

永康戈壁 变身老饕之地

巧妇可为少米之炊：玉米饼和家常菜的人间烟火

投食问路

西溪镇,地处我市东北边境,距城区约28公里,与东阳、磐安、缙云三地接壤。东永高速、永磐公路穿镇而过,且距横店高速互通仅15分钟车程。区位优势、交通优势明显。西溪镇总面积达86平方公里,下辖22个行政村,总人口3.2万。境内多以山地丘陵为主,山势峻秀,植被荫浓,境内河流西溪、东溪、棠溪、圣溪,溪流常年丰盈,水质甘美。



楼山坑自然村招牌玉米饼
西溪酒家座无虚席



西溪镇,虽然风景如画,但因交通不便相对闭塞,被人形容为永康戈壁。镇工业经济起步较晚,上世纪八十年代曾有永康纺织配件“金三角”的美誉。但西溪人困而思变,凝心聚力发展特色农业、影视旅游业、五金工业,辐射与之交界的各乡镇。在这样的背景之下,西溪美食自然打上了专属的烙印,就如同西溪人特有的性格一样,总能点石成金。

玉米饼 吸来人气 小山村焕发活力

在物质生活丰富的今天,金黄透亮的玉米饼是很多永康人记忆深处的味道。西溪镇壶山新村楼山坑自然村就因一张玉米饼,从山坳里一座无名小山变成了美食打卡点。

9月1日上午,记者驱车前往楼山坑一探究竟。车子在西溪镇下高速后,导航显示还有20多分钟的车程。前往楼山坑,必须先经过黄溪滩、壶坑洞等自然村,再经四大坑水库。六年前,记者曾赴四大坑水库采访北部水库联网工程,因此去过楼山坑,再次探访故地,发现除了道路变宽,沿途还多了一些农庄的广告牌,写着玉米饼、土鸡煲等特色菜的名称。随着道路蜿蜒和海拔逐渐升高,徐徐清风透进半开的车窗,四周的空气也变得更加清新。

当车子驶到无路可开的时候,楼山坑便到了。小山村里有两家农家乐,都在村里的小停车场旁。记者走进其中

一家提前订餐的楼山坑农庄,墙上挂着的小黑板写着固定供应的菜色:滚豆腐、土鸡煲、玉米饼、蒸腊肉,都是山野人家最为寻常的食材。一锅玉米饼20个50元,萝卜钱20元,炖笋干30元,明码标价,对选择困难症患者十分友好。见来人,老板娘马绍苏立即让后厨烤制玉米饼。

来,趁热吃。十几分钟后,玉米饼摊在米筛上端上桌,金灿灿的一片又一片。看似简单的玉米饼,吃法却多。食客可以按照喜好在饼里铺上梅干菜、雪菜、鲜肉等配菜,也可以抹点豆腐乳。配菜放在饼面上,捏住饼咬一口,浓浓的玉米香混合着菜香,酥脆香软,再喝一口土鸡汤,沁人心脾的是久违的乡野气息。

玉米饼是我们从小吃到大的食物。马绍苏告诉记者,因为山多地少,无法种植水稻,玉米饱腹感强,便成了山民主要种植的作物,小时候玉米都

是要留到很老了才收的,老了以后磨成粉,做成玉米羹、玉米饼,当时我们真的是吃到怕。

幼年时果腹的玉米饼,如今摇身一变成了马绍苏一家谋生致富的金饼子。2017年,通往楼山坑的公路拓宽,极大地方便了村民出行。2018年,在城区和西溪镇上都做过生意的马绍苏决定回楼山坑自然村,在自家老房子里开一家农家乐。我没有经营过餐饮,想着就做山里人吃的东西好了,开在山坳最深处,也带着赌一把的心态。事实证明马绍苏赌对了,不少食客从各地赶来吃玉米饼,我们这里的气温比城区要低四五摄氏度,夏天大家都喜欢到山里游玩吃饭。生意好的时候,山庄一天要烤出六七十锅玉米饼,一天二十来桌的接待量让马绍苏找来了几位村妇当帮手。

村妇刘阿姨自己也没想到在60多岁的时候还能找到一份工作:我年轻时

在外面打过工,想要赚钱就必须走出去。现在年纪大了还能在家门口赚到钱,当然很开心啊。

刘阿姨说完摘下围裙准备回家午休,记者随其一同走出门,看见村停车场旁的大树下,有几位上了年纪的村民在售卖土特产,摊前摆着梅干菜、芋头丝、笋干等农副产品。春天时我还会从山上挖一些竹笋和野菜卖,卖出多少无所谓,都是土出的东西。刘阿姨介绍,由于靠近磐安,楼山坑一带历来有种植药材的传统,到了春季,留在村里的村民们便会忙着种白术、贝母等药材,也是一项收入。

