

甬东这家安徽土菜馆主打一个性价比

年轻人在网络上随手分享,引来众多食客追捧

□记者 朱蔚 文/摄



这家位于甬东的安徽土菜馆在小红书上风靡已久,关键四个字:价廉物美。人均四五十元,不光吃饱还能吃好。

十年前,土菜馆刚开业时,来吃的大都是安徽老乡,馆子在老乡们眼中也是有口皆碑。2019年起,店里陆续多了本地的年轻人,吃得开心,随手发上小红书,引来了更多关注。“量大”“实惠”“好吃”这几个词,在形容这家馆子时被频频用到。



每一道菜都是量大可口的美味

朋友问,去甬东吃饭不,一家实惠的农家土菜馆。兴海路70号,老地方土菜馆,到了才知道是安徽菜,已经在这个地界驻扎了十年。看着上墙的价目表,确实很实惠:地锅鸡58元,羊肉锅仔58元,椒盐猪脚48元,京酱肉丝36元,土豆丝12元……

点了炒大肠、红烧肉、红烧杂鱼等菜,待到它们一道道上了桌,看着分量确实惊人。如此看来,我们点菜时按照平时的方式,四个人五个菜,显然是不正确的认知。

素丸子上桌,边上配一碟蘸酱,吃到嘴里,香酥可口。红烧肉配窝窝头,一圈的窝窝头围着红油赤酱的红烧肉。大家都不舍得用窝窝头把本不算大的肚容量给填满,径直夹了红烧肉吃,软糯喷香。

连着鱼子一起上桌的河杂鱼看着就一副香喷喷的模样,烧得极其入味。而之前看着不起眼的拌豆皮之类的凉菜,也是量大又可口,清爽解腻。

吃饱又吃好 主打一个性价比

翻开小红书,价廉物美早已是吃货们为这家店打上的标签。人均40~50元,不光吃到正宗的安徽土菜,还能吃好吃饱,性价比不是一般的高。亲身尝试才知所传不假,便忍不住问了老板,为什么价格可以这么低呢?老板娘李玲抢先给出答案:甬东这个位置房租低呀,加上老板就是大厨,又省下了一个厨师的工资。

今年是靳卫星、李玲夫妻俩开店的第十个年头,从原来的一间店面,到现在的几间连通,上墙的菜式也是越来越多。做安徽菜,不只是做得地道,也把老底子的安徽菜复刻搬上了桌。舟山的海鲜挑选了部分价位低的,一起纳入了菜单,像蛏子、花蛤、八爪鱼、梅鱼、鲈鱼、小黄鱼,虽然也能按照舟山的方式来,但是靳卫星每每问及客人

怎么烧时,回答还是红烧的更多一些。

既然安徽菜的口感才是最符合吃货大众的,那就把安徽菜做得更好。每年腊月廿四、廿五店里关门,夫妻俩回阜阳过年,直到正月十五再启程返舟。这段日子,两个人就没在家吃过饭。老家哪个饭馆开得时间长,哪个饭馆口味好,哪家店有特色招牌菜,那是一定要去看吃吃的。

舟山有这么多老乡 那就开个安徽菜馆

在厨师行业这么多年,靳卫星俨然是位成熟的大厨,几乎所有的菜都能融会贯通,吃过就能知道是什么味道哪种类型的菜。十年前,他选择在甬东这个位置开一家安徽菜馆,有他的考量。放眼舟山的餐饮市场,多以海鲜为主打,接下来就是川菜馆,似乎也比比皆是,唯独安徽菜馆难觅,是市场的空白。

生活在舟山,安徽老乡还是挺多的,但是老乡们平时想吃个家乡菜,却是遍寻不到。靳卫星当时就想好了定位:开一家以安徽土菜为主的饭馆。

刚开起来的时候,只有一间店面,80平方米,还包含了后厨的空间。老乡们闻声而来,一天下来,这些座位也都坐得满满当当。虽是新店,菜品的口味很快在人传人中得到了口碑认证。

这让靳卫星信心十足,全身上下透着一股冲劲。边上有两间快餐厅不开了,干脆并过来和现在的店打通,店里的面积大了,整体环境

也更好了。

菜肴每天都是现做 肉类食材来自老家

老乡们过来,当然是认准了家乡菜。相较舟山的海鲜,安徽菜以肉类为主,牛肉、羊肉、猪肉,重油重辣,偏咸一些。

店里用的黄牛肉、山羊肉都是老家发过来的,用来烧安徽菜更加原汁原味,口感也比较好。从老家发车过来也方便,食材送上大巴车,10个小时就完成了从安徽到舟山的旅程。店里的招牌,也从刚开店时的地锅鸡、卤水牛肉、猪蹄、猪肘,慢慢地增加到黑脚土鸡、羊蝎子、臭鳃鱼,蔬菜则随着春、夏、秋、冬四季变化,榆钱、槐花、南瓜花、黄花菜……听在舟山入耳中的奇奇怪怪,却是老乡们眼中的家乡老味道。

馆子里基本没有预制菜,每天都是现做,需要在早上提前烤料油炸备上,炸丸子、茄子、小酥肉、排骨,也要准备各种卤菜。中午的时候相对空一些,到了晚上,有很多顾客来店里各种小吃或是大快朵颐。

每年七、八、九月,是馆子最忙的时候,老乡的子女们趁着暑假来舟山,老乡们也会爽快地敞腰包各种请客。按照当地的风俗,酒席必点的大菜,饭馆里也都有:一整只鸡炖汤,一整只肘子,糖醋鱼,最后以茶叶蛋或是丸子收尾。

家乡菜,也是背井离乡的游子们藉以抚慰的情感寄托。吃在口中,家在心里。



扫一扫到“竞舟”客户端领福利