



寻找乡村美食30



通向风车公路的 车站饭店

写在墙壁上的粉笔菜单已有十三年了

在鄞州塘溪公交车站后面,有一家非常陈旧的小饭店,店里的烤溪鱼、白斩鸡等农家菜味道好,颜值高。近日,摄影大咖胡老师告诉记者,去风车公路爬山时无意中撞到了这家农家小饭店,开了十三年的小店生意好到爆。这真是踏破铁鞋无觅处,得来全不费功夫。记者自从采写乡村美食稿件,每逢熟人朋友就打听优质“苍蝇小馆子”。周二大雨不歇,记者和胡老师一起如约前去探店。

十多年的墙上菜单

这家小店就在塘溪车站后面,算得上名副其实的“车站饭店”。不过店面过于陈旧,夹在各式乡村商店中,店名“佳乐餐厅”很不显眼。红色的招牌已经褪色。和多数乡村馆子类似,店堂内陈设简陋,也就七八张半旧的木桌子上加冰柜这类必备物品。这家店最有意思的是,墙上挂着两大块黑板菜单,用非常漂亮的粉笔字书写,粉笔字已经灰白,年代感扑面而来。菜品多是朴素的家常菜,尽是炒肉片、肉饼

子炖蛋、炒鳝丝、糖醋排骨、洋芋芋饼等,菜名很直白简洁,读来亲切又温暖。

对于这墙上的菜单,老板娘华飞快人快语。“这两块黑板是两位热心的邻居帮忙写上去的。右边这块店刚开时就写上了,已有10多年。来店里的顾客可以看着这两块黑板点菜,很多顾客夸张这字写得真好。”这墙上的菜单有七八十种,老板娘解释,开店13年了,这些菜品基本都有,个别可能会因为时令关系而缺货。

寻常落花生、不受待见的溪鱼都是店里的招牌美食

小店大堂冰柜上陈列的冷菜包括白斩鸡、红膏咸蟹、雪菜汁烤夜开花、烤花生等家常菜和时令蔬菜。

老板施爱忠向记者推荐了红膏咸蟹、白斩鸡、鲜花生、烤溪鱼等小菜,特别提到这道堪称饭店一绝的烤溪鱼,他说别看摆了十多盘,很快就会卖完。

记者另外加点了老板未推荐的油炸土豆饼和家常豆腐。

对于这几道家常菜,家里经常下厨的胡老师赞赏不已,他说:“溪鱼能烧出这等味道,确实不简单。”烤溪鱼酱黑色,略泛光泽,每条形状完整,看上去浓酱重味,试味后是

混合了多种调料的咸鲜香,而且细刺酥烂,无丁点泥腥气。而时令蔬菜鲜烤落花生,本是一道平常不过的家常菜,而小店落花生分寸把握得极好,老嫩适中,鲜嫩的带壳也吃得出鲜味,而薄壳里的花生都已长成,吃起来又鲜又糯。这道鲜烤花生兼蔬菜的鲜甜和老花生的糯香,透着清新的田野气息。

老板重点推荐的白斩鸡,鸡皮黄亮,皮下脂肪层很薄,鸡胸腹肉、鸡腿肉咬一口,满满都是小时吃过的家养鸡肉的滋味,鸡肉香十足,肉质细腻。而多数宁波人会腌制的咸蟹切得均匀整齐,膏红肉白,已经“腌熟”,口味偏淡更为鲜美。

半路出家先从早餐做起

这乡村餐饮店开了13年,经年累月卖的多是当地的土特产。老板施爱忠笑着说起了开店全过程。施爱忠、华飞夫妇都是塘溪人,年轻时养过蚕宝宝,做过水产生意。其中水产生意做了整整17年,深夜拿货,一早在菜市场吆喝开卖,是项重体力活,上

