



细致农家味



清风徐来,水波不兴。立在水边的建筑,多少带几分柔媚。

在兰溪市游埠镇高元张村,有一处雅舍就建在水塘边。说是水塘,实为水库。这间雅舍颇具特色,2004年,主人邱献军回到家乡,买了块地,给自己建了个家。三层楼,七八间房,每间房都有独立卫浴。隔壁邻居来参观时,都觉得不可思议,一个房子要这么多卫生间做什么?邱献军笑而不语。

十几年过去了,爱旅行、爱美食的夫妻二人看遍万千世界,兜兜转转,竟发现还是家乡好。一众朋友也喜爱乡村雅舍带来的悠闲惬意,时不时来家小住。哪怕有时主人不在,朋友们也想去住几天。

既然如此,不如就回乡吧。为了让雅舍更有格调,三四年,酷爱汉唐建筑风格的邱献军,琢磨起汉唐建筑风格,想给雅舍添砖加瓦。“这间雅舍是我们夫妻俩共同打造的,院子里的每棵树、每株花,都是自己种起来的。”邱献军说,在原来美式乡村风格的基础上,将外墙添上汉唐风,再依照房子的格局设立了回廊、后院。闲来无事,在茶室品茶,感受水库的风,也是人生一大乐事。

与雅舍相配的美食,莫属农家菜。但邱献军有自己的想法,他想要的是土菜细做,既保留土菜精华,又能让其登上大雅之堂。“我是土生土长的游埠人,1997年便外出了,回乡后,最想念的还是那一口游埠菜。”邱献军说,机缘巧合下,他遇到了同是游埠人的厨师欧阳建中。

游埠,地处金、兰、龙三市县交界,独特的地理位置赋予了游埠菜特殊的口感,欧阳建中深谙此道。

“农家菜的土,在于烟火气,少不了柴火、土灶。那股炊烟味,是燃气灶替代不了的。”欧阳建中说,农家菜的鲜,在于时令。游埠白辣椒上市时节,大多农家菜都可添加一二。最普通不过的摊鸡蛋,拌入切碎的白辣椒,立刻令人口舌生津,食欲大增。游埠菜,菜品以豆制品出众,干张、臭豆腐、烂生菜,都为人们所熟知。

二十多年的厨师经验,让欧阳建中对游埠农家菜有着自己的理解。“农家菜做法很简单,但要做得精细,也颇费一番功夫。”欧阳建中说,时令菜蔬,只取其最嫩一段炒制;吃鱼,只选来自水库的清水鱼;炒鸡,一定要农家散养土鸡……为每道菜再配上精致的餐具,让农家菜多了几分美味和雅致。

从味道到景色,雅舍所有,一物一事之安排布置,俱不从俗。人入此室,即知此是雅舍。

记者 沈冰珂/文 王 萍/摄