



寻找乡村美食⑫



# 靠家常菜红了34年

## 成了附近企业的“御用”商务餐厅

在乡村美食的寻访过程,记者和很多乡村餐饮店的老板、大厨成了熟人、朋友,偶尔聊聊美食。近日,鄞州姜山老店烧鸭面的老板开通大叔告诉记者,在姜山到宁波市区的这一带,茶亭饭店点单率很高。外行看热闹,内行看门道,作为同行推荐的好店,第二天一早记者赶去探店。

### 同行推荐的饭店很有腔调

茶亭饭店就在茶亭庵公交站附近,宁姜公路边上,现在属于首南街道茶亭庵村。这里是典型的城乡接合部,马路边的一排三四层楼的钢筋混凝土建筑外墙灰扑扑的,作为上个世纪八九十年代的农村自建房,当年也是风光无限。依靠靠近马路便捷的交通,这排建筑的一楼多半开辟成店面,做点建材、杂货、餐饮等小生意,门面一开就是三十多年,有些关关停

停,老板换了好几人,而这家位于东头的茶亭饭店,从1984年开店到现在,店面基本未变,人气慢慢聚拢。店里一楼大堂摆放的竹椅子、长凳、圆桌、吊扇等物件都透着上个世纪的韵味,亲切随意,年代感扑面而来。

因为开通大叔已经替记者预约,记者一到店里,正在整理杂物的掌勺李红辉停下手里的活计,慢慢聊起茶亭饭店30多年的故事。

### 乡村小店一不小心成了多家企业的“御用”商务餐厅

原来这家饭店是当地村民方志暖开的,老方一直在单位食堂打工,擅长烹煮家常菜,是无师自通的乡间大厨。1984年他的茶亭饭店正式开业,开始时生意颇为清淡。一方面当时下馆子的食客不多,其次,小店新开知名度不高,江湖上没啥地位。

老方的特长是家常菜,红膏咸蟹、烤菜、白斩鸡、豆瓣酱等传统菜品样样拿手,尽管食客不多,来吃过的多数成了回头

客。不知不觉中,茶亭饭店在方圆几里内逐渐走红。

茶亭庵周围,经商办厂的老板较多,经常陪着南来北往的客商前去用餐。这些食客见多“食”广,吃遍各地的名菜,对这家环境、菜品都很接地气的乡间饭店倒是情有独钟,于是这家小店成了很多企业“御用”商务餐厅。生意做大了忙不过来,老方的两个女儿也都到店里来帮忙。

### 小女婿是天才吃货兼厨师

巧的是,方家小女婿李红辉天生是一位吃货兼天才厨师,李红辉是姜山人,中学毕业后去了德国,一直在游轮上打工,认识方家小女儿方琴琴后,就回到了国内,并开始帮着岳父打理茶亭饭店。

李红辉也是半路出家的大厨,未经过正规的培训学习。2002年起,跟着岳父一招一式学艺。李红辉告诉记者,他对厨艺很有感觉,岳父的绝招,他基本一看就学会,因此很快就掌握了茶亭饭店的看店秘诀。

### 食客们“逼”着提升饭店品质

饭店人气越来越旺,食客的口味也越来越挑剔。原来,每天清早老方只要在附近菜场采购新鲜的海货、蔬菜基本就能满足食客的胃,后来采购量增大,对食材的要求也在提高。于是老方负责在附近菜场购买时蔬,而李红辉则一早开着车在市区各大菜场转悠,采购刚从码头卸货的新鲜海产品。

李红辉笑称,小饭店的品质都是食客们“逼”着提升的。他举了一个例子,比如该店的招牌菜之一,黄蚬炒河虾,只只都是野生河虾,野生河虾的肉质更有韧劲,店里的常客都是美食家,吃得出各种细微的区别,因此采购的食材都必须时令货、野生货。李红辉笑称,可别小看“蛇箩”饭店,里面藏着很多高端好菜呢。



方家小女婿李红辉是饭店大厨,正烹煮红烧橡皮鱼。

### 每天凌晨出发四处搜索新鲜货

除了腌制菜肴,店里的水产品、蔬菜都是当天采购。现在李红辉负责在本地菜场采购时蔬等,老方家大女儿方琴凤负责海鲜采购,每天凌晨三四点钟就要起床开车到象山港畔的菜场搜索野生海鲜。

方琴凤直言,禁渔期海鲜很少,野生海鱼只有钓货才能销售,每天收购来的寥寥几条,收购价很贵因此卖价也高。她从碎冰上拎起

一条海刀鱼,“鱼头有明显钩孔扎过的痕迹,是渔民钓上来的。这种象山港产的背部泛着淡淡的金色,而外洋货整条呈银白色,肉质略粗,鲜气也差些。”

作为专业买手,方琴凤侃侃而谈,沿海各地的食俗如数家珍,“宁波人喜欢用咸菜做帮头,咸祥人喜欢吃雪里蕻咸菜,而姜山这边的喜欢加榨菜叶咸菜。”“还有一些老底子的当地名菜现在都吃不到

