

东海鲜味,朝发夕至

来本家品地道海味

记者 范家熔/文 顾欣桐/摄



“凌晨还在海里,晚上就能上餐桌。”——这不是夸张的说法,而是本家·宴餐厅老板郑义对食客的承诺。蟹肥味美时节,记者再度受邀前往柯城区浮石路168号,探访“本家”系列餐厅的第二家门店。继此前以高性价比收获年轻食客喜爱的本家鲜辣馆后,这家定位更高端的本家·宴,正凭借“朝发夕至”的海鲜供应链与地道衢州风味,成为不少人家家庭聚餐、好友宴请的优选。

新中式雅境藏鲜货

一踏进本家·宴餐厅,最先闻到的不是饭菜香,而是淡淡的清冽海腥气——这是新鲜海鲜独有的“身份证明”。店铺整体采用新中式风格,窗明几净的空间里没有繁杂的装饰,仅用木质线条与暖光营造出温馨又不失格调的氛围,无论是家庭聚会还是好友小聚,都让人感觉自在舒服。

店里最引人注目的,是随处可见的“食材展示区”:进门右手边的水缸里,龙虾挥舞着大钳,珍宝蟹在水中缓缓爬动,鲜活的状态隔着玻璃都能清晰感受到;旁边的冷鲜台上,铺着碎冰的托盘里整齐码放着带鱼、鱿鱼、九节虾等海鲜,银亮的鱼皮、紧实的虾身,一眼就能看出是从冷链箱中取出的新鲜模样。

“这些海鲜凌晨3点左右从宁波石浦的码头捕捞上岸,渔民打包好直接装车,下午4点就能送到店里。”郑义转身指向一旁的梭子蟹介绍道,“我们只选精品级梭子蟹,成本虽然高一些,但你看这肉质,蒸10分钟出锅,没有半点腥味,满是东海海鲜的本味。”

除了海鲜,店里的其他食材也透着“实在”:墙边摆放的一桶桶菜籽油颜色黑亮,悬挂着的腊肉泛着琥珀色,就连炒鸡蛋用的土鸡蛋、拌凉菜用的紫苏,都是每天清晨从附近村子的农户手中收购的。“现在开餐厅,食材品质不过硬根本站不住脚。”郑义一边说,一边掀开后厨的门帘,明厨亮灶的操作间里,厨师们正有条不紊地处理食材,“我们的厨房随时能看,做菜从不用味精,鲜味全靠食材本身,就像这土猪肉,炒出来的香味是饲料猪比不了的。”

常来的食客王女士刚好路过食材区,笑着说:“我家孩子特别爱吃这里的海鲜。以前在别的地方吃梭子蟹,总会遇到空壳的情况,在这里就不会,肉质很紧实,孩子每次都能自己吃掉一整只。”

二十年厨道凝一宴

如果说环境是餐厅的“面子”,那菜品就是本家·宴餐厅的“里子”——100多种菜品中,既有东海直供的海鲜,也有地道衢州菜,还有不少外面难得一见的特色融合菜。有食客评价:“带朋友来吃了十来次,每次点的菜都不重样,大家吃得都很满足。”

根据食客与郑义的推荐,记者先品尝了招牌的清蒸梭子蟹。刚端上桌时,菜品还冒着热气,蟹壳泛着红亮的光泽。“这蟹蒸10分钟就够了,先别蘸调料,趁热吃最能尝出本味。”记者剥开蟹壳,半个蟹身被雪白的蟹肉填满,入口没有丝毫杂味,只有直冲味蕾的鲜甜。同行的伙伴忍不住感叹,蘸上店里的秘制小料后,蟹的鲜味更有层次,却丝毫没掩盖住蟹本身的清甜。

接着又品尝了台州特色的“海花捞豆面”,海花(海葵)咬起来脆弹鲜美;绿豆做的豆面滑润爽口,不用加味精就自带鲜香。“这道菜上桌率很高,不少客人吃完还会问‘豆面能不能带走’。”郑义相告。

家烧海鲜杂鱼更是把“鲜”字诠释得淋漓尽致:东星斑、鲳鱼、虎头鱼、豆腐鱼挤在一个大盘里,鱼皮煎得微焦,鱼肉却保持着软嫩。夹一块豆腐鱼,入口即化,满口是其他鱼类融合的鲜味;虎头鱼虽个头小,鱼肉却紧实,嚼着还有淡淡的回甘。



“这些鱼都是当天到的鲜货,就是想让大家吃到最地道的海味。”郑义解释,他干了20年的厨师,从酒店厨师长到自己开餐厅,最看重的就是“味道正宗”——2016年开第一家店时,衢州像样的海鲜馆还不多,他就想着“让衢州人不用去海边,也能吃到新鲜海鲜”;2019年开业的“本家·宴餐厅”,更是在“精致”上做好了细节,20多位经验丰富的厨师分工明确,有的专攻海鲜料理,有的擅长做衢州菜。就像那道茶油牛胸油焗雪花牛肉,厨师们会反复调试火候,确保牛肉紧实、牛油软糯,入口带着淡淡的奶香味,完全不腻。

“我一个月要来二十几天,不是把这里当食堂,是真的爱吃。”常客老陈刚好来订周末家庭聚餐的位置,他指着菜单说,“上次带外地朋友来,点了家烧杂鱼和梭子蟹,朋友说‘在衢州能吃到这么鲜的海鲜,吃得特别舒服’。而且这里人均价格才100元左右,请客特别合适。”郑义听着食客的评价,眼里满是笑意:“我出去吃到好吃的食物,不管赚不赚钱,都想把做法带回店里,让食客有更多的选择;我从事餐饮,不只是为了赚钱,更想把好食材做成好味道,把衢州菜推广出去。”



有晚报 当锦鲤

美好侦探

生活家本期优惠

店铺地址:柯城区浮石路168号(衢州二中对面)

活动内容:《衢州晚报》读者即日起至2025年10月5日,持9月5日《衢州晚报》至“本家·宴”,撕角后即享2-3人梭子蟹套餐198元【包含梭子蟹葱油(2只)、白灼泰国黑虎虾、家烧豆腐鱼、时蔬、米饭,原价433元,约4.5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,有机会获得一份海花捞豆面或馋嘴牛蛙(抽中后可二选一),各限量10份,先到先得!



扫码观看 探店视频



快进群,跟着美好侦探去品店!



扫码领券

