

小时候的味道到“小时候”找

小时候是什么样的?是滚铁环、丢沙包,是疯玩的假期和做不完的作业,是妈妈烧的饭菜香……舌尖的记忆仿佛特别容易让人重温那些深藏的往事,唤醒心底的情感。长大后吃过很多东西,虽然美味,但大多吃完即忘,并没有留下多大的念想,反而记忆里童年的味道在内心深处挥之不去。

许多人曾感慨很多小时候以为美味无比的东西,现在已经吃不出从前的感觉和味道了。不过,小时候仍然是很多人心底的柔软之处。永康城区松石西路悄悄开了一家土菜馆,以“小时候”为名,让不少人吃出了小时候难忘的味道。

嫁到农村养兔子 “兔娘”转型变厨娘

一踏进“小时候”,笑咪咪的老板娘已在餐台前等候。“来啦,今天吃点什么?”细声细语的询问,让人对她好感倍增。温馨的灯光,整洁的桌椅,空气中弥漫的淡淡饭菜香,恍惚间让人有种回家吃饭的错觉。

老板娘有一个如其容貌般美丽的名字,卢兰。在店里,卢兰是最忙碌的人。排桌、上菜、衔接后厨与前厅……每一样工作都少不了她。很多人佩服她能把一切安排得井井有条。可了解卢兰创业史的人都知道,转投餐饮业,对她来说还真不是最难的事。

十多年前,卢兰这个城里姑娘,为爱嫁入永康城西新区的叶儿坑村。村里人人会种地,可卢兰对农活并不在行。“种地不行,咱就想别的办法。”她想到童年的爱好——养兔子。“兔子繁殖力强,胎数多,皮毛能用,肉也能用,好好开发,应该挺有价值。”多方调研后,她搞起了獭兔养殖。为了养殖最优品种的獭兔,卢兰跑遍临近的养兔基地,购买了各个品种的兔子,还到农学院拜访养殖专家。

脑子里有知识,个性又敢闯敢干,没几年,卢兰的獭兔养殖已经完成了全产业链覆盖,除了毛皮加工、酒店配送,还着手兔肉加工等衍生产品的深度开发,不仅推出了酱兔肉等一系列“爆款”,烤兔肉也连年在永康农展会评比中有所斩获。

事业做起来,卢兰又开始寻思开辟新产业。“餐饮是农产品深加工的首选,所以一开始我想开一家以兔肉料理为主的饭店,同时借这家店推广兔肉饮食文化。”卢兰说。

婆婆和妈妈齐助阵 “小时候”有了家的味道

当卢兰把自己的想法告诉家人时,家人却一致表达了不同的声音。“兔肉在市场上的接受度不高,虽然料理方法很多,但光靠一种原材料,还远不能撑起一家店。平台都运行不下去,还怎么推广兔肉文化?”丈夫一番话,打消了卢兰原有的念头。

兔肉馆行不通,但不意味着就要放弃。长年给酒店配送原材料的卢兰对永康的餐饮现状有一定的了解。“既然摒弃单一食材,那么综合食材餐厅中最适宜推广兔肉的应该是土菜馆。”卢兰清楚,土菜馆最大的优势就是入门简单,适合当地人口味,能最快吸引客户。可最大的问题是同质化导致的客源流失。

“说是土菜馆,我偏要开出不一样的味道。”就如当年选择养兔作为事业一样,卢兰遵循本心,要开一家吃得出小时候难忘味道的土菜馆。“我记得小时候家里的饭菜,食材都很土,烹饪时也加一些常见的调料,可就是特别好吃。我想是因为有家的温暖蕴含其中。”卢兰说。

于是,卢兰首创了私家土菜馆的概念:餐厅化经营,家庭化选材与烹煮。后厨依然是现代化餐饮常见的布置,可在选材与烹饪方法上,更多地借鉴了家庭化做法。“我们也用厨师,可是上岗前得经过培训。老师就是我的妈妈和婆婆。”卢兰说,一般家庭中母亲是家中的“掌味人”,饭菜好吃的秘密都藏在她们的手中,让厨师跟着她们学准没错。

