

被食客封为 “村口米其林”

阿芬饭店留住地道甬味烟火

在鄞州区云龙镇徐东埭村的村口一隅，一间仅有10张桌子的农家小馆，凭借十几年如一日的匠心与真诚，在网上悄然走红，被食客们冠以最接地气的民间美誉——“村口米其林”。

不同于星级餐厅华丽的装修和标准化仪式感，阿芬饭店不靠营销、不做外卖，以当日鲜采的食材、坚守不变的烹饪底线，还有一群相伴半生的姐妹搭档，留住了地道甬味烟火。



老板娘阿芬在整理食材。



阿芬饭店门头。



每到饭点，店内就坐满食客。

1 无菜单、不营销 凭本心铸就乡村“星级口碑”

记者走进阿芬饭店，第一眼便打破大众对网红餐饮店的固有认知。店内没有精致菜牌，新鲜荤素食材整齐陈列在明档之中，食客现场选菜、眼见为实，随性又热闹。就是这样一间朴素小店，吸引着周边村民日日光顾，更有无数城里食客驱车奔赴，只为一口地道家常滋味。

开店十余载，老板娘阿芬给自己立下三条铁律：食材当日采购、隔夜菜品绝不上桌；烹饪工序绝不偷工减料；定价公道、待客一视同仁。

在阿芬眼里，农家菜的精髓在于新鲜，明档展示能让食客直观看到食材品质与分量，吃得踏实放心。老客随心点单、新客随缘选菜，多了几分市井烟火的松弛乐趣。同时，按需备菜、卖完即止的模式，也倒逼自己坚守每日鲜做的初心，从根源保障菜品口感。

谈及“村口米其林”这个出圈称号，阿芬笑着坦言，最初的她倍感惶恐。“米其林是高端星级餐厅，装修、服务样样顶尖，我这满是烟火气的小馆子，根本没法比。”在她看来，这份美誉不是指店面排场，而是食客对她十几年坚守的食材底线与烹饪匠心的认可。

2 不做外卖、不直播带货 原味农家菜圈粉无数

不少食客摸索出专属打卡经验：想吃阿芬家的招牌硬菜，务必中午到访，晚上稍晚便大概率扑空。阿芬直言，招牌菜品的稀缺，源于繁琐耗时的纯手工工序。

店内头牌白切大肠，是无数食客的心头好。为了褪去油腻、去除腥味，阿芬坚持手工反复刮除大肠内部油脂，多次清水浸泡、焯水去腥，整套工序耗时一两个小时，每日仅能出品十余份。摒弃重油重酱的遮掩做法，只用清水慢煮，最大程度保留食材本味，口感肥嫩软糯、清爽不腻，老少皆宜。

看似简单的肉饼蒸蛋，藏着最考究的火候把控。隔水慢蒸、精准控时，既避免肉饼松散出水，又杜绝肉质发柴、蛋液变老，出锅后肉汁浸透嫩滑蛋羹，鲜香入味，是妥妥的下饭神器。而红膏蟹豆腐煲更是坚守鲜为本味，只选用本地鲜活红膏蟹，搭配嫩豆腐文火慢炖，汤汁醇厚鲜香，不靠重料堆砌，尽显食材本身的极致风味。

在短视频、外卖盛行的当下，无数乡村小店跟风线上引流，阿芬却始终坚守本心，坚决不做外卖、不直播带货。

“现烧农家菜的灵魂是锅气，外卖配送会焖老菜品、流失鲜味，糟蹋食材也辜负手艺。”阿芬说，十几年的口碑是一桌一桌做出来、一口一口吃出来的，而非流量炒作得来，她只想沉下心，守住灶台、做好每一道家常菜。



阿芬饭店的招牌菜。



老板娘阿芬在炒菜。

3 一间小店、一群姐妹 守住乡村邻里的人情温暖

阿芬饭店的温暖，不止于地道滋味，更源于店内一支特殊的“姐妹团”团队。店内所有工作人员，都是和阿芬一同长大的乡里姐妹。十余年来，这群乡村女性并肩坚守灶台，用情谊为烟火小馆注入了独有的温度。

谈及组建“姐妹团”的初衷，阿芬满是感慨：“饭店经营起早贪黑、辛苦劳累，外人很难坚持，而这群知根知底的姐妹，愿意同甘共苦、携手坚守。”

大家分工明确、配合默契，有人凌晨奔赴菜场精挑食材，严守品质第一道关口；有人深耕后厨，细致处理每一份食材；阿芬专心掌勺，把控火候味道；前厅姐妹热情待客、贴心服务，十几年配合无间。

私下是亲密姐妹，上岗便严守规矩。阿芬表示，自己公私分明，小店有着严格的出品与服务标准，不因情谊放宽底线。食材处理绝不偷懒、待客服务一视同仁，正是这份坚守，让小店十几年菜品品质稳定、口碑始终在线。

相比于星级餐厅的标准化服务，姐妹团的服务多了几分乡土温情，熟客进店无需多言，便能被精准记住口味与喜好，陌生食客也能瞬间感受到邻里般的亲切。

一间小店、一方灶台、一群姐妹，守护着一村烟火。谈及未来，阿芬坦言并无扩张做大的野心。在她心中，无需追逐流量、无需扩大规模，守住新鲜食材的底线、守住并肩多年的姐妹情谊、守住乡村邻里的人情温暖，便是最好的经营。

记者 马佳威 通讯员 徐佳莹 郑珪女