物、食材、火候都对，但就是反复失败，尤其是最终的要求是蓬松可口，嫩香顺滑。所以厚蛋烧重返菜单，志哥简直要学野萌君那样双手双脚齐齐鼓掌。BOSS深谙我心，温热金黄的厚蛋烧中，夹着更为鲜嫩的烤鳗鱼，两种食材都是日式料理中我的最爱。简洁，朴素，却又真诚，一地一食，如在家中。

谷主的话：仿佛每一个让人惊喜的灵感都配有一个“拍案而起”的场景，灵感总是跟灵光一现绑在一起，带着那么点“只可意会不可言传”的味道……

Cut!

别把灵感想的那么神秘，真正有价值的灵感都是建立在明确方向和深入钻研的基础上。品尝过午夜的大板、踏过下雪的京都，好好做功课才能推陈出新。过年前，谷主携同七涧谷的小伙伴特地跑到了日本本土。在考察的同时，也感受到了浓浓的风土人情。因为是这样，更加坚定了做好元气家庭料理，很希望每个菜品能给大家带来满满的元气。似乎日本人民对于猪排有着特殊的情感，《孤独的美食家》里也推荐了极多的特色炸猪排店。所以这一次推新，主厨大大也特地研发了一款猪排三明治。可是，造型实在朴素。在这个看脸的时代，我们也迟疑了这样的菜品是不是会让客户不买单（毕竟你长得朴素呀）。有一句话叫“任何一款新品都是一场蓄谋已久的惊喜”，为了让大家对新品有期待，主厨对新品更是有寄托。