

紫微山庄大食堂

承载着东海大峡谷脚下的烟火人间

从午餐到晚餐,各种时令鲜蔬丰俭随心

□记者 朱蔚 文/摄

定海双桥街道,东海大峡谷。早晨的薄雾尚未散尽,如纱的山岚缠绕着青黛色的峰峦。紫微山庄藏在峡谷底下的村庄里,白墙灰瓦的质朴门面,被虬枝盘曲的绿树温柔环抱着。

村野深处的寻常院落,却是无数食客奔赴的烟火人间。山庄改作大食堂一月有余,来此寻觅餐食的客人络绎不绝。上午10点多,就有人掐着点早早落座,动手搬来刚炒好起锅的家常小菜,盛碗木桶蒸出来的热气腾腾的白米饭,这就开始大块朵颐。

可以现场现搬各种菜肴 也可以点菜请厨师小炒

紫微山庄大食堂的玻璃大门早已作敞开状,迎门而入,喧腾热气裹挟着家常小菜的香气扑面。大食堂进门的大厅,是端菜区,台面上摆着两只硕大的木屙,一盆盆装盛好的小菜放在上边。

刚炒好的丝瓜炒蛋青翠欲滴,油爆虾红亮诱人,盐烤土豆热气腾腾,木桶蒸出的白米饭升腾着谷物最本真的醇香……还有柴火煨上3个小时软糯到入口即化的大块秘制五花肉。

懂行的食客还知道大食堂里藏着一道土灶糯米鸡,本地鸡和糯米饭的完美结合,提前预订,便会在大峡谷的“者里民宿”用土灶慢慢煨好送来,用木桶盘装盛的一锅端上来,便是这桌香喷喷的点睛。

一双竹筷,一副碗碟,一场与山野滋味的诚挚对话已然开启。倘若现场摆出来的小菜不合心意,还可以再点几个菜,请厨师现炒时蔬小菜,或是做个小海鲜。小记在几次驱车造访时已亲试,现炒的蔬菜火候正好,脆嫩且汁



水足。

大厅的右侧,偌大的饭厅豁然开朗。中央圆桌厚实,两侧卡座式长桌临窗而设,落地玻璃慷慨地框入大幅的流动画卷:一侧是苍翠山色掩映下汨汨流过的清澈溪流,水光潋滟,映着日影天光;另一侧则是乡野村道,偶有三两村民闲步而过,步履从容。到了饭点,食客们携朋带友陆续入座,饭厅也开始喧嚣起来。盛汤的瓷勺碰着碗沿叮当作响,杯盘交错间浮动着此起彼伏的欢声笑语,寻常饭厅瞬间化作充满生气的山野客厅。

从峡谷到乡村联动 兄妹各守一方美食空间

厨房深处,老板陈峰刚炒完一只热菜,抬手擦去了沿着脖颈滚落的汗珠。他的笑容温和腼腆,带着村民特有的淳朴气息。虽然大食堂有三位掌勺厨师,他仍时常亲自上阵客串,然而他的“战场”远不止于灶台。

晨曦微露,他便驱车辗转于南珍菜场、东门菜场、三农等三个菜场采购,回来后,身影如陀螺般旋转于大厅、厨房与饭厅之间。马不停蹄中,一天竟走出了2万余步数。这步数无声记录着他奔波的轨迹,也锻造出他硬朗精干的身板。

不过“2万”的数字并非出自陈峰之口,而是来自“老板的娘”的讲述。年逾古稀的陈妈妈虽腿脚不那么方便,却时刻关注着儿子辛劳的每一日。儿子每一天走过的每一步,都是丈量美食的脚步。

或许是承袭了母亲一双巧手与热爱美食的天性,陈峰与妹妹陈波均与餐饮结下不解之缘。陈峰经营着这方烟火升腾的紫微山庄大食堂,妹妹则以东海大峡谷中的“者里民宿”为舞台。两处空间虽异,相距不远,“好吃”二字是共同的金字招牌。前文提到的秘制红烧肉和糯米鸡便是由民宿里的土灶煨出来,俨然是不可撼动的招牌。这是慢火煨炖中寸寸光阴的积淀,也是由时间慢慢煨出来的浓香。

招牌的红烧肉和糯米鸡诱人 现炒时蔬也是新鲜水嫩

方方正正的五五花肉块在粗瓷碗中垒成诱人的小山,油润的棕红酱汁紧裹着肉身,颤巍巍地抖动着油亮的光泽。一筷子下去,肥肉部分迅速化作舌尖一泓温润的脂膏,瘦肉则酥烂不柴。一盆糯米鸡,底下的糯米吸饱了鸡的汁水,油亮晶莹。面上的本地鸡煨成金黄色泽,也是极尽诱人,鸡肉酥烂,油脂丰腴,咸香在唇齿间次第绽放。

乡野山村的餐桌上,时令的馈赠也从不缺席,由此搭配成颜色的点睛。梅豆、油麦菜、莴笋、丝瓜、芹菜等各种蔬菜炒完上桌,是深深浅浅的绿意。即便最家常的青菜,也是炒得油光碧绿的风景,掐得出水的鲜嫩。

而在这清朗的山水之间,扎实的滋味搭配的是实惠的价格。一大块敦实的红烧肉不过25元,蔬菜多在十余元上下。紫微山庄大食堂的粗瓷大碗里,盛放的是山野的慷慨与实诚的分量,人均最多五六十元,就可以吃饱且吃好。

暮色四合时,灯火通明的紫微山庄大食堂依然暖意融融,晚餐以点炒为主。冰柜里食材依旧新鲜欲滴,吃什么点什么,丰俭随心。正因这份难能可贵的实惠与温情,附近村民已将这里视作自家厨房,经常过来捧场。乡里乡亲围坐一桌,家常谈笑间,饭菜香气缭绕。而这家门口的热闹与好吃,原就是寻常的人间烟火。