### 只烧本地菜,无暇尝试时下的热门菜

饭店开了这么多年,食客换了一拨又一拨,菜品也在逐步增加,不过坚持只烧本地菜的初心未曾改变。李红辉的说法是,像近年热门的小龙虾、泡椒牛蛙等都不做的。

除了海鲜,红烧类的很有食缘,很多食客专门来吃红烧货的,无论红烧鱼还是红烧牛排点单率都非常高。其次是烤菜、烤黑茄这类老菜。

以前店里的菜品大概20来种,现在三四十种不成问题,李红辉简单盘点,具体菜品会随着季节变化,价格也随行就市,特别是海鲜类,受休渔的影响,夏季和秋季差价非常大。至于具体的菜品,栗子鸡、河虾炒黄蚬、豆瓣酱、青蟹煲、白斩鸡等点单率都非常高。从初开店到现在,外地来的吃货在增加,而店里的热门菜基本未变。俗话

### 一年忙到头,春节才歇一歇

中午时分,食客陆续光临,很多和方家姐妹、李红辉都是熟人,打个招呼后慢慢点单。有几位食客指定打包,方琴凤非常为难地劝说:“今天海鲜不多,你们打包尽量少点,否则晚上店里菜品太少。”原来这几家都是附近的企业,经常一次性打包几十个菜品。

以前店里主要做

午餐生意,备菜也少,而最近几年,晚餐人气更旺,特别到了夏天,食客都喜欢在外面摆桌。李红辉坦言,开饭店一家人都围着转,岳父开店后辛苦30多年,今年已经68岁,最近两年才正式退休,偶尔来饭店看看,有时出去旅游。

平时生意忙碌,一家人平时基本不休

息。比如切碎的雪里蕻咸菜和大黄鱼煮熟后晒成黄鱼咸菜干,想吃时用开水冲泡,鲜美无比。这些都是老底子海边人家的家常菜。现在连新鲜黄鱼都难得吃到,黄鱼咸菜干更是奢谈了。”作为海鲜买手,方琴凤也是负责任的吃货,她说,各色美食尝了不少,还认识了很多渔民,他们捞到鲜货就会马上联系她,然后开车直接到码头拿货,保证鱼货的鲜度。

说众口难调,而实际上多数人对美味的评价标准还是比较统一。

记者特意品尝了江湖名气很响的豆瓣酱,略带甜辣,算得上同类中的极品。食材采用小排、毛豆子和茭白丁,酱料选用六月香或者散装的豆瓣酱,重点是要稍微加点辣,这是老方研制的秘方,从开店到现在,豆瓣酱的口味一如既往,食客的喜好也是未曾改变。

息,都是“粘”在店里,李红辉告诉,每年五一、十一会休息两三天,春节前后一般休息二十天,到正月十二三才开始营业。没想到生意如此火爆的饭店,重大节假日休息可不少,吃货朋友们,过年过节时想去茶亭饭店解馋的,可得看清时间哦。

记者 谢昭艳 文/摄

## 东钱湖 湖泊休闲嘉年华 在杭州“开游”

商报讯(记者 谢舒奕 实习生 陈瑜 通讯员 祁珊)5辆满载“首发团”200余名游客的大巴车从位于杭州的浙旅交通服务中心出发,一路驶向宁波东钱湖,紧随其后的则是60余辆自驾车……如此庞大的出游阵容,是昨天开幕的第九届东钱湖湖泊休闲节首项重要活动——浙江人游东钱湖暨东钱湖湖泊休闲嘉年华开游仪式上的一幕。

据了解,昨天的开游仪式在杭州举行,由来自杭州的300多名游客共同见证,与此同时,现场进行了“浙江人游东钱湖”客源输送协议、“杭州—东钱湖旅游直通车”发班协议两项合作的签约。签约后,两地将组织不少于100车次的直通车交流,有机会让更多的杭州人体验到东钱湖的湖泊休闲产品,进一步推动湖泊度假旅游发展。

据介绍,今年的“东钱湖湖泊休闲节”将在7月和11月中旬推出两场重要活动。其中,本次湖泊休闲嘉年华活动将于7月7日~14日举行,届时,将推出“一本护照”“两个重点包价产品”“三条专享直通车”“六项专线活动”“九个主题活动”以及“五大赛事”。

“将杭州作为‘浙江人游东钱湖’的首发站,希望有更多的杭州市民能体验到东钱湖所具有的与西湖不一样的休闲感受,发现东钱湖自然之美、运动休闲之美、山水度假之美,共享东钱湖在保护中开发的建设成果。未来的东钱湖还将推出更多的健康旅游主题,引进更多的旅游新业态,展示东钱湖作为‘最具幸福感’湖泊的动人魅力。”东钱湖旅游度假区管委会苏少敏副主任表示,本届湖泊休闲嘉年华活动内容丰富,参与性强,是一场亲民、惠民、便民的湖泊休闲盛宴;是东钱湖旅游业态日渐丰富之后,作为国家级旅游度假区,作为宁波城市客厅的又一次集中亮相;是一场东钱湖湖泊休闲多种元素为一体的休闲体验盛宴。

据悉,东钱湖湖泊休闲节是由宁波市人民政府、浙江省旅游局、中国青年报主办的大型节事活动,一年一届,今年为第九届。目前,东钱湖已建成包括柏悦酒店、温泉酒店、华茂希尔顿酒店、高尔夫度假酒店等丰富的度假住宿产品体系,以及“骑行”“车行”“舟行”“步行”四行产品基础上的独特湖泊休闲运动产品体系。