

定海古禅林旁藏着一口地道舟山农家味

只做午市 10:30 ~ 12:30, 热闹如吃席

□记者 朱蔚

在定海干礁镇龙潭村,古禅林石碑的对面,藏着一家烟火气十足的乡村大食堂,就是王家大院·龙潭好灶头。还没到正午饭点,香气已四溢,引得周边食客络绎不绝。



记者 朱蔚 摄

十点半开餐 长台摆满老底子家常菜

他家需要提前知道的一点是,只做午市,营业时间10:30~12:30,没有晚餐。虽是10点半正式开餐,然而周边村镇的食客早在九十点钟就闻着味儿来了。哪怕这时菜还在陆续出锅,明档长台上的菜放得零零散散,那也无碍。老客不慌,有啥吃啥呗,总好过姗姗来迟吃不上好菜。因为等到临近饭点高峰,不少招牌菜早早售罄,想吃的美味只能遗憾落空。

待到十点半,台面上的一长排的菜品摆得满满当当,一盘一盘的用小碗装了,清清爽爽。花生、豆结、蟹股、卤牛肉、泡椒鸡爪、淡菜、红烧肉……看得人眼花缭乱。

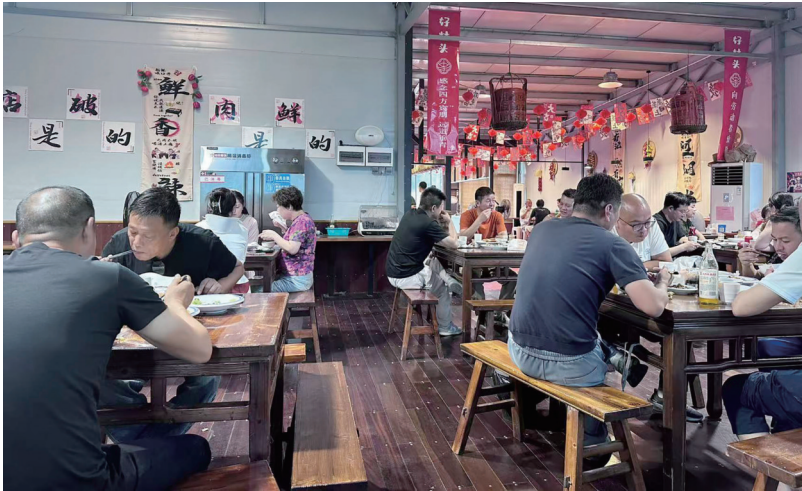
午市主打舟山老底子家常菜,胜在食材新鲜本真,烹饪手法地道淳朴。众多荤菜之中,灶烧方块肉是店内当之无愧的招牌。选用本地土猪肉,肥瘦相间层次分明,土灶柴火慢火细细煨炖收汁,酱汁醇厚浓郁。夹起一块入口,肉质软糯酥烂,肥油尽数熬出,吃到嘴里香而不腻,是记忆中外婆家灶台烧出来的老味道。

记忆中的老底子农家大杂烩也是实打实的硬菜,遵循传统老方子烹制,用料丰厚实在,各色家常食材汇聚一锅,汤汁浓稠醇厚,舀上几勺浇在米饭上,轻轻松松就能干下一大碗。

踏实家常菜 琳琅满目的荤菜和素菜

三黄鸡则是选用本地土鸡,依靠柴火焖煮而成,鸡肉紧实弹牙,土鸡的本味十足。吃在舟山,自然少不了海鲜加持,这里的海味同样惊喜满满。赶上吃蟹的季节,便可解锁不同的梭子蟹做法。优选清蒸蟹,最大程度凸显蟹肉的鲜甜,葱油蟹同样值得一尝。

一份炒蛤蜊实惠接地气,是绝佳的桌头小海鲜,点上一份便丰富了桌上的餐桌。红烧带鱼鱼肉细嫩



肥美,酱香与海味相互交融,十分下饭。

偏爱舟山生腌风味,一定要试试他家的呛虾、呛蟹,咸鲜之中裹挟淡淡的鲜香,滑嫩冰润,一口下去,便是独属于海岛的别致风味。

荤菜琳琅满目,素菜和时令蔬菜同样不敷衍,黑木耳、胡萝卜等时令鲜蔬简单快炒,蔬菜带着刚从地里采摘回来的清甜脆嫩,大火猛炒,几乎没有多余调味,还原食材本身的鲜爽。在满桌重油重鲜的红烧肉、呛蟹、红烧带鱼之间,一盘清爽时蔬恰好解腻,平衡整桌口味。

整顿饭的灵魂,当属店里的木桶

柴火饭。米饭置于木桶之中柴火蒸制,米香扑鼻,颗粒饱满,还可以免费续碗。软糯喷香的木桶饭,无论是浸润红烧方块肉的浓稠酱汁,拌上农家杂烩滚烫浓汤,还是搭配清鲜爽口的时令蔬菜,都格外适配。

明档自选 宽敞饭堂热闹如吃席

平心而论,这里并非道道菜品都惊艳的网红打卡店,走的是踏实家常路线,蔬菜带着田间鲜气,海鲜追随四季时令,家常菜还原海岛人家原本的味道。

再看价格,也是相当实惠。小份的素菜,基本保持在6元和8元;鹅骨酱和卤大肠,都是18元一份,蟹股25元,灶烧方块肉38元。后方的黑板明码标价,菜品看得清清楚楚。有食客分享,三个人点两荤两素四个菜,消费还不到50元。当然丰俭由人,如果多点高价海鲜,总价会随之上涨,但明档明码标价,点菜也是心中有数。

到这里吃饭,点菜也不易踩雷,稳妥的搭配便是一份招牌红烧肉,搭配一道当季海鲜,再加一盘清爽时蔬,配上木桶柴火饭,就是圆满一餐。

明档区自选完菜品,拿托盘端着,走到里边的饭堂落座。用餐的大堂十分宽敞,摆着厚重的实木大桌,餐具统一送入消毒柜高温消杀,地面、桌面收拾得干干净净,打破不少农家菜馆味道好但环境油腻的固有印象。一桌一桌各管各的吃,又像是村里吃席,整个大堂,好不热闹。

若是遇上风和日丽的好天气,坐到户外草坪也是一种选择,倚着竹椅吹着山野清风吃饭,又是另一番惬意体验。

酒足饭饱之后,也不要匆匆返程。出门便是古禅林,可以漫步闲逛,不远处的龙潭老街,留存着老渔村独有的韵味。乡间的农家美食加上短途的漫游,刚好能凑上充实惬意的秋日短途游。

照片除署名外,由受访者提供

