

定海小洋岙的老小区里,藏着一家超有氛围的主题餐厅 打开“季食”的菜单,就能开启味蕾惊艳之旅

□记者 朱蔚

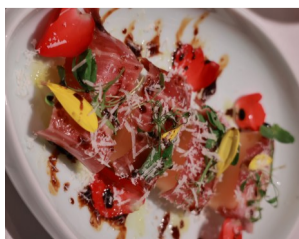


“

在定海小洋岙的老居民区里,藏着一栋三层小楼,名为“季食”。初次到访的人总是眼前一亮,难以想象,在这样的老街巷弄里,还会有一家融合餐厅。

从法式餐点到日料,从火锅到烤串,这里总共五个包厢,每个包厢都悉心装扮过,嵌合着主理人的巧思匠心,更像是为热爱生活的人准备的社交空间。

”



食物,是最长情的告白

打开“季食”的菜单,就像一本读不完的书。翻开是法式黄油香草小羊排,翻过去是日式刺身拼盘,再往后,还有热气腾腾的火锅和滋滋作响的烤串。主理人大花把它们称之为“融合创意菜”,但老客知道,这不过是她“想把好东西都端上桌”的朴素愿望。

番茄肉酱意面是孩子们的最爱。酱汁红亮,肉粒分明,每一根面条都裹得均匀。“这酱是我们自己熬的。”大花说,“我家儿子也吃这个,他放心,我才敢给客人吃。”

法式百里香烤春鸡需要提前预订。鸡是当天宰杀的,用百里香、迷迭香等香料腌制,烤到外皮金黄酥脆,肉汁却被牢牢锁住。撕开鸡腿,热气裹挟着香草的芬芳升腾。

可颂三文鱼塔塔,酥脆与绵密的碰撞;波士顿龙虾两吃,原味蒸的鲜甜与芝士焗的浓郁;帝王蟹五吃,柠檬辣椒到炖蛋,一只蟹吃出五种境界。冬天的时候,很多人奔着火锅来,骨头汤底熬足半小时,涮新鲜牛肉,喝一碗热汤,整个人都活过来了。

熔岩巧克力蛋糕是很多人的第一口惊艳。上桌时还是温热的,用勺子轻轻一划,巧克力内馅缓缓流出,就像熔岩漫过火山口。入口是微苦的可可香,随即是绵密的甜,不腻,只有满足。

“我们没什么预制菜。”大花说,“蔬菜都是现点了之后才开始操作,三文鱼只用冰鲜的,连烤鸡都是自己腌。现在外面高科技太多,客人花了钱,我就得对得起这个价钱。”

每桌客人吃完,如有剩余,服务员会把剩菜照片发到群里。哪道菜剩得多了,大花一定会去问:“是不是口味不合适?”然后反馈给厨房改进。

包房,是星辰大海的入口

主理人大花是2020年接手“季食”的。那一年,疫情刚开始,她接手了点评分只有3.8的季食餐厅,不光出餐不稳定,口碑也不好。大花管自己叫“季食”的“后妈”,这个后妈,一点一点地把这家店打理成了现在的样子。

接手后的四五年来,大花就这样一桌一桌地问,一道菜一道菜地改。慢慢地,回头客多了,口碑也回来了。虽然有时候,还是会有人在网

上说起曾经踩过的雷。

“季食”现在有五个包厢,各有各的脾性。

浪漫星空包房在三楼。顶棚是深色的,嵌着细细的光纤,灯光暗下来时,就像躺在夏夜的草地上看银河。有人在这里求婚成功,有人在这里庆祝结婚纪念日。服务员也会按客人的要求布置鲜花、气球、蜡烛。

唯美星辰包房适合闺蜜小聚,一桌精致的菜肴,几杯起泡酒,可以从日落聊到夜深。

多人星际包房能容纳二十人,生日派对、家庭聚餐、朋友小聚,都合适。

不收包厢费,不收茶位费,吃完饭想继续喝茶聊天,尽管坐。有客人不好意思,大花反而劝:“难得聚在一起,急什么?”她就是想让大家有个地方,能舒舒服服地待着。

包厢的布置也可以按照客人的需求来,“表白、求婚、过生日,提前说一声,我们尽量满足。”大花见过很多眼泪和笑容,见证过很多重要的时刻。在她看来,这不是生意,是缘分。

每一个细节都要对得起食客

九年前,“季食”还只有一楼的一两桌。那时候做的是纯粹的法式西餐,安安静静。第一批常客是舟山本地的一些年轻人,他们来这儿,不是因为经济基础,是因为真的喜欢吃,也喜欢那种安静吃饭聊天的氛围。

从严格意义来说,大花不是科班餐饮人,学的是舞台灯光,在中央戏剧学院待过,在北京做过演出。因缘际会来到舟山,结婚育子。

她把做灯光的审美带进了餐厅。每一道菜的摆盘,每一个包房的灯光,每一处角落的布置,都有她的巧思匠心。她把做演出时的那股劲儿也带进了后厨,团队要稳定,出品要一致,每一个细节都要对得起观众,对得起食客。

“我的厨师团队都是长期稳定合作的。”在大花看来,人品是第一位,专业度排第二,彼此之间互相信任,她才能放心地去忙别的事。

她说的“别的事”,主要是带孩子,坚持自己带,坚持给孩子吃放心的食物,坚持让他自由成长。有客人笑她“不务正业”,她也不恼:“我就是个带孩子的,顺便开个餐厅。”但也不难看出,这个“顺便”中的用心。

不只是餐厅,也是社交空间

接手“季食”后,大花慢慢地往菜单里加东西。冬天冷,就加火锅;舟山人爱吃海鲜,就加刺身;年轻人喜欢夜宵,就加烤串。但她有自己的底线:加可以,品质不能降。火锅的汤底自己熬,烤串的肉自己腌,刺身必须冰鲜,蔬菜必须现切。

“我做不到人人满意。”她说,“但我能做的是,让来的客人尽量满意。”

“季食”二楼大厅有一架钢琴,平时静静待在角落,偶尔有人弹几曲。大花一直想把它用起来——办主题派对,让弹钢琴的孩子聚在一起玩。

“你能吃到一起,才能玩到一起,才能生活到一起。”“季食”某种程度上也是她的理念的延伸:吃饭是每天三顿饭的事,口味不合,日子怎么过?

她也并不是没有想过,在一楼过道做一面信息墙,像青年旅舍那样,让大家留联系方式。她希望“季食”不只是餐厅,更是一个社交平台。

大花还遇见许多喜欢打卡拍照的年轻人。他们来拍照,她觉得挺好,顺便也帮“季食”的菜品做了宣传。

夜幕降临时,“季食”的灯光亮起,独栋小楼在居民区里显得温暖而让人憧憬。大花也憧憬着,未来这里会是个更有趣的平台。不只是吃饭的地方,还能有主题派对、美食工作坊、亲子活动,就像她在大理见过的那样,一群人因为喜欢同一件事聚在一起。

照片由受访者提供

