

牛杂汤、生煎包子、牛肉干面、油焖笋……

奉籍海归打造穿越城市时空的奉化老味道



金牌牛杂汤



牛肉干面



配菜烤麸



餐厅一角



用餐的食客



生煎包子

对于资深食客来讲,好吃的店铺一般都藏在小镇或者老街的不起眼处。如果一家店有破落看不清字的招牌、三三两两的桌椅,不耐烦而又任性的老板,还有店门口排长队等候的食客,那么这一家店的味道,十有八九都不会让你失望。但是口腹之欲得到满足的同时,有的人可能会抱怨老饭馆的隐蔽,嫌弃它的窄小和油腻。

□李露

何谓“马礼超”？

4月27日,马礼超餐厅在甬城亮相,吸引了众多市民好奇的目光。

“‘马礼超’是我们的行政总厨,也是奉化莼湖一家开了30年的老餐馆的名字。”马礼超餐厅打造者之一,凡几品牌创始人范泉说。

2011年,范泉从英国诺丁汉大学留学归来,留甬从事文化创意工作。频繁的加班,让夜宵成为了范泉工作中必不可少的一部分。“我身边的朋友、同事都很喜欢吃奉化的牛肉干面、生煎包子,但是宁波的牛肉干面店根本没有奉化的味道,所以我们每次只能连夜驱车过来奉化吃。”连续多次的“为美食而狂”让范泉的内心升起了一个想法:为什么不在宁波打造一家奉化老味道餐馆呢?身为奉化人的他,为奉化特有的这些美食自豪,也想为奉化美食走出去尽一份力。没想到,他的这个想法与宁波红帮服饰集团有限公司董事长盛雪生一拍即合,两人当下就决定在红帮大楼开一家奉化风味的餐厅。

以现代化装修为主要基调的马礼超餐厅,定位为金典牛杂旗舰店。宽敞、干净、整洁是旗舰店的特点之一,而设备齐全、全公开的阳光厨房让大家对食品安全更加放心。

传统与现代的碰撞

马礼超餐厅的设计结合了马礼超传承了30年的金牌菜品牛杂汤,利用了现代的设计手法来演绎“牛”文化的粗犷与细腻。设计师汲取了牛的健壮、稳重且憨厚的外形特征,仅用两种材质、一种造型,巧妙地将这种特质表现在现代又不失沉稳的设计当中。

从外门厅漫步进入收银区,迎面一个可爱的牛形象出现在眼前,热情奔放。整个收银台只有简单的一门一窗一台,没有多余的赘饰,却能让人卸去心底的紧张与疲惫感。步入就餐区,扑面而来的是林间?又或是乡下头?那股未经雕琢的原木气息装饰,点缀着这里的一切。

坐在位置上等餐时,半开放厨房里传来的阵阵牛杂汤香,实在不好让人控制口中的津液。好不容易喝上一口牛杂汤,那清爽透彻的味道,就如那吧台区的设计,带给人高低错落有致的美感。而树枝藤蔓的缠绕装饰,就如同口中的牛杂,粗犷外表下是如同菜品经典的细腻设计。短短一碗汤的时间,体验的却是慢时光里的全新享受。

打造家乡味道

“无以规矩,不成方圆,做人如此,做美食亦如此。”这是马礼超餐厅对服务的追求,也是对美食的原则。

为了把奉化老味道原汁原味搬到宁波,餐厅创建团队曾辗转奉化各地品尝当地人推荐的老底子餐馆美食,最终选择了与莼湖一家名不见经传的小店铺合作。小店铺30年来对单品牛杂汤的坚持,让团队感受到了奉化老味道的魅力,也见证了老味道的传承之力。于是,以行政主厨马礼超命名的宁波马礼超餐厅就以打造奉化老味道为使命,在甬城惊艳亮相。“我们这家店只是奉化老味道的搬运工,我们不创新不改良,只是把莼湖30年的老味道搬过来,再分享给甬城的众多食客。”

