



在月桂峰吃饭的时候能看到风景



在山上吃饭,连饭都特别香一些



通往金竹降上村的山路



客人跟阿松点菜



胡兴财的妻子正在做玉米饼

去高山上觅食 吃的是农家招待客人的菜

高山菜馆:永康方岩风景区内的金竹降上村

位于永康方岩风景区内的金竹降上村在海拔几百米的高山之上,曾经作为穷乡僻壤的象征而令永康人谈之色变,避之不及,在人们以往的印象中,这样的地方自己大概是一辈子都不会去的。高山之上耕地有限,村民们以腌制咸菜、萝卜干,然后半夜起床挑出山外的集市出售为生,收入十分有限。而现在,这座高山之上的小村庄却迎来了源源不断的城里客人,风向转变之下,山上的新鲜空气和农家的纯绿色食品开始令城里人趋之若鹜了。

金竹降上村所在的位置离永康市区约30多公里,没有任何可以直接抵达的交通工具,所以这个村子的客人基本上都是自驾车到达的。盘山的公路曲折蜿蜒,上山的时候右手边就是峭壁,看着惊险却安全,因为新修的公路边上都做了隔离带。等到车子颤颤巍巍地开到无路可开的时候,就到达了金竹降上村。所谓的停车场是在接近山顶的地方辟出来的一块相对平坦的地方,再往前一步,就是山谷之间散漫的雾气了。

胡兴财家 第一家高山菜馆

车子停下之后,到村民胡兴财家还需要爬上一条狭长的山路,石子铺就的山路一侧就是一整片竹林,踱步在竹林之间的,是放养的数只老母鸡。可以想见,我们能在此处吃到的笋干和本鸡应该就是出自这片竹林,纯粹的绿色食品。

五月开始有些热,不过山上的空气显得很是清静凉爽。年近60的胡兴财是一家之主,他在家中开出的,是这个村子里的第一家菜馆。在这之前,胡兴财一家和村子里大多数人一样,是以腌制咸菜为生的。他们家的“雪里红”远近闻名,多年来一直为山下芝英镇的一家肉麦饼店供货。前两年,肉麦饼店老板在和胡兴财闲聊时说到,现在的城里人都喜欢到山里玩,吃农家菜,提议他“靠山吃山”,把这门生意做起来。而事实上,早在七八年前,出于山里人淳朴的好客之情,胡兴财家就零星地接待过一些游玩到了山里的城里人。于是,把家里的一间屋子稍事整理,摆放上两张八仙桌,接受山下客人的电话预订,所谓的“高山休闲农吧”就算是开张了。

没菜单没服务员,一切自产自销

胡家做生意的方式,看上去真的就像是农家在招待自家的客人——胡兴财夫妻和两个女儿就是服务员,没有菜单,没有很多可供挑选的菜色,基本上都是有什么就供什么,甚至都不需要下山进货——山上人的主食玉米饼、竹林放养的本鸡、自家腌的咸腿肉,都是绝对的自产自销,连迎客的高山苦丁茶,都是出自种在家门口的一棵苦丁茶树,而泡茶的水,来自山涧,按胡兴财的话说,是“真正的自来水”,带着一股不经修饰的清冽和甜香。玉米饼是客人们必吃的,因为是柴火烧的大锅子烤出来的,现在在别的地方已难见踪影了。

这里的名气最初是通过城里食客的口碑相传而散播开来的,在古山、芝英这几个山下的镇上和永康市区里慢慢被人们熟知。而自从家里装了电话之后,客人忽然多了起来,因为可以电话预订,也常有远道而来的客人。上个星期,胡家还接待了来自福建和上海的游客——是他们的熟客把家里来的外地客人往这儿带的,就是为了让它们尝尝地道的“本地出产”,走的时候还买了一些山上出产的笋干、萝卜干和苦丁茶,作为纯正的“绿色土特产”带走。

吃完饭后,还可以去家门后的山上逛逛。后山上紧挨着村子的是一片菜地,客人们吃的菜就产自这里,偶尔见到有几只鸡蹿到这里,却不吃菜,只捡地上的小虫子吃。这个时节,山上的田埂边长满了野草莓,鲜红欲滴的,诱惑绝对不是不是一点点。

菜园子也是风景之一 杭州人流行种菜了

月桂峰茶庄:西湖风景区天竺路215号

要说杭州的土菜,那也是多了又多,至于地道不地道那也无从考证。只是偶尔瞧见了这一家,在天竺路的坡路上,说他家是土菜也不完全算,可是真的是有自家的菜园子的,而且那菜园子也成了这的最美风景之一。

这地方很好找,因为这栋房子刚好靠在一个装修甚好的私人会所的旁边,会所里也是围了篱笆种了好些的菜,整齐又好看,只不过那会所是不对外开放的。菜园子修整得很有现代感,用篱笆分成不同的区域,菜叶上都能瞧见虫咬的孔,看起来是地道的有机蔬菜了,这个菜园比起那些乡间的菜地要小资一些。好在旁边还有一家茶庄,不知道是不是杭州的农庄都流行自家种菜了,这个月桂峰茶庄的老板娘也在林子里自己搞了片菜地。

下午的时候去,太阳不太烈了,可以坐在露天树林里,这里的树都有10多米高,是个十足的小森林,所以绝对可以称得上是森林饭馆。在林子里吃饭有意思的是,你在这里说话,对面不远处即使有一桌子的客人说话你也不觉得喧闹。

顺着小坡上去,他家的厨房是敞开着,做菜区域你可以直接看到,点菜就要你看着摊在案板上的菜自己搭配了,看到番茄那来个番茄土鸡蛋,看到绿油油的青菜躺在那,就来盆光炒青菜,来这不太可能大鱼大肉,要吃真正的土菜,就是些清淡的蔬菜类。

因为有了大片的森林,你躲在树下吃饭觉得特别安静,对面可以望见山峰,森林的一角老板娘开辟了一块自留地,种了好些蔬菜,不过个头还很小。所以你吃到的菜只有一小部分是这的老板自己种的,一般城市里待惯的人都叫不出那些是什么植物,大概知道有辣椒还有青菜。用竹竿搭建的棚和栅栏,原始到让你想不出这应该是属于什么年代。老板娘正忙着炒菜,有时候有空档了老板会在门前的八仙桌上小憩一会呷口茶,番茄土鸡蛋端上来确实不同,金黄的颜色一看就是真正的土鸡蛋,青菜也格外的鲜甜清爽。偶尔看门的母狗会过来问你讨点食吃。

还有哪里可以吃到乡间土菜

草根农庄

地址:萧山市心南路

梅娟鱼邨

地址:萧山蜀山街道亚太路前章村东旁