



农家菜 “土” 出新魅力

本刊记者 蔡晓馨 通讯员 张芬娜 周国伟

当“城市,让生活更美好”之后,“乡村,让城市更向往”正成为现实。周末到来,来个小村闲游,感受一番淳朴的民风,赏一赏小村风景,尝一尝农家美食,成为大家心头越来越热烈的向往。

北仑有山、有海,物产丰盈,佳肴自美。随着乡村旅游风生水起,油煎带鱼、自制蟹糊、倒笃蛭子、油扁子……这些亲切而又似曾相识的北仑乡土菜,如今成了“农家乐”的当家菜,成为游客们的“心头好”。

农家大厨显身手,传统土菜华丽转身

3月7日下午,郭巨街道的云衢广场格外热闹,由郭巨街道党工委、办事处主办的鲜香郭巨·烽火——郭巨街道第二届乡村厨艺大赛在这里拉开了帷幕。

来自阿苏姐农家菜、农家大食堂、老太婆海鲜、光大环保能源(宁波)有限公司和阿五饭店等26组专业组、业余组选手各显神通,上演了一场色香味俱全的美食文化盛宴。

只见大厨们纷纷以本地特色食材为原料,使出浑身解数,展示拿手绝活,从烹饪技艺、成品装盘、造型款式等方面一较高下,不一会儿功夫,一盘盘集艺术、美味、精致于一身的乡村美食呈现在大家眼前。

“原来这红烧肉要这样烤才能上色均匀油光锃亮啊”“都是煮虾,大师傅一摆盘就是不一样”……围观的市民随着一盘盘菜肴下锅不时发出赞叹。

评委们也没有闲着,他们仔细地观察大厨们的制作过程,并进行品鉴,按照“色、香、味、形”的标准对参赛菜肴进行评分。一位评委感慨道:“很开心,也很荣幸,我感觉这次菜肴做的质量都挺高的,而且味道很好。”

大赛最终评比出专业组和业余组的一二三等奖,光大“金玉满堂”获最佳创意奖,光大“王氏红烧肉”获最佳品相奖,百姓饭店“烤鲈鱼”获最佳传承奖,沸腾渔乡“芹菜炒鳗干”获最佳人气奖,二姐大食堂“毛笋烤肉”获最佳风味奖。

街道党工委副书记顾艳艳表示,美食文化已经成为了提升生活品质、促进社交了解、领略民俗风情的重要途径,期待能有更多的人参与进来,一起深挖郭巨美食文化,打响本地美食品牌,让更多的人认识郭巨、了解郭巨、走进郭巨、爱上郭巨。

农家乐成为拉动乡村旅游的“增长极”

游乡村、品农家。“吃农家饭、住农家屋、赏农家景、享农家乐”已经成为新风尚。农家菜的“家乡的味道”,成为吸引游客远道而来的魅力所在。



评委进行现场品鉴 郭巨街道 提供

“帮我点一个鱼头煲、一个手工豆腐,再来一个大头菜烤年糕。”春节期间,家住宁波海曙的市民陈先生带着妻子和孩子一起来到春晓昆亭村上刘社的一家农家乐。一下车,他就轻车熟路点起餐来,这已经是他和家人第三次来到这里品尝农家菜了。

农家乐负责人刘先生告诉记者,春节期间有不少回头客上门,目的就是再次品尝当地特色食材做出的农家美食。“比如说刚才陈先生点的鱼头,是从附近水库钓来的,土腥味少,味道鲜美,是我们这里的‘当家菜’。”除了鱼头,自制的豆腐和粉丝也是许多客人心头好。

现如今,北仑不少农家乐凭借着特色菜肴声名在外。比如鼎鼎大名的春晓“大树下”,这家农家饭店如其名,就在海口社的那棵百年枫杨树下,客人们喜欢在树下吃饭,吹着风,别有一番意境。

“大树下”有两道名菜,分别是烤骨酱、土豆青蟹羹,但凡到这里的,每一桌客人必选其中之一。各色海鲜也很受欢迎,大部分以小海鲜为主,也就是宁波人说的“涨网货”。

一到节假日,大树下就一桌难求,一打听,大部分都是团队客人前来尝鲜,尤其是上海的游客,更是乘着旅游大巴一车车慕名而来。

以餐饮促旅游,以旅游带餐饮。据统计,我区已有不同规模的乡村旅游点20多个,成功发展省级星级农家乐近30家。

让北仑农家菜更具特色,更富生命力

北仑农家乐休闲旅游起步于2006年,从2007年开始,区里就通过各级各类示范点的创建来推动农家乐的规范建设,对农家乐项目的硬件建设、服务标准、质量等级、卫生管理制度、食

宿标准等进行全面对照,指导各农家乐经营者按照有关标准进行完善提高。

随着新农村建设如火如荼地开展起来,一些独具特色的自然景观和人文景观被逐步发现和不断完善,北仑的农家乐也进入了规模化发展的阶段,结束了单一经营餐饮的局面,推出各类各具特色、丰富多彩的游乐项目。

但特色菜肴尤其是具有本地特色的乡土菜依然是各个农家乐在竞争中突围的不可或缺的“法宝”。记者在采访调查中就注意到,部分特色乡土菜比例明显偏少,或者没有特色招牌菜的农家乐往往发展的不尽如人意。

北仑的一位资深食客说,品味本地农家菜,品的是文化、是生态,更是乡愁。一位餐饮行业的专业人士也认为,在北仑大力发展特色乡村生态旅游产业的当下,更要让北仑的农家菜“土”出魅力。

他建议作为餐饮企业尤其是农家乐经营者,要花更多精力,传承和创新富有本地特色的乡土菜品,让更多具有特色的农家菜端上餐桌;相关部门要积极引导农家乐等餐饮主体开发、经营特色农家菜品,定期组织特色菜品评选,让其成为一个地方的金字招牌。



春晓大树下饭店 网络图



比赛现场 郭巨街道 提供