“美食需要传承,需要分享,更需要发扬光大。”这是范泉对美食的理解,也是对马礼超餐厅的规划。据悉,今后,马礼超餐厅将继续寻找奉化老味道合作人,并以旗舰店为核心,不断打造传承奉化老味道的餐饮店铺。



更多精彩,请关注“七彩奉化”、“in奉化”



当你在自家厨房尝试一道道美味,投入身心制作时,不妨与我们一起分享你的感受;当美味出炉,不妨让我们一起共享成果。
记住,伟大的美食家可以来自任何地方,或许就是你的厨房哦!
投稿邮箱地址:740498844@qq.com 88912175

宝宝最爱的马鲛鱼松

- 用料:
马鲛鱼一条 酱油三勺 盐糖少许
- 具体步骤:
1. 首先将马鲛鱼洗净,切块,然后上锅蒸熟。
2. 用刀剔出鱼肉,注意不要鱼皮,并且将它们压碎。
3. 不粘锅放少许油,放入鱼肉入锅翻炒,炒至鱼肉蓬松时可加入酱油、盐、糖,继续翻炒一会儿,入味即可出锅。
4. 晾凉后装入密封罐,随吃随拿。
- 网友“玉大米粒儿”提供



对于一枚吃货来说,每一次旅行,品尝当地美食,可能比旅行本身更重要,由一道美味认识一个地方,从一次品尝开启一个世界。不想做吃货的旅行者离“合格”总差了那么一点,而不想吃遍全世界美食的吃货就像不想当元帅的士兵。“行走的美味”欢迎吃货来稿!
投稿邮箱:740498844@qq.com, 88912175

如何学做一个武汉人组团边走边吃？

边走边吃这个技能,不能说是武汉人独有,一辈子我们每个人都有,但绝对对是武汉人发扬得最绝,其规模水准不是一般城市的人可以相比的。

每天早上,你只要一来到武汉的街边,迎着清晨的朝露,上班族上学族几乎人手端着一碗面一杯豆浆,或其他早餐,边走边吃匆匆行进在“不迟到”的路上,几成“标配”,不管你是摩登的白领还是朴实的蓝领。而且,汤的干的热的冷的,都在他们手中轻而易举被拈来,准确无误地送入口中。有的在面馆买了热干面边走边吃,吃完了,刚好到豆皮店,买份豆皮,再边走边吃,吃得差不多,到了豆浆店,买杯豆浆喝,边喝边走,就到了目的地了;有的小拇指勾一袋锅贴包子,手里端着一碗细粉,一口细粉一口饺子;还有的除了吃自己的那一份还拎着一碗窝提一杯豆浆顺便帮同事带份油饺;还听说以前公交不禁食的时候有人就着一碗水饺加生煎包摇晃晃晃吃完;更有甚者即便摔了一跤,那手上的早餐还是好好端着……让偶尔会拿着一只饼或一支棒冰边走边吃的你不由相形见绌,羞愧万

分!如若一般的边走边吃是初入武林,武汉人则是“华山论剑”了。

武汉的市民对边走边吃已习以为常,年纪大的认为“年轻人要上班,时间紧,不像老年人可以在家或摊位上慢慢吃”。也有的市民认为是武汉生活节奏越来越快,大家都很忙的关系。不过这一说法站不住脚,比武汉节奏快的城市多的是。来武汉就读的一些大学生则称,这种现象在别的城市也存在,但武汉特别突出,也特别普遍,好像已经是一种习惯。据悉,武汉市民很少在家做早饭,几乎都在外面过早;而且武汉小餐饮特别多,但面对庞大的就餐群体,路边摊无法提供更多用餐场所,市民就只能边吃边走了。

然而,武汉人对自己掌握这项技能之高还浑然不知,他们以为全国人民都是这样吃早餐的。

不过,也有人,包括武汉本地的媒体提出,这样的习惯是否应该保留,是否不雅观不文明不卫生,可是武汉人的普遍反应是:不仗筷走天涯毋宁死!

综合自搜狐、楚天都市报等



热干面 图片来自网络