

在一些老定海人的记忆里 有家开了二十五年的叶记西安凉皮

□记者 朱蔚 文/摄



在不少老定海人的记忆里，有一家开了好多年的西安凉皮店，就在芙蓉洲路内街。早先找这家店还得在内街里边转悠一下，之后这家店向北搬了新址后，和老址不远，面积大了一倍，走在东大街，抬起头就能看见。

转眼25年过去了，这家店主打的凉皮一直没变，依然适合舟山人的口味。凉皮严格按照西安秦镇大米凉皮的讲究做法，从选米、碾粉到和浆、锅蒸，每一步都是一丝不苟。做出来的凉皮呈半透明状，薄却筋道，口感细滑，柔韧可口，秘制酱汁点睛。在夏日酷暑来上一碗，太好味。

这家叶记西安凉皮 就在东大街

一直是这家凉皮店的忠实客户，追溯购买的源头，可能是在2000年以后吧，时间久到快忘记自己是怎么发现它的，唯一记得的是一吃倾心的滋味，半透明的凉皮与切细的蔬菜浸润在酱汁中，凉皮柔韧，酱汁点睛，正合我的口味。

这一吃就吃了二十多年，想到了就会拔腿过去，踩着东大街的青石板路，不管是自东向西走过去，还是自西向东走过来，仰起脑袋，一眼便见蓝底黄字的“叶记西安凉皮”招牌，醒目而亲切。

他家有外卖，但常去堂食。谨记任何食物出炉立刻吃才美味的定律，比起外卖，自然更喜欢堂食的口感，第一时间出炉，又是装盛在有质感的陶瓷碗里，吃起来也仿佛更有味了。他家的凉皮又软又薄，却不妨碍那一口韧劲。其中拌和的蔬菜又脆又爽，秘制的酱汁就是这一碗凉皮的灵魂，量给的也正好，足够把整碗拌匀了还剩下些许，吃起来不会腻。

后来发现，他家的外卖盒内里其实是有一圈铝箔的，也是老板为了保证外卖凉皮的口感特地定制的专属外卖盒。一般的外卖盒用纸张制成，容易渗透，影响凉皮的风味，那一圈铝箔则很好地规避了这个问题。

关于外卖盒的细节，是老板叶晓辉告诉小记的。当有一天，和他面对面地坐着，说起他家凉皮这些事的时候，小记眼前就会浮现记忆里熟悉的场景，他戴着口罩、戴着帽子，经年累月地出现在店里面，开店的这些年，他几乎都在，从未偷懒。

每一天的凉皮 都由老板亲力亲为制作

叶晓辉来自台州，这家店的创始人，其实是他的哥哥。上世纪九十年代末，哥哥和西安的一位朋友合力，做起了这家西安凉皮，从芙蓉洲路内街摆摊开始，到迁入店铺。

之所以叫叶记西安凉皮，是因为凉皮的配方原原本本地来自西安。只是落地其他城市，总要入乡随俗地进行改良。凉皮的制作方式及质地没变，按照顾客的反馈，在口味上一点一点地微调。

2006年，叶晓辉当兵回来后，开始学起了凉皮制作，之后接手了这家店，哥哥则改行去做了家具。这一接手迄今，已经十七年，从他学会做凉皮后，制作及品控，都由他亲自把关，一天都没有懈怠。

经营凉皮店十七年来，叶晓辉的每一天清晨，都是伴着新鲜出炉的凉皮而来。早上5点多起床开做，两个多小时的时间，大约做上75公斤凉皮。这个量，可以做出280份到300份凉皮。不过，这是平时的量，周末的量会更大一些。

他家的凉皮都是每天现做，卖完为止，卖不完的也毫不心软地扔了。他清楚地知道，新鲜的食材，才是保证小店得以长久的根本。

把做好的凉皮装到店里，凉皮店这一天的营业时间从上午的8点拉开序幕，一直到深夜11点。这些年来，风雨无阻。



12元一份凉皮的价位很良心 品种也多样化

虽然退伍多年，叶晓辉身上依然沿着着军人的严谨。就像他经营的这家店，一年到头的假期，也就在春节时一次性歇上半个月，腊月廿五左右关门，正月初十重新开门。

在他的理念中，平时关门是对顾客的不负责任，店子既然开起来了，就得开着。而只要开门，凉皮就不能停。前段时间做凉皮的设备更换，凉皮一时接不上来，他就特地驱车去宁波拉来了凉皮，连续往返拉了两天，按他的想法，得让专程过来购买的客人满意而归啊。

这些年来到店里的客人也形成了规律。上午的客人多半集中在饭点，到了下午，陆续会有过来购买的客人，也是一拨不小的客流。

有些客人吃着吃着就成了老客，还能如数家珍地说起他家凉皮当年从摆摊的2元钱起，到初开店时的2.5元，一直吃到现在的12元。比起同类型小吃，这个价格简直不能更良心了。

和刚开始经营相比，店里的品种也丰富了一些，有他专程去重庆学的酸辣粉，特地到西安学的肉夹馍，以及凉拌面等等。好多客人喜欢到店就着凉皮再吃一个肉夹馍，够味又管饱。

两年前，叶晓辉又开发了冰糖炖梨，特别适合天冷的时候吃，和冷冷的凉皮很好地互补，热乎乎的一杯下去，整个人都温暖了。



好吃的叶记凉皮 已入驻新城海鲜烧烤夜市

不管菜单如何增加，店里的大米凉皮，依然是主打。老客们都吃惯了这一口，叶晓辉也一直沿着西安秦镇大米凉皮的讲究做法，从选米、碾粉到和浆、锅蒸，每一个环节都不能疏忽，日复一日也是不厌其烦。

这样做出来的凉皮呈半透明状，薄却筋道，口感细滑，柔韧可口。秘制酱汁也由叶晓辉自己掌握把关，除了口味符合，多一些少一些也有讲究，太多了会油腻，太少了香味不够，合适的量，拌在凉皮里，才成就了这一碗的灵魂，也足够点睛。在夏日酷暑来上这么一碗凉皮，也太好味了吧。

早先他一直埋头在店里，这两年也开始随着舟山各处的集市四处摆摊，把叶记凉皮的老招牌带入更多新客的视线。定海的海滨公园、芙蓉洲路夜市，新城的海鲜生活节……

上个月新城的海鲜烧烤夜市开摊，他家人驻其中成了常驻摊位，还新增了臭豆腐、脆馍等经过调试好评不断的小吃。

新城的摊位前常迎来熟悉的老面孔。先前好些定海老客搬去了新城，在此之前，他们一直都希望叶记在新城也能开上一家。当它进驻海鲜烧烤夜市，老客们突然惊喜地发现，曾经吃惯的老味道又回来了。

