



## 花了 15 年,摆桌石头宴

文 / 本报记者 金梁 图 / 姚志伟

杭州人汪桂福摆了 100 多道“菜”,说要好好宴请宾客,什么小鲍鱼、甲鱼、五花肉、火腿、酒酿圆子、海蜇头、春卷……全都端上来了,说是“满汉全席”。口水刚准备流下来,一下子看傻眼了,这玩意只能看,居然不能吃。汪桂福不是厨师,而是名奇石收藏爱好者。

### 【满汉全席】

#### 108 道的“满汉全席”

满族 54 道菜,汉族 54 道菜,加起来是 108 道,这便是“满汉全席”。已是退休年龄的汪桂福做出来的石头版“满汉全席”,虽然在菜式上不能一一对应,但至少数量上是达标了。

“我很早就有想法做个石头宴出来,积累了这么多年,在 2 年前开始研究‘菜式’,终于成功了。”不论这话真假如何,这 100 多道石头宴的功力可是摆在面前的。这每道菜的石头,基本上没有重复的,光石头的学名就一大堆,听得人稀里糊涂的。

这么多的石头菜,在家里能放得下,难道全部搁在吃饭的桌子上?老汪说,开始的时候全部摆在桌上,后来实在放不下了,只好装个塑料袋“打包”起来,一道菜一个打包袋子,还弄得跟真菜似的。

今年 8 月,老汪好不容易找到了一个石头的好去处,在钱江新城的东沙禧福门菜馆里做了一个陈列馆,这回石头宴可真摆上餐桌了。在餐馆的中间做了两排玻璃柜,然后把石头装在盘子里,边上再放个菜名,比如东坡肉、鲍鱼、鸭血汤等。

#### 有人直接看着石头点菜

这回可闹笑话了,这话是餐馆老板何佳伽讲的。

有些餐馆喜欢把菜放在大厅,然后让客人直接去点。一次,有个客人来东沙禧福门,东瞧瞧西瞧瞧,服务员递给他一本菜单,他却不看,直接跑到中间玻璃柜前瞧去了。

“我们还以为他在欣赏这些石头呢,也没怎么在意,就在边上一直等。”何佳伽说。

没想到,对方指着石头开始点菜来:“这个青豆的冷菜来一份,东坡肉来一块……”服务员没回过神来,还在纸上记着,后来才觉得不对劲。

“这个是石头!”服务员说。

“怎么可能,哪里有这么像的石头啊,真的?不会骗我吧。”对方唠叨了半天。

“这笑话可不是一次两次了。”何佳伽说道。边上的老汪听着哈哈大笑,瞧他乐的。

#### 春卷有个洞,东坡肉还有肉皮

说来说去,这石头做的菜能有这么像吗?

先说这个鸭血吧,说也奇怪,这个红色的石头中间还真有一道道的空隙,跟鸭血的感觉非常神似。“这些石头都是被几千年、几万年的风吹出来的。”老汪在边上解释着。

还有那个螺蛳,远看还真像,有头有尾的,近看才觉得这只是黑色长条的石头。“这十几块石头,是一颗颗收集起来的,要积累起这么一盘菜来,还是相当不容易的。”

鲍鱼,底下是块弧形的黑色石头,然后在里面放了一块白色通透的石头,组合起来就是一个鲍鱼;五花肉,长长的一块,还有肉的纹理;酒酿圆子,里面全是小小的,一颗颗玛瑙石;甲鱼,甲鱼背据说是一块化石,甲鱼头和脚又是其他石头组成;东坡肉,这块石头最古怪,最上面还有一层皮,然后是肥肉、瘦肉,每一层都很清晰……

最奇怪的是春卷,石头中间还有一个洞。“这块石头是你加工出来的?”记者问道。

“我这些石头就是让你加工,你都没办法来弄,普通的石头硬度是 3 级,我这些石头叫风凌石,硬度是 6 级,最高的金刚石是 9 级。普通石头可以用来雕刻,风凌石太硬了,只要一划就是碎掉。这个春卷的石头,买来的时候才几块钱,如果后期加工一下这种高硬度的石头,成本就非常高了,谁会干这种傻事啊?”