

七夕遇「绿洲」

尽享美味自在松弛感

记者 范家熔 文 顾欣桐 摄

当城市的霓虹裹挟着快节奏的疲惫,寻一处能安放浪漫、卸下压力的食肆,成了许多人的心愿。在柯城区县西街16号时代生活广场,于七夕节焕新开业的“绿洲餐桌”恰是这样——在这里就餐,没有拘谨,也没有喧闹;热带绿植环绕间,满是家的松弛感。颜值与口味双在线的新中式菜肴,价格十分亲民。即便软装尚未完全收尾,老客们已循着记忆中的味道寻来,只因那句“好朋友才带你来”的标语,早已刻进不少人的心里。

绿植蔓影里的宁静栖所

日前,记者来到“绿洲餐桌”时,最先映入眼帘的便是一片鲜活的热带绿植。看上一眼,顿感“视觉清凉”,仿佛能驱散周身的燥热。店内空气里,似有若无的草木香瞬间冲淡了门外的市井喧嚣。“取名‘绿洲’,就是想让大家在充满钢筋水泥的城市中找到点自然的感觉。”老板高先生指着一旁的黑色木架笑称。这50多公斤重的整木是特意挑选的老料,经过处理后搭配金属支架,粗糙的纹理里藏着岁月的温润。“墙面和吊顶,用的全是麻布和纱幔,就是想视觉上更舒服,让人坐下来就不想急着走。”

虽然店内还在调整最后的软装——吊顶纱幔尚未完全完工,部分摆件还未到位,但这丝毫不影响食客的热情。采访当日,角落的餐桌前坐着两名大学生,两人对着空盘的金钱蛋讨论道:“之前在北门街老店就爱吃这个,炸得有虎皮纹,酱汁也很入味,这次果然没失望。”

不远处,一群女生围着蛋糕欢笑,记者询问后得知,她们特意选在这里过生日:“老店闭店后,我们一直问老板啥时候开。哪怕还没正式开业,也想先来聚聚,这里环境舒服,不管聊多久都很自在。”

高先生说,店里的设计没刻意追风格,却藏着不少“小心思”:“我不是专业设计出身,但知道大家现在吃饭爱拍照,所以特意做了4米的挑高。老木头配绿植的组合,拍出来就很出片。”他指着头顶尚未完工的装饰补充,之后还会挂更多藤蔓,再做些微调:“绿植不仅好看,还能清新空气,就像把‘小森林’搬进来。不管是情侣约会还是闺蜜小聚,都能放松下来。”

为爱开店的“舌尖浪漫”

“开这家店,很大一部分原因是为了我妻子。”聊起开店初衷,高先生的语气里满是温柔。此前从事了20多年互联网行业的他,跑遍北上广深,尝过无数美食。2022年回到衢州后,总觉得少了一处“能安心吃饭的地方”。“我妻子是个‘吃货’,还爱琢磨‘美’,就想给她一个地方,让她把对美的追求具象化。”高先生说。

如今,他的妻子成了店里的“美学担当”——软装基本是她一手打造,从上家店的非遗灯笼到最近制作的扭扭棒花束,每一样都从零学起,制作往往要耗费数月时间;七夕节上线的草莓番石榴气泡

水等气泡茶饮,也是她立足于好味道与高颜值,反复调试的成果。

这份“用心”也藏在菜品里。“绿洲餐桌”的菜品没有固定“招牌”,却每道都藏着巧思——每月推出3道新菜,每道菜至少研发一个月。“我们不仅看颜值,更注重口味,不好吃的绝对不上。”高先生举例,番茄牛腩从传统做法升级成“面包碗”,软韧不柴的牛腩配上吸满鲜香微酸汤汁的黑麦面包,一口下去十分满足;菠萝咕咾肉外酥里嫩,配上一块凤梨的酸甜,解腻效果十足;山葵牡丹虾球用新鲜虾球搭配脆锅巴,山葵酱的微辛恰到好处,连孩子都爱吃;金钱蛋炸出虎皮纹后与秘制酱一起炒制,受到不少食客好评。“这道菜老客必点,下饭又入味。”高先生介绍。

食材上,他更是“挑剔”,每天从菜场新鲜采购,用的食材、佐料都是优质的。“我们一家人平时都在店里吃,食材肯定像在家里吃饭一样放心。”高先生相告,自6月老店闭店后,每天都有顾客打电话询问营业时间。还有学生群体是店里的一大消费主力军,通过他们的口口相传,“安利”了不少同学前来用餐。因此,他特意保留了19元的酸辣土豆丝、麻婆豆腐等平价美味的菜品,让大家在这里吃饱吃好。

这个七夕,若你想找一处既能享受美食,又能放松聊天的地方,不妨来“绿洲餐桌”。这里不仅有好吃平价的“漂亮饭”,更是城市钢筋水泥间,能让人卸下疲惫的“心灵绿洲”。

有晚报

当锦鲤

店铺地址:柯城区县西街16号时代生活广场1F-020号

活动内容:《衢州晚报》读者即日起至2025年9月29日,持8月29日《衢州晚报》至“绿洲餐桌”,撕角后即享七夕福利套餐169元(包含面包番茄牛腩、鲜嫩爆炒柠檬鸡、凤梨咕咾肉、金钱蛋、酸辣土豆丝,原价245元,约6.9折),每份晚报仅限使用一次。《衢州晚报》订阅客户,也可直接扫微信小程序码或微信搜索“衢报通”小程序,进入《衢州晚报》抱报会员中心,点击相应商家页面领券。

扫码观看探店视频,参与视频下方抽奖,有机会获得一份爆炒紫苏黑鱼,限量10份,先到先得哦!



快进群,跟着美好侦探去品店!



扫码观看探店视频



扫码领券

