

# 老牌人气饭店 火了30年

黑板、老木块、挂钟  
都是经典招牌



王吕丽、王吕赞姐弟帮着父母一起打理。



这块木头是专门用来腌鲞鱼的。



寻找乡村美食④

“始于1984年的骆驼阿三饭店总是食客盈门。”这是镇海餐饮行业协会秘书长陈雷对这家店的评价。红了这么多年，这家店究竟有哪些绝招？近日记者特意去探访。

## 老牌人气饭店，藏身寻常村落

阿三饭店位于镇海骆驼工业区昌兴路68号，是一幢独立的三层农家别墅，看上去有一二十年的房龄，周边多是两层以下的民居，门前种着丝瓜等农作物，饭店较为显眼，外墙上高高挂着阿三饭店的红字招牌，门口停着几辆轿车。

记者去探店时，王吕丽、王吕赞姐弟都在店里打理，这家朴素的农家饭店，一楼较为宽敞，进门就是大堂和吧台，右边是冷菜间和生鲜间，后面为厨房，左边

为几个包厢，楼上都是包厢。各个包房的内装修简洁大方，每个房间都有大窗户，而窗外看到的是邻居家错落有致的瓦垄，非常典型的江南风光。

店里一个最大的包厢主题墙上写着“鱿、鲈、鲑、鲫”等20种鱼名，有些常见，有些生僻，很多写不出的鱼名，在这里就可以找到。这面墙非常契合饭店主打海鲜菜的风格，设计非常巧妙。王吕丽笑称，这是她的设计师丈夫的作品。

## 传承“老底子”，又推陈出新

和多数海鲜饭店类似，生鲜间的冰床上整整齐齐码放着梅鱼、带鱼、鲳鱼、海虾等数十种海鲜；而玻璃缸里，是游动的白虾、海鱼等；冰箱里，储存龙头烤、橡皮鱼干等十来种鱼干，冰柜的门一打开，就可以闻到淡淡的鱼鲞味，是老底子宁波人熟悉的淡鱼干的香味。

而在熟食区，咸菜烤芋艿、咸菜烤蚕豆芽、烤萝卜、腌茭白、苔菜小方烤、熏鱼、白斩鸡等，都是地道的宁波菜，偶尔还可以看到几个创新菜，比如梅干菜烤蟹钳、糟排骨炖蛋等。

呛蟹、“肉子”鲞鱼、腌茭白等都是食客喜欢的当家菜品，王吕丽告诉记者，这些菜品从1984年开饭店时就有了。

各家餐馆的呛蟹各有特色，阿三饭店的呛蟹口味怎样？记者品尝后，感觉是宁波人老底子的腌制方法。说起呛蟹，王吕丽的话匣子就打开了，每年初冬，他爸爸

和弟弟就会跑到舟山嵎泗海岛上，一只只耐心挑选。

每年店里都会囤积很多新鲜红膏蟹，然后便边腌边吃。她自己的评价是，他们家里呛蟹较为入味，更接近老底子的味道，又咸又鲜，更适合搭配米饭一起吃。

“肉子”鲞鱼是他爸爸的拿手菜，必须用每条一尺多长的鲞鱼腌制，鱼小了，肉质很薄，鱼刺又多，口味就大打折扣，因此必须用大的鲞鱼来腌制，肉质紧实。其次店里的腌茭白也是一道当家菜。

这几道“咸下饭”老少通吃，连00后也都很给面子。王吕丽介绍，整体来说，老底子的菜品，70后食客非常喜欢，而80后、90后的口味更为多样化，对传统菜品的接受度要低于70后。现在店里推出少量的新菜，比如梅干菜烤蟹钳、糟排骨炖蛋等，这些新菜都是在传统菜的基础上推陈出新，给食客更多的选择。

## 小黑板、老木块、挂钟都有讲究

在生鲜间，墙上挂着一块小黑板，上面用粉笔写明海鲜的时价，记者粗略估算一下，品类在30种上下。王吕赞指了指这块小黑板解释道，老品种和价格根据市场行情来调整，食客习惯了这种点菜方式，这块小黑板是新店开张后老顾客提起，再从老店找出来的。

