



## 这位舟山“阿姆”带来烟火气十足的“妈妈味道” 三十年老底子手艺,沉淀在一碗碗泡饭里

□记者 朱蔚 文/摄

在舟山,吃泡饭是传统习惯,也是情怀。尤其夜深人静、酒过三巡,一碗热腾腾的泡饭,几碟老底子小菜,瞬间抚平肠胃的躁动,踏实且落胃。

在定海解放东路的东园泡饭店,也有一碗泡饭,它出自一位三十年来始终扎根厨房的“阿姆”施亚凤之手。泡饭店里都是地道的舟山老下饭:葱烤肉、鳗鲞烤肉、红烧大肠、咸菜东坡肉、烤油豆腐、什烩羹、肉丝糊辣……每一样,都是老舟山人心心念念的“妈妈味”。



### 是老的味道,也是新的开始

东园泡饭店开业时间不长,却有着深厚的底蕴。店门口挂着的招牌简简单单,就是“东园泡饭店”,两扇玻璃门上贴着两列竖字——“舟山老下饭,阿姆私房菜”。

“阿姆”是舟山老话“妈妈”的意思,这正是掌勺大厨施亚凤在食客心中的形象。她今年60岁,叱咤厨房灶江湖已三十余年。

小店主打晚饭和宵夜,每天下午4点半,菜已陆续出锅。在架子上展示的一盘盘一道道,都是地道的舟山家常味:葱烤肉、鳗鲞烤肉、红烧大肠、咸菜东坡肉、什烩羹、肉丝糊辣、烤油豆腐……菜名质朴,听着寻常,却是老舟山人心心念念的下饭菜。

一位中年食客感叹:“在这里吃饭,就像回到小时候在家里吃饭一样。”他也曾是“阿姆”烹饪功夫的追随者,始终惦记着早些年常吃的施亚凤烧的红烧肉的滋味:五花肉烤得酥烂,浓油赤酱,滋味醇厚。

当天,他也在这里吃饭,介绍起餐桌上的一道家常芋艿。芋艿是菜场里买的本地芋艿,简单的红烧烹饪,出锅时还带点汤汁,看着粉粉的,吃到嘴里也是粉粉糯糯又入味,真心好吃。这不就是妈妈的味道吗?这位食客在店里吃饭,盛的虽然是刚蒸出来的热米饭,但他还是喜欢在米饭里倒进去一点温开水泡一会儿,汤汤水水的吃下去好落胃。

### 三十年灶火,“阿姆”的一生执着

施亚凤的拿手菜都是舟山传统老菜,灶头功夫到位。葱烤肉选用肥瘦相间的五花肉,炖得酥烂,葱段吸饱了肉汁,香而不腻。鳗鲞烤肉是耳熟能详的舟山老底子菜,咸香的鳗鲞与肉红烧,咸鲜交融,超级下饭。红烧大肠的大肠处理得干净,软糯有嚼劲,酱香浓郁。什锦羹集结了熏鱼、蛋饺、面结、花菜等舟山人吃惯的老口味,用料丰富,勾芡恰到好处,盛上一碗暖心暖胃。

这些菜肴看似普通,考验的却是一位厨师的火候和手艺。而说到施亚凤的厨艺,其实是时间“熬”出来的。早些年,她在城西的原客运中心旁开了一家“太平洋餐厅”。说是餐厅,其实更像是食堂,从早上到晚源源不断地输出餐食能量。清早的包子,中午、晚上的快餐,做的全是地道的舟山味。

那时候,客运站的司机,南来北往的旅客,边上工厂的工人,都是店里的常客。一碗热饭、几碟小菜,价格实惠,味道却从不含糊。

开餐厅的日复一日,得以让施亚凤的厨艺更加精进,当年的餐厅一开就是十多年。后来儿子王文斌开起了海鲜酒楼,施亚凤

“退居二线”,在酒楼里揽下了做员工餐的活儿。好些厨师加上服务员,总共十几号人的饭菜,她从头至尾一个人张罗,从不敷衍,直把员工们吃得乐开了花,好吃啊,哪家的员工餐一餐餐都能吃到心坎上。

### 老底子菜,是妈妈的味道

海鲜酒楼因为面临店面拆迁的问题闭店之后,施亚凤又跑去承包过职工食堂,还参与过双桥幸福食堂的运营。或许是在厨房的灶火间忙惯了,她一直闲不住。今年,她和儿子商量,反正也是闲着,不如开家小店。儿子一思量,在自家的烟酒店旁辟出了一个小店面,“东园泡饭店”便悄悄开了张。

店不大,几张小桌子,装修简单,干净明亮。小店的菜,都是当天现烧。儿子每天清晨6点半就转悠着几个菜场采购,专挑新鲜实惠的鱼和肉。下午两三点,施亚凤开始备菜,4点半左右,一锅锅热菜陆续出炉。

老妈歇一会儿,儿子上场,掏出手机把今日上架的各种各样的菜拍个视频,顺便吃喝两声,发上朋友圈,就等食客上门了。每天傍晚不到5点,就有人陆陆续续来打包,5点半之后,不大的店里就坐满了。“来这里吃饭,不像在小店,倒像在亲戚家吃饭。”一位食客笑着说,在这里吃更像是舟山人的一种生活记忆。

每天菜式有20多种,王文斌天天换着花样买菜,施亚凤天天换着花样来做,都是家常做法,也都是样样好味。夜越深,这里的烟火气越浓。有人在外应酬结束后,会特地过来吃碗泡饭。晚上蒸的米饭已冷却,盛到碗里,用火热的开水泡开。受热后的饭粒仍然饱满,配上一碟鳗筒、一盆带豆,吃的就是一口“家常味”,舒服。

王文斌还专门辟出空间设了两个包厢,清清爽爽的包间圆桌,有点海鲜小排档的意思。不只是快餐的节奏,人多吃饭也有了去处,依然是老妈施亚凤掌勺,几个小菜,喝点小酒,最后以泡饭收尾,畅快淋漓。

