

余姚大隐的老方用心钻研美食经

热气腾腾的牛骨,你看了嘴馋吗?



寻找乡村美食⑨

“一起去余姚大隐啃牛骨头,分享牛头。”最近,记者从几位吃货朋友的嘴里,听到了这么霸气的美食。几经打听,原来这家隐藏在乡间的老方牛味馆,人气还挺旺的。趁元旦小长假,记者前去探店。

店铺简陋却很干净

大隐离宁波市区并不远,自驾、公交都很方便。传说中的老方牛味馆开在余姚大隐镇山王北路上,店铺是简陋的矮平房,不过“老方牛味馆”五个字方方正正,非常显眼。店门口屋檐下是厨房,煤气灶上正热气腾腾地煮着小砂锅,旁边还有几只锃亮的大钢锅架在煤饼炉子上熬着牛骨头,香气弥漫。

记者打量了一下,厨房很干净,桌子、碗碟、砧板都不见一丝油腻。再往里走,放着几张乡村饭店常见的半旧长方桌,估计可容下二三十位顾客。食客三三两两进出,也有

人直接打包提着就走。

多数顾客会点两大块牛骨,看上去量有点多,但老板方建平说,由于味道好,女顾客都吃得下的。记者也就入店随俗,照样点了一份,价格为25元。说句真心话,两块牛脊梁骨有肉有筋,价格不算贵。不过这两块骨头体积可不小,不知如何动筷?老板娘孙友飞很和气,对于记者的疑问,她笑着解释,骨头已经煮透了,只要轻轻一拨,就会骨肉分离。记者用筷子稍微用点力,就可以夹起贴在骨头上的肉和筋。牛肉浓香四溢,非常诱人,且都煮得很入味,牛肉香里还

混合着姜、茴香等香味。吃一口,软硬适中,余味很不错,和牛骨搭配的是少许的面和青菜。因为和牛骨混煮,面和菜也都很入味,而原汁原味的汤尤为鲜美,牛骨、牛肉的原味都提了出来,入口是满满的食材原味,很香但不油腻。

记者随机采访了两位正在用餐的男士。他们告诉记者:“这次是第二次来品尝,如果在市区有这么一家店,每天都会去吃上一碗。这家牛味馆,调料很特别,牛骨炖煮火候也很到位,入口非常好。尤其是这汤,原汁原味,是我吃过最美味的牛味汤。”



老板娘孙友飞端出刚煮好的牛骨。

自己琢磨美食秘笈

一家地处乡镇不起眼的牛味馆,吸引八方食客,这有何秘诀呢?在招呼顾客的间隙,方建平、孙友飞夫妇向记者慢慢道来。

“老方牛味馆”开业也就10来年,夫妇两人都是土生土长的大隐芝林人。年轻时,老方做过泥水匠,给汽配厂跑过销售,自己也开过汽配店,后来由于各种原因没有经营下去。随后,他们选择了开餐饮店。而认准牛味馆,是因为在余姚牛味馆比较流行。老方匆匆拜师学艺后,回到大隐,找了一家临街的小店面低调开张。本以为牛骨头只要慢火炖煮就行,无多大讲究,没想到开张

后生意冷清。

当时房子已经租下,而两个孩子正在上中学,家里正是需要花钱的时候。老方静下心来想,喜欢吃牛骨头的食客很多,只要做得好吃,还愁没顾客光顾吗?为何不好好琢磨美食经呢?老方开始耐心研制,每天炖煮牛骨后,自己试吃,慢慢品,细细尝,哪种调料多了或者少了,第二天调整后重新烹煮。遇到喜欢聊天的食客,老方会问味道怎样。渐渐地,食客的好评增加了,老方的美食秘方也逐步成熟,一两年后就形成了自家独特的口味。

记者打听,究竟用了哪些调料?老方笑着说,

这可不能全盘托出,只用了多种调料,每种的比例很有讲究。他还说,其实炖煮的时间也很关键,牛肉有老有嫩,炖煮时间从三四小时到六小时以上不等,这些全凭经验。

和牛骨搭配的面条也很有讲究,老方说,这些扁扁的面条都是本地产的,加工时未加任何添加剂,味道特别纯正,而配料的蔬菜也是本地农户种植的。

记者看到,大锅里和牛骨一起炖煮的有大块生姜片、茴香等。老板娘会捞一两块牛骨,放到小砂锅中,然后舀一勺汤,和蔬菜、面条等一起煮上几分钟,就可以上桌了。

乡村游热带动餐饮

老方说,开业头三年,生意非常冷清,当时都考虑过关店。不过不管生意怎样,夫妇两人每天都早早开门,晚上营业到深夜一点,每碗牛骨都精心炖煮,小店打理得干干净净。

有一次,来了一位杭州食客,看到店里大块的牛骨,充满好奇。面对食客的犹豫,老方非常诚恳地告诉对方:“你可以先品尝,味道不好不用付钱。”吃完,这位食客大呼好吃,说要把同事都介绍到这里来品尝。接下来的很长一段时间,这位食客的朋友到宁波出差时,就会在到大隐品尝牛骨。这位食客给了老方很大

的信心。

原本萧条的这家乡镇小餐饮店,不知不觉就红了。老方说,味道独特最为重要,这是他独家研制的美食秘笈;其次,和大隐芝林景区的走红不无关系。随着外来游客的增多,过路的食客多了,名气渐渐外传。现在大部分食客来自宁波市区,而且不少是回头客或熟人介绍的。

老方说,牛味馆生意转好,也就是最近5年的事。店里主要卖是牛脊椎骨,一般一天可以卖出10多头牛的牛脊椎骨。遇到节假日,生意可以翻倍。

对于传说的牛头宴,

老板娘说,这道菜需要提前预订,平时难得一做。她指了指屋檐下的一个最大的锅子说,这就是用来煮牛头的,一般需要一天时间来准备,一个牛头可供10来个食客享用。

记者 谢昭艳 文/摄



爱旅游爱美食的朋友,请扫描上方宁波乡村旅游二维码关注我们,如果你找到好的乡村美食,也可以通过该微信告诉我们。

最后5天 宁波大剧院东阳红木家具

活动倒计时 一件不留 所剩无几

因很多家具未送,活动延长至1月9日结束

地址: 宁波江北区大闸路1号(宁波大剧院)
电话: 13586565535 营业时间: 8:00至20:00

详见现场海报

清仓

抢抢抢