



春 横山绿野间 菜香四溢

□ 记者 徐千翕 / 文 陆新 / 图



3月29日,记者驾车拐进横山桥镇东周村的小路,来到一处庭院。藤蔓爬上老房子,阵阵菜香从里屋飘来,小有名气的腾田私房菜就“藏”在这里。

杀鱼、炒菜、炖汤、下馄饨……主厨朱建军人高马大,在小厨房里忙得不可开交。这里,是他施展手艺的“小江湖”。

年轻时退伍回乡,爱做饭的朱建军凭着一腔热情,在横山桥镇芙蓉片区的大街上开起了餐馆。生意做得越来越好,他还请了好几个厨子。在外人看来,朱建军已经圆了梦。但他爱“折腾”,喜欢做原汁原味的农家菜,几年前,又盘下农舍,开起了这家私房菜馆。

餐馆内,妻子唐江丽忙着排号上菜,母亲周丽芬在后院的香樟树下细细择菜。一位主厨,两名帮工,撑起了这个“农家乐”。

“芙蓉鲜螺来喽!”春日宴,本地螺蛳是一道招牌春菜。将喝豆浆长大的螺蛳隔天从池塘取出,养起来。下锅时,加入辣子、豆油翻炒,盛起油亮亮的一盘,香味扑鼻。夹起一颗,轻轻一吸,是春日最鲜美的味道。

从土灶里,周丽芬陆续端出四五锅浓香四溢的土鸡汤。“不煨不炖,就是干蒸,肉更嫩、更入味。”

“老板,加一条红烧青鱼!”食客话音刚落,朱建军就把话传给隔壁腾田垂钓中心老板许国伟。老许三下五除二,便从池塘里捞起了一条大青鱼。

从老许的鱼塘到老朱的餐桌,前后不过两百米距离。来垂钓中心钓鱼的游客,通常会在隔壁的腾田私房菜订上一桌时鲜菜。往往吃上一次,就成了回头客。



经开区味道



“开‘农家乐’,和城里的大酒店不同,靠的不是考究的烹饪形式,而是最新鲜、最好的食材。”朱建军说。羊肚菌塞肉,用的是精选黑猪肉;熬鸡汤的土鸡,生长期保证在一年半以上;带皮牛肉,取自整头的贵州小黄牛;鲜嫩多汁的水芹和马兰,都产自本地……

对于食材,朱建军有执念。他每天花3小时买菜,从村东到村西,从菜场到集市,有时还会到外地采购。“过阵子要从安徽寄来一批竹笋。以前我专程去考察过,味道太棒了,后来就都从那边进货。”

“刀鱼馄饨和荠菜团子,帮我打包!”从无锡赶来“尝鲜”的许燕英一家吃完饭,还想着打包带些回家,“宁愿赶路也要来这里,就冲着原生态、味道好。”

酒香不怕巷子深。对于腾田私房菜来说,同样适用。这里只有午饭接受预订,晚饭“随缘”。有时候关着门,那一定是因为老朱找新鲜食材去了。