

在美食荒漠中寻找绿洲土味

没有老字号 却有舟车劳顿后的山珍

投食问路

舟山镇,地处我市东南部,和缙云县壶镇、东方镇接壤,距城区19公里,总面积75.9平方千米。境内地形主要以山地为主,旅游资源很有特色,有古宅、岩宕、湿地三大旅游资源。舟山镇作为千年柿乡,所产的方山柿品质好、味道佳,宋朝时被列为贡品。



高家会上山挖冬笋



米粉饼和玉米饼



大锅饭



说起舟山镇的餐饮业,大家印象中似乎没什么记忆点。当地人的回答大多是:没什么美食,壶镇烤饼算不算。事实果真如此吗?记者通过两天的走访调查发现,好像大家的说法也挺有道理。在镇上转了一圈,基本上是江西大众、沙县小吃等几家全国通用的餐饮店。在记者求助了不下十位常年在舟山工作的朋友后,答案依旧很渺茫。于是记者决定用最笨也是最简单的方式——用脚去丈量这片土地,寻找隐匿但值得推荐的美食。

原汁原味的农家土菜

12月30日13时,冬日暖阳下的舟山镇铜山村格外宁静,铜山农庄老板娘高家会刚接待完几桌用餐的客人,开始刷锅洗碗,提前准备晚餐时段的菜品。老板陈汉军正在店门口忙着砌围墙,过几天有八桌客人要过来用餐,铜山农庄的地方不大,天气冷了,坐在外头的客人需要挡一挡风。

见到记者,夫妻俩放下手中的活计,热情地招呼起来:来来来,里面坐,还没吃饭吧?先吃了再聊,我们这些农家菜,原汁原味。

没有华丽的装修,没有复杂的菜单,也没有珍馐美馔,一蔬一饭间却充满质朴与温情。在高家会手中,炒勺和铁锅

发生清脆碰撞,简单平凡的食材发出滋滋的交响,香气在厨房弥漫开来。

店里的招牌美食之一是夫妻俩自制的米粉饼,其做法与永康农家乐中常见的玉米饼相似,但却是用大米磨成的米粉制作,带着淡淡的米香,可以裹上红糖或者咸口的配菜就着吃,别有一番风味。

土鸡、笋干、腌肉、米粉饼,这些都是客人爱点的。最近这段时间冬笋也是招牌菜,冬笋是山上现挖的,火腿和腌肉是我们自己腌的。你看这一桶是前些天刚腌上的,除了盐巴什么都没放,先腌再晒,香得很。高家会小心翼翼地掀开腌缸的盖子,向记者展示里边的食材。

虽然操着一口顺溜的永康话,但时不时带着贵州口音的普通话却暴露了高家会其实是不折不扣的新永康人。高家会的老家在贵州毕节山区,1993年她来到永康打工,经人介绍认识了铜山村的陈汉军。其实早在20年前,我们就在村里做过餐饮,只是那时候不是开在这儿,店门口也还不是水泥路,来吃的主要是周边村民和驴友。铜山村附近有个钱王古道,来徒步的驴友很多,他们会提前打电话跟我们预订。

走出西南大山,走进东南小山,虽然仍绕不开青山,但高家会已经感到满足:一晃就这么多年过去了,以前只能靠电报、书信和老家的人联系,现在几个家人

都来永康了。铜山村的变化很大,路修过了,游客变多了,我们的生意也变好了,除了附近乡镇、城里的人会过来吃,还有缙云、仙居、义乌这些地方过来的驴友。

或许,每个离开故乡的人,身上都背负着一种叫作乡愁的东西,骨子里仍有着故乡的基因在。就像高家会总会在炒菜前习惯性地问一句“吃不吃辣”,即便说自己不会烧家乡菜,但记者还是在菜肴里吃出了一些属于贵州的滋味。当记者问及今年是否要回老家过年,她苦笑着说:很想回去,但我们在山上养了很多土鸡,要是回老家过年了,它们就没人照顾了。

