



白菜咸齏

大堰土菜馆 受食客追捧

奉化大堰山水秀美,土菜原汁原味,早已闻名遐迩,而且大堰离奉化城区尚有近30公里的弯弯山道,距离更增加了当地美食的神秘感。近日,记者去亭下湖采访时,奉化餐饮协会的张锡红提起,溪水鱼、烤鸭、卤水豆腐、白菜咸齏、糯米麻团等大堰土菜很有特色,有一家大堰人开在奉化城区的土菜馆,口味地道,人气也很旺。记者特意找到这家店,去品尝老底子的农家土菜。



寻找乡村美食④

1

土菜馆有三大食材优势

这家土菜馆以老板王亚珠的名字命名为“亚珠土菜馆”,开在奉化中山路上,是一幢不高的半旧的楼房,周边多是商贸大厦。老板王亚珠是土生土长的大堰镇大堰村人。

作为一家开在城区的土菜馆,店面鲜亮,里子仍是原汁原味的范儿。店堂内饰以纯朴的原木为主,朴素简单。店里无点菜单,食客到店后直接到生鲜间,看上啥就直接点单。王亚珠嗓门清亮,对于实物点菜,她认为眼见为实,可以让食客吃得放心踏实。

点菜间里,主要分为大堰土菜和海鲜、蔬菜等几大类。这家店的食材来源主要分为三大类:一类是每天一早从大堰带来的食材,一般都是由中巴车司机捎带来(饭店门口刚好就是车站)。还有就是鼎鼎大名的大堰烤鸭,这是由当地农户用秘方烧煮而成,这些烤鸭和豆腐都是限量供应,都是当天凌晨制作,当天卖完,不会留下过夜食。

而店里的海鲜基本是由渔民直接供货。尽管以土菜为特色,不过海鲜是本地菜馆不可缺少的美食担当。

还有时蔬、肉类、淡水鱼等,每天清早王亚珠都是到大桥菜场采购,因为开了十多年饭店,对于各个季节的时蔬和特色品都了如指掌,比如这几天,本地冬笋刚刚上市,鲜嫩无比,不过价格也够高冷。“刚上市时一斤笋肉就要一百元,现在也要60多元。”王亚珠说,刚上市的冬笋数量很少,口味鲜嫩带甜,是蔬菜中的翘楚。

大堰特产、东海海鲜加上本地时令蔬菜,让这家土菜馆拥有良好的食材优势。

记者看到,这家店的菜品多数为烤芋艿、烤花生、红烧肉等家常菜。说起人均消费,王亚珠直言,家常菜价格不贵,否则人气不可能这么旺。但是,如果点上野生东海海鲜,单价就是几百元,价格就瞬间上去了。



糯米麻团

2

两道娘家菜 成镇店之宝

当天上午,食客尚未光临,菜馆忙着备菜。大锅里煨着红烧肉、烤芋艿等热气腾腾的菜,王亚珠告诉,这些都是中午的菜品,晚餐就会上新菜。中午和晚上的菜品一般不会重复,比如中午的肉菜是红烧肉,晚上就会换成炖猪蹄。

厨房里,大厨各显身手,油拖虾、油煎老豆腐等用小锅慢煮;土鸡清洗干净后加上笋干开始炖煮手撕鸡煲;炒熟的芝麻细细研碎,准备做糯米麻团。原来锅塌豆腐、土鸡煲、麻团等都是当地的土菜。

在众多食材中,王亚珠对卤水豆腐和白菜咸齏情有独钟。她说,这些都是她的父母精心调制的。父母仍然住在大堰村,都六七十岁了,二老仍然坚持做点卤水豆腐,种点蔬菜,并源源不断地送到城里。每天凌晨三四点钟,两位老人就起床制作卤水豆腐,到清晨五六点钟新鲜豆腐做成后,交给村里的中巴车司机,同时带上他们栽种、腌制的萝卜、白菜等地作货,一并带到奉化交给王亚珠。当天中午食客就可以尝到这些新鲜食物。

