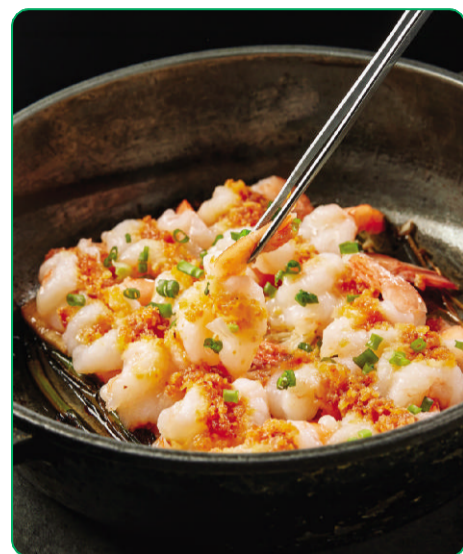


“原製原味”十年成长 不变的是老底子舟山味道

位列大众点评餐饮热门榜前三,每两个月更新菜单

□记者 朱蔚



每每打开大众点评,原製原味餐厅总是遥遥领先地排在热门榜的前三。迄今,原製原味在舟山已有十三家直营餐厅,在邻近的城市宁波也有四家餐厅。这么多年来,它已经成为舟山人唇齿边熟悉的味道,也为外地游客在舟山的就餐指引了一条性价比高的绿色通道。

餐厅每两个月就会随着季节变换更新菜单,翻开图文并茂的四折页菜单,渔船直供的应季海鲜、老底子的舟山味道、甄选优质食材的菜色……总会让人贪心地想要多点几道。

吃到嘴里的不只是鲜意和美味,还有蕴藏其中、恒久不变的舟山味道,这是店家的别具匠心,也是难以磨灭的情怀。

照片由受访者提供

应季时鲜保证鲜美口感

● 宁海长街蛏子

今年的“当季时令”,首当其冲就是宁海长街的蛏子,这是来自北纬29度的宁海长街的时令美味。在菜式的口味上,除了原味外,还加入了雪菜、春笋、豆瓣的春味,以及用蒜蓉酱加持的蒜蓉味,还有盐焗的口味。

今年已是餐厅第三年的宁海长街蛏子节,餐厅总厨回忆大家一起寻找最好的蛏子的过程,颇为感慨。早先餐厅的蛏子主要来自六横,也是一样的肥美,但产量跟不上。宁海长街被授予中国蛏子之乡,为江浙沪最佳,这是毋庸置疑的,不论是品质还是产量,都能跟得上。从口感上来说,它“有点脆,吃起来有甘甜味”;从产量上来说,当地一望无际的泥涂地是蛏子的天然港湾。

餐厅用的蛏子,都是产地长街当天发货,上边还粘着黑色的泥浆。直接浸入准备好的海水养上两三个小时,把蛏子里的泥养出来,是最好的方式,丝毫不影响蛏子的品质。

● 雷达网带鱼季

为保证吃到嘴里的鲜美,就得动足脑筋。比如每年十二月的雷达网带鱼节,也是餐厅费心留住的当季鲜肥的滋味。舟山人人都知道,每每冬至前后,带鱼身上囤起了脂肪,这也成就了吃到嘴里的油麻麻的味道,且肉质极其细腻。

不过也有前提,不是所有这个季节的带鱼都能具备这样的滋味,必须是来自东海的海域,并且认准是长着“小眼睛”的带鱼。

这口鲜肥也是舟山人口中认定的味道,舟山的“马大嫂”们会在这个季节囤一些带鱼,冻到冰箱里把鲜味锁起来,想吃的时候随时取用。餐厅也在这个季节大量地收购雷达网带鱼,用液氮冻起来,以始终保持的零下180摄氏度,定格住

带鱼的鲜美。相当于延长了季节美食的赏味时间,在这一整年的时间里,都可以把它作为餐厅的当家菜,每一口,都是正宗的专属美味。

煨番薯干成为招牌

从刚开业时就贯穿始终的煨番薯干,也是餐厅经久不衰的招牌。有一回,大家同去乡村寻找食材,偶然在一家农庄里吃到。那一锅粥,上桌时看似是其貌不扬的红褐色,闻之糯香扑鼻,吃起来软糯浓稠。每个人都连呼好吃,忍不住又盛了第二碗。

无意间遇见的乡间好菜,怎么能错过?于是花重金买下配方,随后餐厅的菜品研发团队又对它进行了口味上的改良。

它也是舟山的老底子味道,许多老舟山人记忆中珍藏的儿时味道。收成的番薯刨成丝晒成干,晒足一年的用量,封存起来。每每煨完上桌时,便是装盛在深色的罐子,这满满的一锅煨番薯干,用勺搅拌开来,是香甜的气息。

山野跑地鸡成就不同滋味

每一道菜都有故事,每一道菜也都有来历。餐厅用的山野跑地鸡,是多方寻找且尝试了许多品种之后的定格,它在菜单里有着举足轻重的地位。

它可以是装盛在瓦锅里飘香四溢的花雕土鸡,浓油赤酱,色彩浓郁,教人垂涎欲滴。

而在开胃凉菜里,它成了白切

土鸡和手撕土鸡。菜单上的照片,白切装盘看着普通,吃起来一口惊艳,鸡肉又嫩又弹又滑,差不多是口感中的天花板了。

这样的滋味,竟然36元即可。“这样口味的鸡肉是怎么做的?”除了泡冰增加Q弹的口感外,餐厅自有秘诀。

这些甄选的优质食材,都是每天现做不隔夜,当天出餐如果有剩,便犒劳了员工的五脏庙。

十年时间坚持“原汁原味”

美食的故事还有许多,这里的每一道菜,都在讲述着舟山人熟知的温情故事,餐厅也已成为舟山人熟悉的餐厅。

十年前,原製原味的第一家门店在东港凯虹拉开序幕,把舟山的小海鲜以现代餐厅的方式呈现给吃货。在此之后,新店雨后春笋般崛起,迎来了定海店、新城店,慢慢地从本岛延伸到了外岛。现在舟山共有十三家直营门店,在宁波有四家餐厅。

落座餐厅,不只是品尝天然的食材、地道的海鲜,享受唇齿间的美味,也是置身于渔文化的特色空间,从最初复古的装修风,到后来的现代风,餐厅的装修环境一直紧跟时代的审美。

十年的时间不短,不知不觉之间,餐厅也承载了一代人的美食记忆,许多粉丝随着餐厅一起成长,从青年走向了中年。而口中的美味一直不变,还是最亲切最熟悉的原汁原味的舟山老味道。

