

一锅现炒菜, 满满烟火气 海南鸡饭与定海的碰撞

□记者 朱蔚



定海海天大道边上,有一幢三层小楼,不临商圈,不傍闹市,只安静地立在居民楼之中。匆匆行走间,不经意地抬头,会看到门头的招牌“禾记”立在小院的上方。那里有一方小院,满园的绿植,撑开的大洋伞,还有一些桌椅。

“禾记海南鸡饭·院子小馆”的名字有点长,却塞满了故事,后面还跟着赣、粤、川三个大字。融入其他地方的味道,也成为禾记的最大特点。



一桌融合菜 都是吃货们的最爱

禾记的菜单就像一本随性的美食手札。老坛酸菜炒牛肉酸辣鲜香,是来自潮汕的口味,酸菜的咸鲜脆爽与牛肉的滑嫩交融,汤汁浓烈,是能让人心甘情愿再添一碗饭的“罪魁祸首”。糖醋荷包蛋则是一道家常菜华丽转身,煎得焦香的边缘包裹着将流未流的溏心,酸甜汁恰到好处地中和了油腻,只留下满口的温润。还有金汤牛蛙的鲜辣沸腾,以及江西烹饪方法的红烧鸡爪和河鲫鱼,前者软糯入味,后者越吃越有味,共同特点都是江西辣椒的鲜爽。

店名里的海南鸡,也非敷衍,鸡肉嫩滑,鸡皮如果冻般弹滑。到店堂食的客人,几乎没有一桌会只点一份海南鸡饭。他们总是熟练地“混搭”,用江西小炒的烈,去搭配海南鸡的清;用潮汕牛肉的鲜,来呼应韩式泡菜的新。

菜系的藩篱被彻底打破,“什么好吃就吃什么”是唯一的准则。这纷繁的滋味,恰是这家小馆最鲜明的性格。

好吃的背后,则是禾记的短板。面对上菜时总是要等啊等的,老客已经习惯了。所有的菜,都是当天现备现炒。牛肉不用冻品,牛蛙、河鲫鱼现杀,每道菜背后,都是一早开始忙碌的备菜过程。

“现炒”是一种态度 慢是一种代价

于是,饭点时分,总能听见厨房里锅铲碰撞的清脆声响,闻到一阵阵爆香的蒜蓉、辣椒与热油相遇后进发的香气。但也正因为这份坚持,外卖单时常“卡壳”,堂食客人也耐下心来等待。

这家店用一口现炒的锅,一份不将就的食材,一桌来自各地的融合菜,烹饪出了属于自己的生活味道。“我们不做预制菜。”主理人介绍,“那样味道就不‘活’了。”

时间久了,这份“慢”反而成了某种筛选,留下来吃饭的人,大多

是懂得吃、愿意等的。而他们中的大多数,在尝过一次之后,都会成为回头客。

张玲和余萌萌,一位八零后,一位九零后,都是小馆的主理人。她们也曾经是房地产行业的同事,在那个与钢筋水泥打交道的行业里,她们开始酝酿起一个关于食物的梦。

“我们俩都是吃货。”张玲说,以前每到周末,她也会满城找好吃的。其实要说做餐饮,她也有基础,她在二十多岁的时候,开过海鲜饭店,当时体量更大,每天要面对的问题更加繁琐。

开定海这家店之前,她们先在东港接手了朋友的餐饮外卖店,朋友连店加餐饮技术一股脑地转给了她们。就先拿东港店“练手”了,待手艺、流程与心态都磨合稳定,她们才来到定海,寻得了这间带院子的小楼。

小院秋意浓 人间烟火长

小楼原本有基础装修,又有院子,在春秋两季,会很惬意。她们一眼便决定了归属,将自己对生活的想象,投射在了这个小小的空间里。店名保留了“海南鸡饭”,那是她们最初想做的招牌。

但真正走进这里的客人会发现,菜单像是一本随性的美食地图,广式牛杂煲、鲜辣小炒鸡、金汤牛蛙、红烧鸡爪、虎皮尖椒……什么好吃,什么就可能成为主打。

夏日已过,小院即将迎来最舒服的季节。午后的阳光透过枝叶洒下斑驳光影,傍晚微风轻拂,坐在院子里吃饭,不觉燥热,只有惬意。偶尔有落叶飘下,落在桌角,也没人在意。

“前段时间一直太热,小院也没怎么打理。”张玲说,现在气温慢慢降下来,她们会把花草啊重新收拾起来。原本在装修的时候,就在小院设计了打卡点位,用原木铺成的背景墙,刷成了深色,上面嵌着几个大字“舟山/一个好朋友”的店”,同色的木地板上摆着一张桌子、两把椅子,方便客人们坐着拍照,也非常出片。

吃货主理人的尝新常新 让菜单永远更新中

这里不像餐厅,倒像是某位朋友家的后院。客人中有附近的居民,有专程开车来的老饕,也有两位主理人从前在房产行业积累的客户,无须做怎样的推广,每天只要在朋友圈发发当日菜品,就有人寻味而来。

人均30~40元的价格,让这里成了许多人的“家庭厨房”。“便宜还好吃。”总有常客发出这样的感慨。

张玲和余萌萌至今保持着“吃货”本色。哪里新开了店,哪家出了新菜,她们总要跑去尝尝。也常和店里的厨师商量:“我们这个口味能不能也试试?”店里菜单不那么固定,隔段时间就会上新,反响不好的菜也会默默下架。

“我们不做大而全,只做精。”张玲说,“每一道菜都要自己觉得好吃,让朋友们来试过菜后,才能上菜单。”这份对味道的执着,让禾记在短短时间里积累了一批忠实食客。

原本主业的房地产,现在成了副业,张玲坦言,做餐饮更辛苦,是挺累的,但看着客人吃得开心,一切都觉得值了。



照片由受访者提供