

39年来,食客们喜欢的就是熟悉的烟火味 油车港这家饭店,把本地菜做成味蕾上的乡愁



■文 姚雨婷 摄 杨政翰 整理 杨枫

在秀洲的街巷烟火里,总有一些老店历经岁月沉淀,始终温暖如初。坐落于油车港镇上的马库酒家,自1987年开门营业以来,扎根这里已有39年。时光更迭、店面翻新、客流更替,但地道的秀洲本土滋味和真诚朴实的经营初心,从未改变,成为秀洲人刻在味蕾里的独家记忆。

傍晚6时许,属于马库酒家的热闹准时开场。厅堂内桌椅整齐,食客们围坐闲谈,浓郁的饭菜香气弥漫在空气中。今年60岁的老板娘章晓玲,依旧守在店里,叮嘱着后厨流程,照看着前厅客流。

回望1987年,马库酒家只是油车港镇上一间不起眼的小门面,总面积只有40平方米。狭小的空间里,灶台、餐桌紧凑排布,没有精致的装修和设施。章晓玲和家人凭着一手农家手艺和实在的食材,开启了小店的创业之路。靠着朴实醇厚的味道,他们很快收获了周边村民的认可,小小的店面经常座无虚席。

39年光阴流转,小镇日新月异,马库酒家也在时光中稳步成长。历经4次迁址,如今的店

面已是上下两层格局,面积达700平方米。宽敞明亮的大厅、整洁雅致的包厢,既能容纳亲友小聚,也能承接宴席团建。店面规模扩大、经营环境升级,不变的是根植本土的匠心坚守。

红烧鲫鱼、油爆虾、红烧肥肠、白切鸡……一道道经典招牌菜,是食客们的必点菜肴。其中,现烧红烧鲫鱼是店里的“镇店名菜”,积攒了几十年的好口碑。

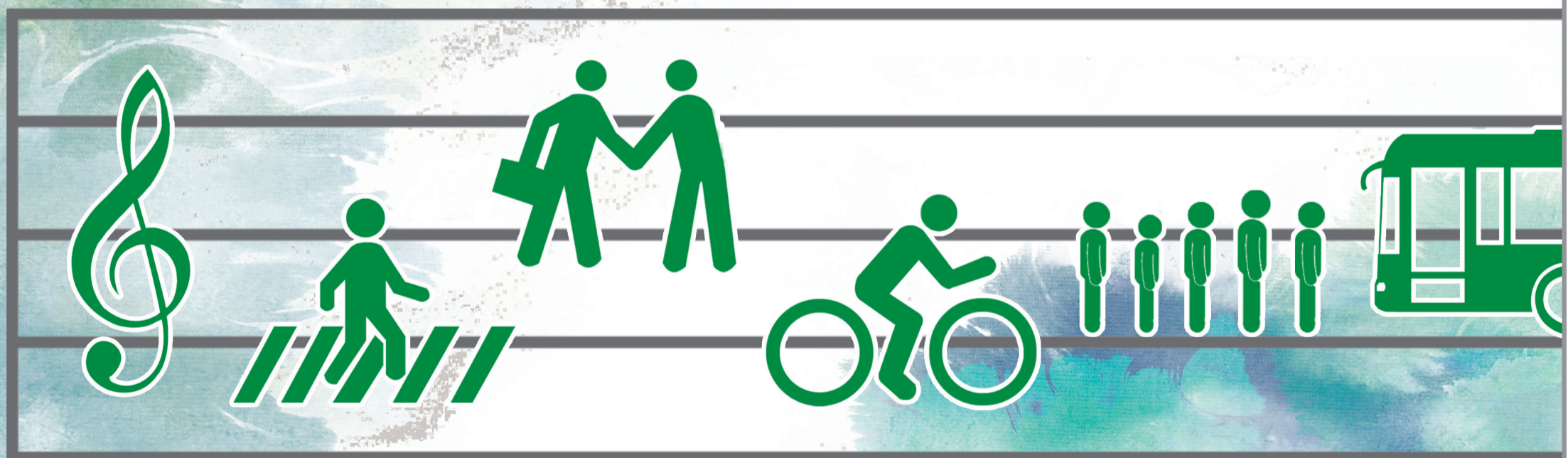
“没有什么独门秘方,靠的就是新鲜食材和恰到好处的火候。”章晓玲介绍,店里的鲫鱼都是当日鲜活现杀,最大程度保留鱼肉的鲜嫩口感。烧制工序也是分毫不能马虎,火候、时长、调料配比都遵循多年经验——时间太短不入味,焖煮过久肉质变老、口感发柴。正是数十年的反复打磨,才成就了这一口地道鲜香。

凭借地道的口味和亲民的价格,马库酒家留住了一批又一批食客,最长的相伴已有20余年。“我二十出头就常来这里吃饭,现在孩子都快成家了,还是爱吃这口味道。”正在店内用餐的市民陈先生感慨道。他见证了小店从简陋铺子变成大饭店,“装修变好了,环境变漂亮了,菜的味道还是和最初一模一样,吃的就是这份熟悉的烟火气。”

前来就餐的王阿姨也是多年老客:“镇上新开的饭店换了一家又一家,但我们聚餐首选还是这里。食材新鲜、分量实在,老板娘做人做事都很诚恳,吃着放心。”

39年的岁月沉淀,章晓玲也道出了自己的心里话:“大家来吃饭,图的就是干净、新鲜、实惠。”在她看来,老店能留住人心,从来不是靠菜式花哨,而是日复一日的踏实,“好好烧菜、好好待人。只要大家还爱吃这口家乡味,我就会一直开下去。”

一间老店,一味初心,一席烟火。马库酒家藏着的,不仅是秀洲地道的家乡风味,也是油车港小镇的岁月变迁,是本地人镌刻在味蕾上的乡愁。下次来油车港,不妨去马库酒家坐坐,尝尝这里39年不变的红烧鲫鱼。



深化文明城市创建

人人参与 共建共享