这家店的菜价标注较为特别，海鲜价格写在小黑板上，而其他菜品则用标签插在菜盘上，清炒蔬菜一般每盘为15元。对于这种标价方式，王吕赞解释，食客看着食材点菜，透明度高又简单直接。

在生鲜间的一个角落，放着一块一尺多长的老木块，上面有两个金属做的把手，看上去早已被盐水浸透，王吕赞用双手抓也有点吃力，他说，这是特意请工匠定制的，腌制鲞鱼时要压上这块重木，这样鱼肉才会很紧实。

厨房是饭店的重要场所，厨房内煤气灶一溜排开，厨师长张永良告诉记者，不锈钢蒸箱最为实用，很多海鲜都是原汁原味隔水清蒸。有意思的是，厨房的墙壁上有一只挂钟，原来清蒸时方便厨师计时，避免过度蒸煮破坏品相且损失鲜味。

## 从澥浦到骆驼，夫妻店开了30年

据了解，阿三是镇海九龙湖人。上世纪80年代初，他就开始琢磨着开家小饭店，他认为，民以食为天，吃的生意是永远也做不完的。王吕丽笑着调侃，他爸爸以阿三出名，真名倒是很少有人知道，而她妈妈在娘家姐妹中排行老大，因此被大家亲昵地称呼“阿大”。1984年他们在澥浦开出小饭店，当时乡村饭店非常罕见，这家饭店开张后，海鲜新鲜，价格实惠，生意倒也不错。后来他们觉得澥浦较为偏僻，1996年把店搬到了骆驼。

阿三饭店搬到骆驼时，阿大的厨艺大为提升，已是名声大震的“乡村大厨”。很多食客指定要阿大烧煮咸菜黄鱼、疙瘩鱼等。

2004年，阿三建起了三层农家楼房。

谢昭艳 文/摄

### 教你一招

#### 清蒸梅鱼

一盘梅鱼刚刚出锅，记者看到鱼头下方的鳍稳稳地竖着。厨师长解释，足够新鲜的梅鱼，蒸的时间和温度掌握得好，才能蒸出鱼鳍竖立的卖相。他说，家庭蒸梅鱼，等水开后上蒸架，而且时间不宜过长，等到鱼眼突出就可熄火，这样，透骨新鲜的梅鱼才有可能蒸出这么威风的样子。



#### 梅干菜烤蟹钳

梅干菜用水发后，加肉，用压力锅煮得烂而入味，然后再加蟹钳一起入锅烧煮，梅干菜烤肉的味道渗入蟹钳中，口味非常独特。



## 拍卖公告栏

刊登热线: 87682558  
13884469746 姚

另外承接《宁波晚报》《东南商报》政府类、企业类、招聘等公告，欢迎垂询！

## 宁波国家高新区安置剩余房延期拍卖公告

梅墟社区棚户区改造项目相关地块征收户：

本公司接到宁波国家高新区有关部门的通知，原定于2017年10月30日上午9:00在梅墟文化艺术中心梅墟剧院举行的宁波国家高新区安置剩余房拍卖会延期到2017年11月28日(星期二)上午9:00举行(拍卖地址不变)。看房时间改为2017年11月19、20、21、22、23日上午9:00—下午4:00。报名登记时间改为2017年11月22、23、24日上午8:30—11:00，下午1:00—4:30前。原拍卖公告内的其他信息不变。联系电话：87756777 87152359。

特别提示：

1. 本次拍卖成交的，将按照《浙江省高级人民法院关于调整拍卖佣金有关问题通知》收费标准，即：拍卖成交价50万元(含)以下的收取5%；超过50万元至200万元(含)的部分收取3%；超过200万元至500万元(含)的部分收取2%；分段累进计算。按上述收费标准的50%向买受人收取拍卖佣金。

2. 本次拍卖结束后，梅墟社区棚户区项目改造定向拍卖活动将不再推出。

宁波华诚拍卖有限公司

