

# 这家开在盐仓的农家“大院”有特色

## 各种舟山老底子下饭菜随意端，还有千岛湖河鲫鱼、螺蛳等特色菜

□记者 朱蔚 文/摄



这是一家开在盐仓海富村里的农家“大院”，说是“院”，其实是在室内，是有顶的，但偌大的厅堂，顶上的塑料葡萄架，一桌挨着一桌的圆桌，人头攒动，非常热闹，让人一见就生出一种到农家大院吃席的感觉。

吃的是什​​么？都是舟山老底子的下饭菜，快中午的时候，在“大院”里的长桌上满满当地摆上菜，起码有二三十种，想吃什么，自己直接端走。



### 上午10点半后 长桌上的菜已经铺满

盐仓海富街1号的位置，循着朋友给的地址，左转进入一区域后，导航提醒已到目的地，我东张西望，却看不到“海富壹号”的招牌，或者说是没有找到饭馆的店招。正逢阴雨天，透过摇下的玻璃窗，看到对面建筑的落地玻璃门里面，隐隐绰绰人头攒动，摆着桌椅。我心里嘀咕，不会是这样吧？再定睛一看，朋友已经着急地推门出来，还真的是这儿。

几个朋友约在这里，说是这里的农家简餐有特色，一盆盆地放在桌面，自个儿端就成，非常方便，关键是，这里都是地道的舟山老味道。

中午过去的时候已经有点迟了，据说上午10点半以后，长桌上的菜基本上就铺满了，食客可以端菜了。这会儿看到几排长桌上，菜盆与菜盆的排列，已经没有那么紧密了。一眼望去，看到的多是舟山老底子的下饭菜：白切鸡、大烤墨鱼、肉饼子炖蛋、抱盐马鲛鱼、冬瓜糊、葱油鸦片鱼头、红烧茄子、面拖虾、蟹脚……

还有锃亮的大锅架在气炉上，都是一大锅一大锅的现场装盛：红烧肉、烤麸、油豆腐烤肉、排骨炖玉米……长方形的铁盆里，还有整条的红烧猪尾、整块的白斩鹅，想要吃的下饭菜，都齐了。

### 满桌简餐搭配各种炒菜 菜管够，饭自己盛

那就不客气了，开始伸手拿想吃的菜。椒盐虾看着挺诱人的，拿一盆；油炸鲳鱼也好久没吃了，海蜇皮和猪大肠都来一盆。几个朋友各自张罗，端了几盆想吃的小菜，凑到一起，便是丰盛又快捷的一餐。

喜欢他家白斩鹅的口感，鹅肉紧实又油润，烤麸烤得入味，猪大肠也烤得软糯，浓油赤酱的香味，直扑鼻息……中午这个点，三三两两到这里吃饭的也不少，整个饭馆，其实就是一个宽阔的四边形，除了边上的厨房和两个包厢，其余

都是肉眼可见的敞亮。

长桌端菜区在最靠里边的位置，宽敞的厅堂里边，四方桌和圆桌摆起，彼此挨着，相互又间隔着一点儿距离。坐在里面和朋友吃饭聊天的时候，像极在村里吃席，也是这么热热闹闹的，菜管够，饭则是自己到木桶里盛。用木桶蒸出来的米饭，透着醇厚的饭香，完全的碳水诱惑。

其实中午不光有简餐，长桌的另一边，还堆砌着点菜区，各种海鲜铺在冰块上，也有一盆盆装好的炒菜。但等炒菜现烧毕竟费时间，很多人中午过来基本上就以一长溜的简餐为主，晚饭时候简餐撤出，那就是海鲜小炒。

### 千岛湖的河鲫鱼、螺蛳 桐庐的塘螺都是特色

吃得落胃，免不了和老板再聊上两句，这才发现了炒菜区的另一乾坤。桌子底下摆着一个缸又一个缸，凑近一张望，居然有各种各样的螺蛳。

老板介绍，这些缸里装的分别是来自千岛湖的泥螺、河鲫鱼，以及桐庐的塘螺，当地的水质好，螺蛳没有腥味，所以也成了饭馆的一大特色。

我们平时吃到的螺蛳，多以爆炒为主，但这里的螺蛳，哪怕是用白灼和清炖，也完全没有问题。

还有千岛湖的河鲫鱼，个大又鲜美。老板说，早些年他开会所的时候，这道酱焖河鲫鱼就是店里的一大招牌，来的客人必点。他和千岛湖当地有着好几艘船的鱼老板有合作，捕来的河鲫鱼，当即安排顺丰晚上发货，第二天一早就到了舟山。湖里的河鲫鱼个头足有一两斤重，烹饪的时候加入淳

安酱，在铁锅里焖出来，简直鲜香诱人。

从轻奢的会所，回归到朴实的农家菜，饭馆里的受众不同，但味道一样有保障。饭馆里杀的鸡、鹅，都是老板的丈人自个儿养在烟墩的，每天早上，丈人坐着公交车到盐仓来送鸡送鹅，还管杀好，确保新鲜。饭馆里的蔬菜，则是海富村里一些老年人自家田里种的，收上来以后会送到店里。

### 都喜欢坐在大厅里 回味大院吃席的感觉

开了多年的饭馆，老板说自己各种货源渠道都有，等到饭馆慢慢稳定了，他还想引进一些其他特色菜，比如河北的带皮驴肉、青海的羊肉。下一步，还想把现在的几种螺蛳也做到中午的简餐里，直接烧出来分盘装，价格就会实惠得多。

他顺便还传授了一个吃到味道好的简餐秘籍，中午不妨早一步过来，好多菜都是刚烧好，直接装在大铁盆端出来，火热哒哒滚，味道其实和小锅小炒的没啥两样，但价格就会便宜一些，物超所值啊。每天早上8点，厨师到场后就开始洗洗烧烧，到了10点30分左右，长桌上二三十种菜就摆满了，趁热乎的早点挑选。

饭馆里头虽然还有两个包厢，但来的人大都喜欢坐在大厅里，像前文所说，坐在这里，有一种在农家大院里吃席的感觉。中午来这里吃饭的以周边厂区的人为主，到了晚上，除了双桥近郊的村民，定海、新城的客人都会从四面八方赶过来，特地坐在大厅里吃，味道又好，场面又热闹，再抬头一看，嘿，还碰到了许久不见的老朋友。



扫一扫到“竞舟”客户端领福利