听着刘阿姨的介绍,记者想起六年前来这里采访的场景。与那时相比,这个只有260多人口的小村庄变化不大,依旧山清水秀,依旧大多是留守老人。但农家乐吸来的人气给这个村庄无形增加了不少活力。

锦绣西溪品家常 店家回忆话变迁

离开楼山坑自然村来到西溪镇上,经过龙山大道路口,便能看到一家名为锦绣西溪酒家的饭店。这家饭店对于很多西溪人而言,是偷懒的家食堂。

中午12时,锦绣西溪酒家门口停满了车辆,店内座无虚席,其中不乏一些从龙山镇甚至是东阳南马镇过来的食客。老板娘朱绿波站在冰柜前招呼着客人点菜,偶尔留意各桌的上菜情况。食材是不固定的,冰柜里的菜根据时节而变化,所以没有菜单,有什么就烧什么。朱绿波告诉记者,因为菜式不定,所以她也说不出店里有什么特色菜。于是,记者根据自己的喜好随机点了几样:家烧螺蛳、雪菜黑鱼、茭白肉丝、红烧猪蹄,端上桌的菜色没有过多装饰,干净清爽,味道

也是从小就熟悉的。

或许因为太家常,这家店并没有像楼山坑农庄一样在新媒体上爆火,进店的大都是老客。我们也不想做网红店,简单的味道也许并不能迎合现在大众的口味。在朱绿波看来,将菜品质量控制好,坚持自己的口味,是她做餐饮的经营之道。直到现在,我们的食材也没有让人配送,都是我老公每天早上去菜场采购的。东永高速开通后,他就跑到城区华丰菜场买,成本低一点,给食客的价格也能实惠一点。她说。

2001年,她的丈夫秦波凭借着在部队里锻炼的一手好厨艺,在城区开了一家饭馆。经营一段时间后,秦波把饭店开回西溪镇,取名西溪酒家。经营餐饮也是经营人情世故,感觉还是在老家

更方便一些。秦波说,刚回西溪的时候,店里的生意只能用一般形容,因为下馆子在农村是一件很难得的事,当地农村人只有家有红白事的时候才会到饭店聚一聚。到了2008年,饭店迎来一个转折。那时候,锦绣西溪作为西溪镇第一个商品房交房了,我们做生意的人总想有一个自己的店面,于是用前几年赚的钱做首付,咬咬牙买了200平方米的两层店面。秦波介绍,2008年搬到锦绣西溪小区楼下后,夫妻俩把饭店改名锦绣西溪酒家。因为新店址靠近桐塘工业区和西山工业区,企业招待客户和员工聚餐都会来这里。工业区发展得比较早,一直以来都是很热闹的。现在很多企业已经由第二代接手了,但他们还会来我们这里吃饭。秦波说。

此外,锦绣西溪酒家也吸引了不少新永康人,秦波夫妻也见证了他们在永康的发展。外地人喜欢聚会,像小孩子满月、生日、买新车,都会在饭店请客,这几年在永康买车的外地人越来越多。面对这样的变化,秦波是欣喜的。一个云南小伙在我店里做后厨五六年后,现在自己单干,在镇上开了一家饭店,孩子也在永康上学。秦波表示,他并未觉得这样会对自己构成竞争,反而为小伙拥有一技之长,在永康立足而感到高兴。

经过十多年的发展,2019年,秦波夫妻又在饭店隔壁买下了200多平方米的店面,打通后饭店从两间店面变成了六间店面。如果当初坚持在城区开店,可能会把饭店经营得更大,但现在这样,我也很满足。秦波说。

记者手记

简单真挚永远是必杀技

城市的喧嚣与节奏不断牵引着人们匆匆的脚步,西溪之行却带给我一种久违的宁静和温情。两家店背后的故事并不一样,但西溪这片土地上的人们又有些相似,都有一股闯劲但又深深眷恋故土。

食物与土地、文化历来密不可分。在现代化的浪潮中,速食、快餐、预制菜等随处可见,楼山坑村的玉米饼却因其承载着乡愁和记忆而显得尤为珍贵。也许玉米饼拿到城里卖就失去了吸引力,养在山坑里的玉米饼才是卖点,驱车

入山吃玉米饼才有滋有味。

锦绣西溪酒家的故事则传递出一种坚守和质朴。朱绿波和秦波夫妇的经营理念让人深思,在追求短期利益和迅速走红的诱惑之下,他们选择用心经营,坚持提供高质量的家常菜,维护着与顾客

之间的良好关系。在瞬息万变的社会,坚守初心,保持本质,有时候也是一种难得的勇气。

时代快速发展,简单真挚依然是人们心中最为渴求的东西。

融媒记者 吕笑倩