

老客多年追随岛城这家排档 喜欢的是家的味道

由女主人掌勺,自家菜地直供时令蔬果

□记者 朱蔚 文/摄

定海文化路上有一家家常小排档,叫做良记海鲜面菜馆,主做小炒、海鲜面和炒饭。经营者是一对年过半百的夫妻,妻子掌勺,丈夫采购待客,这样的模式一开就是十六年。

店铺不大,默默无闻地杵在路边,看似并不起眼,然而进来的都是吃了多年的老客。论说菜的滋味谈不上惊艳,却是客人们喜欢的家常味,那么多年依然追随。

夫妻俩共同经营 店虽小却充满人情味

听友人说起她家楼下的小排档由来已久,懒得烧饭的时候,回家停好车走两步就能到店直接落座,可口的家常味道一如既往。冬天的时候,她会去打包一份炒什烩汤羹,暖暖的,很落胃;天气热了,她又惦念店里的炒螺蛳,一盆上桌,锅气十足,火候把握正好,螺蛳入味且嫩,她一个人就能嚼完一大盆。有时她和朋友一起过去吃,去得晚了,结束得也晚,老板夫妇要打烊回家了,照例会叮嘱他们,吃完以后,把灯关了,把卷帘门拉下就好。小小的店面,因为经营者的真诚服务,倍加温馨。

今年也是这家排档开在文化路的第十六年,是一家夫妻店。按照老板陈明龙严谨一点的说法,店面是从别人手中转让过来的,在他们之前,也是一家排档小炒。找到这家店铺也是机缘巧合,早些年,陈明龙在云南做茶叶生意,回来后不甘心给人打工,夫妻俩决定开一家“夫妻老婆店”。妻子章秀维找店面的时候,正巧就在文化路上看到了这家店,感觉合适。

原先的店铺,生意流量也不错,不过论及面积,当时就一间店面,楼上楼下。两人接手过来经营后,打出了自家的特色,新的客人逐渐替代了先前的客人,形成了自家的客流。这些客人中,有些一吃就吃了十六年,夫妻俩眼见着曾经的年轻小伙成家立业,现在还经常带着十多岁的孩子,一家三口过来吃饭。到这家排档来吃,吃的就是一个温馨的家常味道,店里的猪蹄黄豆汤每次到店必点,价格非常实惠。

两家老人都种地 时令蔬菜直供小店

隔壁间的店面是十年前租下的,夫妻俩搭档,做做一间店面也觉得差不多,倒是老客们苦口婆心,希望他们店面大一点再大一点。店铺边上原有一个美术培训学校,老师们几乎天天定时过来吃饭,一直建议他们把桌子再换大一点,甚至还帮他们看好了隔壁空出来的店面,“放心,你们租下来了,我们每天都会来吃的。”

夫妻俩经过商量,终于下定决心租下旁边的店面,老师们果然也没有食言,在学校搬去杭州之前,他们就把小排档当作了机构食堂,餐食基本在这家店解决。所以现在文化路上的这家良记海鲜面菜馆,是两间店铺,隔壁的一间空间也不大,并列挨着,中间没有打通,仍然是面朝马路的卷帘大门。老客们点完餐,会自觉跑到里面找个位子坐下。有3张桌子挨在一起,也不显得局促,人多或者人少,坐哪里都可以自由组合。

排档主推午餐和晚餐,上午7点半,夫妻俩到店开始营业,一直做到晚上打烊。午后也不关门,陆续会有进店的客人,小炒、炒面、海鲜面都可以有。排档最初吸引人的,还是一些朴素的家常菜,大烤肉、白斩鸡、烤油豆腐……加上时令蔬菜。夫妻俩的父母都在白泉种地,自家的菜地



里,种的都是不打药的放心菜,一年四季,为小店直供当季的蔬菜。现在正是春夏交替的季节,蒜苗、豆荚、包心菜、小青菜、软菜、土豆等争相赶上市。还有水果,近日,夫妻俩刚去园子里采了桑葚过来,放在店里,也是为进店的客人准备的惊喜。

店里掌勺的是女主人 客人称她的菜“有家的感觉”

早上,夫妻俩从白泉过来时,会先去白泉的农贸市场采购,一大早刚杀好的猪肉,买到时甚至还带着微微的温度,足够新鲜。鸡也是白泉采购来的山林放养鸡,多以白斩的方式烹饪,那是老客都知道的鲜嫩。

舟山人的排档自然也有舟山的小海鲜,菜场里什么新鲜上市就采购什么。店里的冰柜也从小的换到大的,随着需求,最近又新买了一个,用来存放海鲜以及配好的菜,一盆一盆搭配好放在上边,一目了然。

排档里的菜都是用小锅一锅一锅炒出来,不过,他们家的掌勺人是老板娘。章秀维本来就喜欢烧菜,排档开起来后,自然揽下了灶头的活计。老客们也都爱吃她烧的菜,特别喜欢她做的红烧鱼,总而言之,在这里吃,“有家的感觉”。

是家的感觉,也是家的温情价格,15元/盆的烤油豆腐,30元/盆的猪蹄黄豆汤,蒜叶炒鲰鱼35元,白斩鸡只要38元一盆……

海鲜面也是浓浓的家常味,章秀维喜欢把菜和海鲜先炒一下,加水放汤的时候,浇上一些鸡汁卤,鲜味儿就跟着来了。

有老客索性把家里的碗筷都拿来,在排档里安置一套,反正隔三岔五地经常过来吃,就让自己的感觉再彻底一点。岱山的一位药商,从开店的第二年起,几乎每天都在他们这家店吃饭,直到现在,虽然没有那么频繁,这里依然是定点。许多吃了那么多年的客人,现今走来过往都像老朋友一般,对夫妻俩来说,也成为开饭店的一大乐事。