记者看到锅塌豆腐都加了少量卤水,王亚珠解释,锅塌豆腐味淡,卤水带点咸味,两者搭配刚刚好。除了做成锅塌豆腐,卤水豆腐还可以凉拌,切成方块后撒上蒜泥、浇上少量酱油,就是地道的土菜。

而整株的白菜咸齏也是老人腌制的,这种大堰人的家常菜又脆又鲜,很受城里食客的好评。白菜咸齏切得碎碎的,加不加佐料都可以作为凉拌菜生吃;加点肉丝简单翻炒后下饭极为爽口;和“土布鱼”(一种溪坑鱼)炖成鲜美的鱼汤,就成了土菜中的上品。

原来这些来自娘家、其貌不扬的土菜,多是菜馆的美味担当呢。

3

跟着老板娘学做拿手菜

王亚珠是大堰人,擅长烹煮家常土菜。2000年开始,她30岁不到就在奉化开了家夜排档,专做晚餐和夜宵生意。很多餐饮店都是夫妻联手,而王亚珠和丈夫是各忙各的。2008年,她搬到尚田镇开了家亚珠餐厅。两年后,她又回到奉化城区开起了这家亚珠土菜馆。

做了十七八年的餐饮生意,王亚珠积累了丰富的经验和众多的粉丝食客。不过,最值得说说的,还是她的几道拿手菜。现在生意做大了,店里聘请了厨师长,她本人下厨也大为减少。不过,遇到老食客,她就亲自下厨。对于几道私房菜的烹煮,她有自己独到的方法。

比如红烧肉,王亚珠烧煮就有独特的方法。首先,购买五花土猪肉,切成不到一寸见方的小块,然后倒入少量的菜油,五花肉先慢慢翻煮,慢慢熬出猪油,去掉多余的猪油,然后加入啤酒、美味鲜酱油和少许的糖,文火慢煮40分钟即可。这道菜在烧煮过程中切忌加水,一定要用纯啤酒,否则味道就不够香。

第二道是脆骨炖萝卜,把脆骨和萝卜都切成大块,然后放在大锅里炖煮,切忌用压力锅速煮。调料只需适量加点酱油、黄酒、鸡汤。在本地圆萝卜未上市时,用外地长白条萝卜就可以,需要添加少许红糖。秋冬季,用本地萝卜烧煮,它本身带着甜味,就不必再加糖。

此外,王亚珠还擅长烧煮排骨笋。她说,季节不同,毛笋、雷笋、野山笋等都可以作为食材,不过排骨一定要选择土猪肋骨。烧煮的时间要充足,说到底,这些炖煮类的土菜都是功夫菜,考验的是大厨的耐心,很多菜品只有工夫到了,才能吊出食物原来的鲜美。

记者 谢昭艳 文/摄



卤水豆腐

关于中国大地财产保险股份有限公司宁波市鄞州支公司变更营业场所的公告

经中国保险监督管理委员会宁波监管局核准,同意中国大地财产保险股份有限公司宁波市鄞州支公司变更营业场所,现予以公告。

机构名称: 中国大地财产保险股份有限公司宁波市鄞州支公司

机构编码: 000010330212

机构住所: 宁波市鄞州区中河街道天童北路933号和邦大厦A

座309、311、3509室

经营区域: 宁波市

成立日期: 2005年11月22日

颁发许可证日期: 2017年9月21日

许可证流水号: 0092699

负责人: 张灵

联系电话: 27860069

客户服务电话: 95590

邮政编码: 315040

业务范围: 企业财产损失保险、家庭财产损失保险、建筑工程保险、安装工程保险、货物运输保险、机动车辆保险、船舶保险、飞机保险、航天保险、核电站保险、能源保险、一般责任保险、法定责任保险、保证保险、信用保险、种植业保险、养殖业保险、短期健康保险、意外伤害保险、上述保险业务的再保险业务、经中国保监会批准的其他业务。

宁波旅游