婆婆和妈妈不负众望,今年6月,取名为



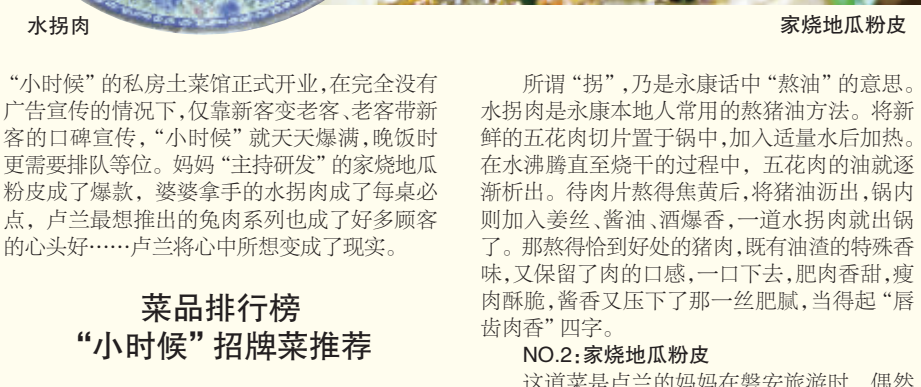
快乐的卢兰



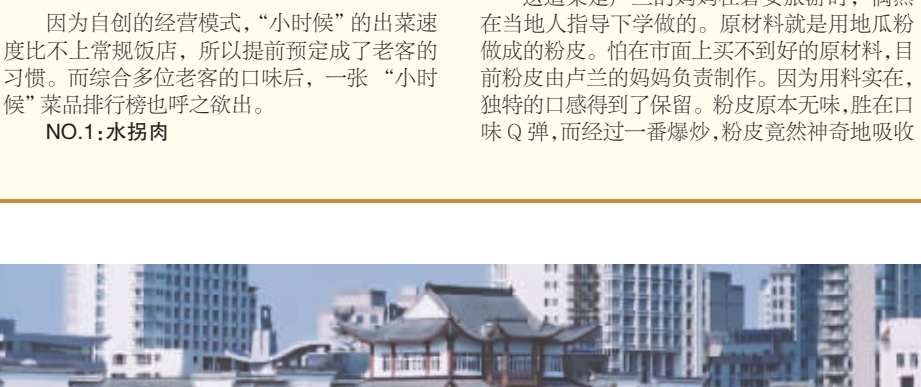
酱香兔肉



爆炒兔腰



水捞肉



家烧地瓜粉皮



萝卜牛肉片



“小时候”圆桌



朱帅和他做的罗汉斋



美食达人之十四

朱帅的罗汉斋 好吃又好看

资深厨房爱好者朱帅最近迷上了素食,经常在家琢磨素菜的做法。在朱帅看来,做素菜比荤菜简单,如蚝油生菜、蒜蓉空心菜、清炒番薯叶等,都是“快手菜”。不过,朱帅琢磨素食,可不是为了节省时间,而是为了体会蕴含其中的人生哲学。

最近,朱帅新学了一道素菜——罗汉斋。这个光听名字就让人觉得禅味十足的素菜,可以随意做。十多种素菜同一锅,多一味少一味都无妨,这大概就是罗汉斋想要传递给普通人的生活哲学:有了固然锦上添花,没有也能吃得乐哈哈,用平常心对待得失,才能活得自如。