点年纪后,做这行感到力不从心。于是琢磨着转行。2005年,刚好有机会租到了一家店面,而且施爱忠做了多年的水产生意,擅长挑拣新鲜鱼蟹,于是夫妻搭档正式开起了饭馆。

由于半路出家,没经过专门的培训学习,根据开过饭店的亲友指点,先

三人联手精心烹煮 寻常食材做出了大牌味

说起菜品的烹制,老板娘坦言,施爱忠做过多年水产生意,他的强项是采购,他采购的蟹只只红膏,鱼都是透骨新鲜,都是他自己一早从海边的菜市场购买。而淡水鱼则都是向村里熟悉的农户购买。有些野生的好货,由于烹煮不当,只能贱卖,比如个头小小的溪水鱼基本无人问津。而施爱忠收购后,周大厨负责配料,华飞主管精工小火细心烤煮。这种比手指头略粗的溪鱼,常常在活水中生活,个头永

远不大,味道鲜美,只是烹煮难度很高,一下锅鱼肉极易煮烂,品相很差。华飞借鉴从小学会的土办法,然后慢慢琢磨、尝试,她说她家女婿提供了好的配方,她的责任就是烤煮。最终一盘色香味俱全的烤溪鱼烤煮成功。这道烤溪鱼是小饭店的招牌菜,成了十里八乡名气响亮的名菜,有些住在一二十公里外的食客也会开车上门来打包。对于这道两代人共同烹煮的招牌菜,老板娘颇为满意,“这种小鱼生长

从早餐生意做起,因为早餐花费少容易聚人气。刚开店时,生意冷冷清清,菜品的确没啥特色,质量也很一般。后来经过亲友介绍,找到了厨师周昆明。周也是当地人,当过兵,在部队时学过厨艺,复员后在饭店、学校食堂打工,是个勤快诚恳善于动脑筋的小

伙子。周加盟佳乐餐厅后,三人联手精心做菜,小店生意开始起色。随着食客的增加,三人越来越忙,没精力再打理早餐生意。于是专心只做午餐和晚餐。相处久了,彼此了解,周成了老板家的乘龙快婿,还真不是一家人,不进一道门。

小店菜品味道好 乡村游的兴起,吸引了远方的游客

岳父母和女婿三人分工协作,精心打理,小店菜品越来越好,留住了回头客。老板娘最为自豪的是,每年清明小长假,很多从上海返乡扫墓的客人认准了这家小店,每年都会如期光顾,并且带来新的食客。别看这家店简陋,当地一些住在东钱湖高星级宾馆的土豪,偏偏开着豪车到这里吃农家菜。众多的回头客,令老板娘充满了成就感。见多识广的上海

客人、本地土豪都认准这家小店,这是对菜品的极大的肯定。

不过平时光顾小店的多数是本地企业老板或者客户,因为塘溪一带个体私营经济发达,整体的消费水平较高。而到了双休日,来这家小店觅食的多半为来自市区的游人。塘溪山水秀美,近年旅友增加,特别是风车公路盛名在外,经过这家饭店就有一条通往风车公路的道

路,带旺了小店的人气。尤其到了天气晴朗的双休日,远道而来的旅友爆棚,午间这乡村小店经常吃得翻桌。

老板夫妇都是实在人,他们坦言,小店生意好起来,除了自己菜品越做越好,近年来乡村旅游的兴起,吸引更多的远方游客,这给小店生意起到了锦上添花的作用。

记者 谢昭艳 文
记者 胡龙召 摄

女婿周昆明是饭店大厨。



暑期邮轮心动特价 日本游仅需899元!

达人旅游“钻石辉煌号”邮轮日本千人游活动暑期盛大启航!宁波独家包船,优秀达人领队全程陪同!辉煌号带您纵享邮轮中不寻常的精致旅程,为您精心奉上各色美食佳肴,各类休闲活动,享受海上五星级酒店服务,畅游日本岸上观光。心动价只需899元起,本周内报名独家赠送邮轮意外险!仅此一家,只此两班,报名从速!线路:钻石辉煌号邮轮——日本冲

绳3晚4日游
发团:7月8/11日(暑期仅此二班)
价格:899元/人起(不含港务费350元+岸上观光费150元)
最低价仅剩4个名额!
报名及投诉电话:87651111
QQ群:411030887
地址:海曙区新典路536号新海蓝钻5楼(地铁2号线丽园南路D出口)
达人旅游网:www.57676.com
浙江达人旅业股份有限公司(L-ZJ-CJ00079)



岳父施爱忠忙着给食客端菜。