



芋茺子白菜咸齏鱼腥草

后厨芋头成堆咸菜缸成排

这家店位于溪口中兴东路555号,看到霸气的店名——“溪口蒋贵妃土菜馆”,让人不由得“肃然起敬”,正在记者疑惑间,老板娘笑着解释,店名里的“蒋贵妃”是她的姓名。

眼下正是奉化芋头上市的季节,在土菜馆的厨房,存放了成堆的大芋头。墙角边,七八只咸菜缸一字排开,每口大缸里都压着一块大石头,把一缸咸齏牢牢压住。

蒋贵妃说,这些芋头都是直接找种植户采购的,是正宗的奉化芋头,每年要采购近万斤,从刚上市时吃到来年开春。“想买到正宗货,必须提前找当地农民订购。”蒋贵妃说,别看这些沉甸甸、不起眼的芋头,每公斤市场价早就超过了10元。

而那些咸菜缸里,都是她亲自腌制的“私房菜”。“这些都是我自己腌的,包括雪里蕻咸齏、白菜咸齏和萝卜菜咸齏。”蒋贵妃说,烧本地菜,咸齏是重要的调味品,各有各的妙用。她拎起各种咸齏一边展示,一边解释。“最常见的是雪里蕻咸齏,一年四季都吃得到。而白菜和萝卜菜咸齏,一般秋冬季节才有。雪里蕻咸齏用处最广,适合烧冬笋、烧海鲜;白菜咸齏可以烧芋头、烧溪鱼;而萝卜菜咸齏可以凉拌……”

除了芋头、咸齏,储藏室里还存放着大量的霉干菜、笋干等山货。更有意思的是,屋顶的露台上,还有一个“空中菜园”,里面种着芹菜、青菜、葱蒜等。“露台上种些蔬菜,和种花草一样,看着很舒服。店里叶菜、葱、蒜偶尔短缺,还可以救救急。”蒋贵妃说。

芋类笋类都是拿手菜

蒋贵妃说,秋冬季是吃奉化芋头最好的时节。她挑了一只芋头,指给记者看,芋头的茎是红色的,这是正宗奉化芋头的标识。而芋茺子要挑乌脚杆的,也就是茎是黑色的。这两种是芋类中的上品,吃起来又糯又粉,嚼不出丁点的粗纤维。

说起这家店的招牌菜肴,蒋贵妃说,她对做芋头和笋最为拿手。说完,她马上拿起芋头开始清洗、削皮,准备给我们来两道招牌菜:砂锅鸡汁芋头和芋茺子白菜咸齏鱼腥草。

蒋贵妃说,奉化芋头炖鸡汁非常糯软可口。在厨房案板上,放着大盆黄油油的鸡汁,非常诱人。蒋贵妃说,这是用本地老母鸡熬出来的高汤,非常鲜美。没过多久,厨房就飘出了香味,一盘鸡汁芋头起锅了。记者夹起一块芋头,果然糯软如泥,入口即化,那浓稠汤更是香气扑鼻。

而芋茺子+白菜咸齏+鱼腥草的奇特搭配,别有一番风味,汤水非常清爽可口。随同记者探访的当地餐饮界吃货张锡红女士也连连惊叹。蒋贵妃耐心解释,一定要选择本地的乌脚杆芋茺子,洗干净后芋茺皮不必刨去,切成大块,然后加白菜咸齏和鱼腥草(当地有野生的,俗称扁担根),把这三种食材加清水慢火炖煮,直到芋茺子糯软,就可起锅。

蒋贵妃说,像芋头丁豆瓣酱、芋茺子红烧排骨等也都很受食客好评。此外,红烧雷笋、烤毛笋也都是她的拿手菜。最近正是冬笋上市的季节,她特意添加了雪菜冬笋炒肉丝,“脆鲜咸具备,是一道百分百的下饭利器。”蒋贵妃说。



寻找乡村美食 48

溪口土菜 为何让人津津乐道

一个芋头 几缸咸齏 让你味蕾大开

上月,蒋氏后人蒋友柏请数十位名流到溪口共进“最美一餐”,上了16道当地的美食,溪口土菜也因此受到众多食客的关注。

溪口有哪些独具特色的土菜?近日,记者慕名走访了当地一家口碑不错的土菜馆——溪口蒋贵妃土菜馆。果然,这里一道道地道的“私房菜”,让当地餐饮界的专业人士都为之惊叹。



蒋贵妃在削芋头。



砂锅鸡汁芋头

从小跟奶奶学做“私房菜”

蒋贵妃是土生土长的溪口人,从小跟着奶奶学会烧煮地道的溪口土菜。

“奶奶是我的启蒙老师。”蒋贵妃说,她的奶奶也是奉化人,家境优渥,擅长烧煮私房好菜。在她的记忆中,奶奶家的菜更为讲究,明显超出了当时一般家庭的水平。从小耳染目濡,她不知不觉中学得了一手老底子菜肴的烧煮本事。

在同龄人中,很多女同胞不爱下厨,而对蒋贵妃来说,对美食热情满满,烧菜是她的一大爱好。她说,平时亲友相聚,不论在她的饭店还是家里,下厨烧菜的活儿,只要有时间,她就全包。对于食物,就算自家没开饭店时,她也喜欢琢磨。在哪里吃到没见过的佳肴,或者寻常食材烧出了特殊的味儿,品尝过后,她都会反复试菜,探究诀窍在哪。

年轻时,蒋贵妃曾在饭店工作过,有机会接触到专业的餐饮业,打开了视野。后来,她又帮着妈妈和哥哥开饭店,积累了更多的餐饮业经营经验。

新世纪之初,当地旅游业发展迅速,餐饮业也迎来黄金期。2001年,蒋贵妃在自家楼房开出了这家土菜馆。倚仗一手好厨艺,主打溪口乡村土菜,逐渐做出了特色。因为位于旅游景区,菜的口味好,老板娘颜值又高,慕名而来的食客络绎不绝。

■老板娘的美食秘诀

除了食材和厨艺 心情很重要

蒋贵妃烧了多年的溪口菜,无意中已经练就了老“手势”,对火候、汤水的把控非常到位。对一些溪口老底子菜品,蒋贵妃非常自信。

此外,她对食材的选择也很挑剔,“咸菜、梅干菜等这些配料都是我亲手腌制的,这样口味更为地道。而芋头等食材都必须直接找农户采购,高品质的食材才烧得出高品质的土菜。”

说起美食经验,蒋贵妃认为,除了食材和厨艺,心情也非常重要。“真心喜欢烹饪,烧煮的菜品味道就会更好。”

记者 谢昭艳 文/摄

宁波旅游