虽然真正的罗汉斋要有18种食材,但日常家里吃就不需要准备这么多食材了。朱帅是“颜值控”,每次都会选颜色鲜亮的时蔬,搭配菌菇、腐竹之类,做出来的罗汉斋非常好看。

虽是素菜,但罗汉斋口感非常丰富。菌菇鲜美、木耳莴笋清爽、豆制品香韧,只放一点盐调味也觉得很好吃。

炒的时候要注意香口的食材(如菌菇类)要后放;爽口的食材(如莴笋、荷兰豆)晚一些放,以免破坏了爽脆的口感。

罗汉斋是一道比较受欢迎的素菜,能一次吃到超多食材,令人分外有好感:绵的、韧的、香的、脆的在一起,简单调味,就能滋味丰盈。虽然是素菜,但吃起来也能给人以大满足。

食材

豆腐干、莴笋、杏鲍菇、香菇、甜椒、腐竹、黑木耳、玉米、红萝卜、糖、盐、蒜、老抽、麻油

做法

- 1.黑木耳、腐竹、香菇提前泡发,玉米切成粒状,杏鲍菇、胡萝卜、莴笋、豆腐干、甜椒切片备用;
- 2.洗锅热油,将蒜放入爆香;
- 3.将香菇和木耳放进锅中与蒜一起炒香;
- 4.再加入准备好的豆腐干、腐竹、莴笋,一起翻炒;
- 5.炒到食材微微变色,撒入适量盐,继续翻炒;
- 6.放点生抽调味,如果想上色的话可以来点老抽;
- 7.最后加入甜椒,继续翻炒,待收汁差不多时,就可以出锅啦。(翁倩文/摄)



“小时候”的私房土菜馆正式开业,在完全没有广告宣传的情况下,仅靠新客变老客、老客带新客的口碑宣传,“小时候”就天天爆满,晚饭时更需要排队等候。妈妈“主持研发”的家烧地瓜粉皮成了爆款,婆婆拿手的水捞肉成了每桌必点,卢兰最想推出的兔肉系列也成了好多顾客的心头好……卢兰将心中所想变成了现实。

菜品排行榜 “小时候”招牌菜推荐

因为自创的经营模式,“小时候”的出菜速度比上常规饭店,所以提前预定成了老客的习惯。而综合多位老客的口味后,一张“小时候”菜品排行榜也呼之欲出。

NO.1:水捞肉

所谓“捞”,乃是永康话中“熬油”的意思。水捞肉是永康本地人常用的熬猪油方法。将新鲜的五花肉切片置于锅中,加入适量水后加热。在水沸腾直至烧干的过程中,五花肉的油就逐渐析出。待肉片熬得焦黄后,将猪油沥出,锅内则加入姜丝、酱油、酒爆香,一道水捞肉就出锅了。那熬得恰到好处的猪肉,既有油渣的特殊香味,又保留了肉的口感,一口下去,肥肉香甜,瘦肉酥嫩,酱香又压下了那一丝油腻,当得起“唇齿留香”四字。

NO.2:家烧地瓜粉皮

这道菜是卢兰的妈妈在磐安旅游时,偶然在当地人指导下学做的。原材料就是用地瓜粉做成的粉皮。怕在市场上买不到好的原材料,目前粉皮由卢兰的妈妈负责制作。因为用料实在,独特的口感得到了保留。粉皮原本无味,胜在口味Q弹,而经过一番爆炒,粉皮竟然神奇地吸收

了各种佐料的味道,成了可塑性极强也容易出彩的“爆款”。

NO.3:萝卜牛肉片

别看名字不起眼,这道菜可有不少“粉丝”,也是排行榜第一的有力竞争者。虽说菜中的牛肉片嫩滑可口,可爽脆微酸的萝卜反而更受欢迎。当初为做好这道菜,卢兰还专门采购了优质的兰溪萝卜,这才有了如今酸甜提味、香味四溢的萝卜牛肉片。

NO.4:一兔四吃

卢兰做兔肉料理,最擅长4种原材料的处理,哪4种?兔肉、兔腰、兔肚、兔宝。酱香兔肉香浓,爆炒兔腰营养……卢兰说兔子全身都是宝:“兔肉属于高蛋白、低脂肪、低胆固醇的肉类,富含各种营养元素,非常适合食用。”得益于“小时候”这个平台,点兔肉的人也在逐渐增多。(翁倩文/摄)

“五水共治”公益广告

推进五水共治 共建生态家园

治污水 | 防洪水 | 排涝水 | 保供水 | 抓节水