

# 白斩鹅、铁锅炖大鹅、鹅骨酱、铁板鹅肠…… 在白泉，鹅竟然有这么多种吃法

□记者 朱蔚 文/摄

上午10点多，白泉鹅庄台面上的各式菜肴已陆续摆出来了，后厨的各大灶台，正火力十足，为着中午的餐食储备快马加鞭。刚出炉几盆，就端到台面上——摆开：清蒸小鲜、呛皮皮虾、大烤牛肉、芥菜年糕、豆瓣咸菜、葱油芋艿。一堆菜里边，瞩目的招牌还数鹅庄自产的白泉鹅，白斩鹅、铁锅炖大鹅、鹅骨酱、铁板鹅肠、鹅掌、鹅胗拼盘、鹅血炒韭菜……几乎可以凑成全鹅宴。

每到中午，总有许多食客从四面八方过来，赶到这里吃一顿价廉物美的午餐。一盆菜5~25元的价格，最近又新增了45元的剁椒鱼头和30元的咸菜马鲛鱼，都是新鲜现做，这性价比没得说。



## 每天中午起码有七八十种菜

客人们到了这里，从台面上挑选自己喜欢的菜，端到边上堂吃，有的吃完了还要打包。这里边打包最行俏的，还是白斩鹅。桌上的鹅肉论盆斩，一盆25元，分量也不少，一只鹅最多斩成8份。都是每天早上现煮的白斩鹅，又鲜又嫩，蘸点酱油，那个美味。客人大都是一份两份地打包回去，白泉鹅庄的白斩鹅因为自产自销，省去了中间环节，比外面摊位上卖得还要便宜。

卤牛肉也是客人打包的经典

菜式之一，火候到位，出炉的牛肉切片装盘上桌，酱香入味，且肉质松软，明眼人一看就识货。

在此这前，卤大肠也是销冠。新鲜大肠买回来，阿姨一遍又一遍地洗干净，上灶起码卤上两个小时，出炉的时候用不锈钢大盆装着端到台面上来。再看师傅，手起刀落，长长的酱红色的大肠被快刀切成一小截一小截，酱汁随之溢出。此情此景，让边上正挑选着菜的人不由得默默地咽了一下口水，这谁忍得了啊？

快到11点时，台面上的菜越码越多，齐齐整整，一长溜地摊开。厨师长老铁时不时地端着一屉或是大盆新出炉的菜从后厨跑出来，把它们一盆盆地装盛出来，不断地“扩充”台面上的菜肴。

从刚开业时候的30多种菜式开始，新旧菜式一直在更新交替，现在已经增加到七八十种。老铁还在“挖空心思”，看着一天比一天多的食客，想着更多的菜式，希望有一天菜式会“破百”，满足更多食客的喜好。

## 农庄的白泉鹅一直都很有名

上世纪八九十年代，白泉鹅庄就以白泉鹅出名。曾经的掌门人虞银达专做冻鹅，日销最多的时候达到三千只。只是生意江湖，起起伏伏，鹅庄的白泉鹅一度声名鹊起，也一度隐没江湖。

五年前，虞方晓、虞方舟兄弟俩接过父亲衣钵，想要完成父亲的遗愿，把农庄做起来。农庄以卡座和包厢的形式，当年一度非常火爆。两年前，农庄重新开始养上了鹅。

一只鹅从幼崽到可以吃，大概需要90天。而要鹅肉鲜美、肉质紧致，又需要饲养过程中的诸多条件。比如要用麦麸、豆皮加上新鲜的蔬菜喂养，还要给它们一定的活动空间。农庄重操旧业，想把白泉鹅销售出去，也需要一点一点打开市场，到处联络推广，刚开始一天最多卖到七八只，慢慢地到几十只，再到上百只，陆续销往金塘、普陀、岱山等地。

鹅庄推出乡村大食堂后，自家的农庄一天就能“承包”二十来只。为了保证鹅肉鲜嫩的口感，请来专门的煮鹅师傅进行加工。鹅肉吃到嘴里的滋味，与食材脱不开干系，也与烹煮的过程息息相关。120摄氏度以上的火温，煮上15~20分钟，加上秘制调料。之后关火，再焖上一个小时，以此锁住鹅肉的水分。这样烹饪出来的鹅肉含水量高，鲜嫩可口。

## 除了吃饭，还可以闲游

乡村大食堂是前段时间从农庄转型的，刚开始几个人心里都没底，像是摸着石头过河，一点一点摸索着来，也不知道要备多少菜。

负责买菜的海川，第一天早上买了1000多元菜，觉得应该差不多了。这些菜钱出品了30多种菜，也是摆满了台面，没想到当天来吃饭的人不少，所有上桌的菜都“抢”了个精光，轮到自己要吃饭了，真的就只剩下饭了，连棵大白菜都没有了。

第二天再接再厉，海川买了1600元的菜，也是在中午就吃没

了，连晚上都没有撑到。

菜价实惠，味道可口，菜品多，凭借着这些元素，白泉鹅庄乡村大食堂逐渐被更多的人知晓。这里是个吃饭的地方，又不至于吃饭，偌大的农庄场地，有棚内卡座、大厅，以及户外桌椅的选择。

春日融融，草长莺飞，挑着晴好的日子过来吃饭，许多客人都喜欢把饭菜端到户外的亭子下边，沐浴在美好春光中，心旷神怡。中午的人气最旺，晚上来吃饭的客人也不少，以大食堂加

点菜的形式，既有小船捕来的小海鲜，也有冰鲜，这两天小龙虾也陆续上了。

客人们吃完饭，喜欢就近在农庄里走走，户外的场地很大，还有围炉煮茶、小酒馆等，不久的将来还会有可供孩子们嬉戏玩耍的泳池，以及小型动物园。从农庄的后门出去，视线中是宽阔的田野和长长的白泉岭水库大坝。沿着水库的方向走过去，便是百里文廊如意香樟湾，看来白泉鹅庄也有望成为百里文廊值得市民打卡流连的一个新点位。

