

东海百里文廊古樟驿的乡村餐馆,每天中午食客盈门 这里吃饭接地气,像回到了小时候

□记者 朱蔚 文/摄

导航荣胜村古樟驿,就在盐仓坝河社区卫生服务站东北侧100米,有一家乡村餐馆,最近很火。每天还没到中午,餐馆内已是人头攒动。自己搬几盆菜,在蒸木桶里打碗米饭,就着舟山老底子的家常菜,那个滋味妥妥地落胃。



家常物物美价廉 大多在6~20元之间

上午10点多,小记循着地址来到坝河古樟驿的餐厅,沿着台阶往上走,迎面过来一位大叔,手端一托盘,上面满满当地挤了四个菜。再往里走,便是厅堂里涌动的人头,另一位大叔乐呵呵地左顾右盼,小声嘀咕,“还没到中午,吃饭的人已经这么多啦。”

眼前的餐馆虽是个通间,但被隔成两边,已有三三两两的食客落座。最为醒目的则是大桌板前摊开的一盆盆菜,各种海鲜、肉、蔬菜,满满都是老底子的夏日家常菜。再问价格,也很亲民,除了白斩鹅和螃蟹,其他各类菜式,6~20元不等。

最早知道古樟驿的共富驿站有一个平价餐厅,还是从朋友口中。东海百里文廊“云顶仙乡”一开放,他便骑着小毛驴先游为快,从蚂蟥山宵彩峰沿着新路下来后,顺势拐入马路对面通往古樟驿的入口。

原本以为是文廊线上的文化之旅,没想到到了古樟驿又能遇见惊喜。一家乡村餐馆里,各种家常菜,还有不断过来的食客。

一询价,很实惠。他随手就拍了照片在群里开炫:“小螃蟹20元一只,呛虾12元一盆。”当即斩了鹅肉,一盆油豆腐烤肉,外加一碗豆腐鸭血羹,一个人美美地享受这一餐。通道一边,摆放着叠上叠下的西瓜,像极小时候的家里。在这样的场景中开吃,仿佛穿越到童年,朋友顿时倾注了无限好感。

口碑也许就在每一个食客的口碑相传中,开始美名远播。

每天有三四十种菜式 白斩鹅特别抢手

小记细细打量摆出的各类菜式,多到让人眼花缭乱,夏日里的老底子菜,一盆盆,一道道,透着熟悉的味道。

淡菜、螃蟹、腌冬瓜、呛虾、煎豆腐、烤带豆、萝卜干、红烧肉、肉饼子蒸蛋、油豆腐烤肉、蒸鳗鲞、蒸玉秃、红烧鱼……眼前亮相的是满满一桌菜肴。再看厨房,灶头上也忙碌着,

厨师马不停蹄地烧着各种热腾腾的菜,桌上的哪个菜卖空了,新的菜式就紧跟着上了。

这会儿端出来的是刚刚烧好的一大脸盆芋艿,站定桌前的师傅手脚利落,随手拿来一擦白盘子,一盆一盆地分装开来。每天中午,在餐桌上轮番出现的菜式,起码有三四十种,且每天都有新“面孔”。

腌冬瓜6元,萝卜干8元,蟹糊15元,炒什烩15元,肉饼子蒸蛋15元,卤汁虾虫、玉秃、黄鱼三种海鲜拼20元,红烧肉20元……这两天的螃蟹个头大,价格调整到30元/只。还没到中午11点,白斩鹅已经卖得差不多了。管着这一摊的谢师傅今天一共准备了4只本地大白鹅,比往常多准备了一只,没想到还是快卖空了,堂吃的,打包的,原本码得高高的鹅肉盆眼看一点一点矮下去。

餐馆一个多月前开张 就迎来了“满堂彩”

先前还有猪头肉,只是品类多了,处理起来麻烦,就先撤了,不过白切猪肉还有一席之地。谢师傅早前杀猪,现在改杀鹅,照样得心应手。每天早上4点多就开工了,杀鹅,烹煮,一气呵成,到了8点多,就有老百姓过来打包,他又跟着忙碌起来。

虽然这里刚开张一个多月,但卖鹅的数量跟着营业额一直在攀升,一天最少3只,到了周末,起码要准备8只,根本不愁卖。是来自坝河、小沙、白泉的本地鹅肉,鹅肉焯得滑嫩正好,蘸一点酱油,吃起来油麻麻的,满口鲜意。偶有剩余,就腌成咸鹅肉,吃起来“宁节俭”的口感,又是另一种风味。

来吃的人也是越来越多,坝河村的工作人员黄飞飞介绍,做成乡村餐馆的模式,其实也是无心插柳。刚开始的时候,用作餐馆的共富驿站里随着季节会做些小吃,比如番薯片、粽子之类,边上工地干活的工人

到了中午,会过来买几只粽子,权当午餐。天气热了,粽子不包了,工人们的午饭一下没了着落,社区便琢磨着,要不简单地弄几个菜,让工人们填饱肚子。

那料小作坊一开张,当天就迎来了宾客盈门,一下子就为乡村餐馆的模式奠定了基础,工人之间迅速打开了。

村干部带着十来名义工 一起为乡村共富助力

再跟着,附近的居民也来了,有人拍了抖音,有人发上了小红书,更是带动了一拨又一拨的人流。新城、沈家门、东港的市民也都兴冲冲地赶来。营业额一路走高,一两千元、四五百元,最高的时候直冲七千元,在周末的时候达到顶峰。

这里只有午餐,但每天中午的人流量很大。人们不光是被这里的物美价廉所吸引,还喜欢这里的氛围。在乡村餐馆里吃饭,一张小桌板,几把围坐的椅子,身边是一堆堆当地村民种的西瓜和黄桃,不知不觉间就打造出了轻松自在的乡村度假氛围。“这里吃饭接地气,味道又好,像回到了小时候。”食客们这么评价。

菜价低,也都是从人工里省出来的成本。厨房里烧菜的是妇女主任,卖菜和收银的是村干部。村干部们撸起袖子齐上阵,村民们也二话不说当上了义工,十来个人的义工团包下了餐馆所有的活,成了乡村餐馆的顶梁柱,也成为乡村共富之路上的美好画面。

做菜的食材能用本地的就用本地的,坝河的特色黑猪肉做成了红烧肉、白切肉,蔬菜是村民们早上刚从菜地里割来的。清晨5点多,村里的阿姨就上菜市场去买菜了。村民种植的农副产品照旧在边上陈列着,吃完的客人顺手就可以买一些回去。



扫一扫到“竞舟”客户端领福利