石头房里的诗意私厨

当记者在小红书里搜索舟山镇美食,除了头几张照片推荐了一家新开的餐厅,剩下的全是舟山市的美食了。聊胜于无,记者抱着试试看的心情开启导航,驱车前往舟山镇里木坦村。经过一段蜿蜒、勉强容得下一辆车的进村小路后,终于到达目的地——石头小筑。这家听起来略有些诗情画意的私厨,虽然去年8月才开张,却已经打出了一些名气,再加上毗邻永康、小冰岛,还是收获了不少食客。

还没踏入石头小筑的大门,就看到不远处有块牌匾写着“承恩堂”。记者从一旁墙壁上记载的“三间厅记事”中了解到,三间厅建于明朝年间。而石头小筑,便是由三间厅中的一间修缮改造而成。

顾名思义,石头小筑的主体结构由石头砌成,屋前有个小水池,屋旁种满了多肉和绿植,颇有些“采菊东篱下”的雅致闲适,算得上是远离喧闹的一方静谧所在。而三间厅中的空地,既是隐藏的露天包厢,三五张桌子往外一摆便支棱了起来,也是村里乡亲茶余饭后的社交场所,处处舒展着生活气息。

石头小筑的菜单会根据季节进行更新,常驻招牌菜品有土烧鱼、土鸡煲、豆腐羹、大锅饭、玉米发饼等农家土菜。在掌勺师傅的推荐下,记者点了土烧鱼、炒青菜、豆腐生、玉米发饼四道菜。不一会儿,其他三道菜一一上桌,现杀现烧的土烧鱼姗姗来迟。土烧鱼用的是紧水滩的鱼,鱼肉鲜嫩,鱼汤鲜美,炒青菜这道

菜虽然常见,但用猪油炒,再加蒜末提味,别有一番风味。豆腐生和玉米发饼同样可圈可点。

餐厅主理人钱梦霞告诉记者,其实开这家私厨称得上是阴差阳错。钱梦霞的丈夫是里木坦村人,夫妻俩在城区经营物流生意。一次回村,钱梦霞一眼看中了这间老房,于是,她决定将其租下并改造成私厨,用于接待客户和朋友。

我自己不会烧菜,所以特意聘请了厨师掌勺。没想到大家反馈不错,还有人专门找上门吃饭,我就干脆对外营业了。钱梦霞笑着说,一开始的菜品其实没这么接近农家土菜,后面我们不断尝试、改良,才形成了现在的菜单。譬如土烧鱼,最开始并不是现在的做法,清汤、

白汤各种烧法我们都尝试过,总觉得差点意思。最后我想试试永康土烧法,但厨师不是永康人,于是我带他去品尝、学习,最终成功地把想要的味道烹制出来了。

村子收来的蓑衣、老式电视机,老桌子改造而成的收银桌,在这里,处处透露着乡愁乡味。在钱梦霞看来,这里不仅是连接城市与乡村的一方天地,更是一个感受邻里温情的小小窗口。村里乡亲都很和睦,有时候我们客人多,车子停在别人家门口,村民从来没有抱怨过。忙不过来时,他们还会替我们打下手。村民种的青菜、萝卜、毛芋、番薯

我们能收就收,也算是对村子做一点小贡献。钱梦霞说。

■记者手记

最美的佳肴在于寻找

从最初担心这一期会因为舟山镇特殊的地理位置和环境而无法顺利采写,到柳暗花明又一村,最后用脚力寻找到属于当地的美食,虽然有点累人,但更符合寻找佳肴的意味。

食物勾勒地域特性。各个乡镇都有着自己的独特风味与特色美食,舟山镇自然也不例外。寻味那些隐藏在村头巷尾的美食佳肴,探寻风味背后耐人寻味的故事。从铜山农庄来自新老永康人的

贵州“硬核”+永康传统的美食交融,到石头小筑的独乐乐不如众乐乐。朴实无华的舟山镇,在永康美食的版图上拼出了一块属于自己、虽小但温暖的轮廓。

不管是美食“圣地”还是美食荒漠,每个人终归能找到属于自己的味蕾记忆,可能是迎风飘来的柴火饭香,可能是朴实无华的玉米饼,也可能是小火慢炖的一盅靓汤。

融媒记者 张曼欣



◀石头小筑



土烧鱼