

没有味精和蚝油,不加香菇和卤蛋 这样一碗台式卤肉饭滋味如何?

□记者 翁雨薇 文/摄

最近,一个有关食物的话题在社交圈里很火:一碗正宗的台式卤肉饭,到底加不加香菇?

有人对此给予了肯定,表示过往吃的卤肉饭都有满满的香菇,而一部分台湾同胞却有些懵,自己好像从来没见过加香菇的卤肉饭呀。

想要探寻这个问题的答案,就得找一家台式卤肉饭店一探究竟,位于东港香榭街的芬记卤肉饭便是这么一家店。一碗晶莹剔透的白米饭,淋上一大勺琥珀色且入口即化的酱汁,不仅填满胃,而且抚人心。



简简单单的肉臊 搭配家常味道的小菜

中午将近1点,已经过了午餐最热闹的点,在施工的香榭街左转弯,好不容易才在普陀图书馆对面的一排店铺中找到了芬记卤肉饭的招牌。

招牌中的老板娘本人芬姐正坐在店里,看到有顾客进门赶紧起身招待。“看看吃什么?”看了一眼菜单,供应的菜式十分简单,主打的卤肉饭、可乐猪脚饭和红烧肉饭,再搭配上卷心菜、尖椒土豆丝、萝卜丝炒蛋等小菜。

既然奔着卤肉饭来,自然得来一份招牌卤肉饭,搭配的小菜则从西红柿炒蛋和卷心菜中二选一。芬姐手脚麻利地将一整碗白米饭倒扣在盘子里,再从高压锅里舀上几勺肉臊,将米饭盖得满满当当。来店消费的客人不多,芬姐爽快地将两个小菜都盛给了我尝尝,还附带上几块在客人间备受追捧的可乐猪脚。

从外观上看,这份卤肉饭与过往吃的那些卤肉饭并不十分相像,不仅没有香菇、卤肉,肉臊的部分更多的是较瘦的猪肉丁,酱汁也没有那么黏稠。用勺子将肉臊、酱汁和米饭拌匀,一勺入口,滋味十分浓郁。每一粒米饭都吸满了肉汁,肥肉的部分已被煸炒出油,因此并不会觉得腻,反而咸甜适口,肉香四溢。

不多时,一整碗饭就被吃得干干净净。再咬一口可乐猪脚,瘦肉的部分被炖得很烂,不会塞牙缝,猪蹄胶

质的部分还带有弹性,内里柔绵软糯,可乐则带来香甜的风味,肉汁微微地粘在口腔表面,唇齿留香。卷心菜和西红柿炒蛋的滋味十分家常,鸡蛋嫩黄,卷心菜中也淋入了一些卤肉提鲜,伴着切成细条的胡萝卜丝,脆脆甜甜,伴随着卤肉饭下肚,就是简简单单的夏日下饭菜。

以新鲜原材料取胜 是她对自家店铺的定义

芬记卤肉饭,其实也只是一家小小的夫妻店。

老板娘芬姐,大名张海芬,出生于1971年的她早年在香港打拼,后来和家里的亲戚一起在宁波经营一家餐厅,在吃食上面可以算得上见多识广。“因为有挺多亲戚在台湾的,所以当时我们也是定下来开一家台湾风味的餐厅。”主管采购的她天天出入菜场,跟着店里的台湾师傅学习手艺,耳濡目染下也学到了很多台式菜肴。

而随着年岁的渐长,芬姐也不想在外乡打拼,就选择和丈夫一起回在舟山,并在一年多前开了这家卤肉饭店。

虽然也经历过不少大风大浪,但在芬姐的内心深处,一直想开这么一家小小的餐馆,用她的话说,就夫妻两人仔细经营,不要太忙,每日定额的饭菜卖完就可以关门。

“其实我们两个的手艺也就一般般,所以会在原材料上更下功夫。”这是芬姐对自己的评价,“像店里要用到的猪肉、土豆、西红柿之类的,我基

本上从来不批发,都是自己去菜场一个个挑的,哪怕价格贵一点,我也要保证它的质量是好的。”虽然店里10点35分才开门,但芬姐还是会坚持6点多就到达附近的昌正菜场,去选购第一批摆上肉摊的猪肉。

“肥瘦相间的红烧肉很好吃,请老板帮我换了一块猪蹄吃,猪蹄很Q弹,和红烧肉的口感不太一样,各有各的美味。”“卤肉很扎实,我这么会吃的人都有点吃不光,每次都会额外送小菜,很开心。”聊起这些外卖平台上的好评,自然少不了芬姐在其中花的心思,比如外卖的卤肉和米饭要分开盛放,防止米饭变软;而对于配送距离不远的顾客,芬姐有时候还会送上新鲜采买的水果小黄瓜,相比普通黄瓜更加鲜甜脆嫩,赢得了不少顾客的青睐。

芬姐说,开业初期,就有一个住在附近的顾客在店里连续点了两百多单,让她印象格外深刻,也给了她坚持下去的信心。如今,也有不少常客将餐馆当成了食堂,一个月内能下二十多单。“除了东港之外,朱家尖、鲁家峙,包括平阳浦,我们都在送的。”芬姐笑道。

不放味精和蚝油 让猪肉呈现最简单的鲜味

家里有人从医,听从他们的建议,对于店里的几道招牌菜式,芬姐在保持传统口味的基础上做出了适当的改良。

最基础的一点就是不放蚝油和味精,不使用卤料包和卤汁,每天以

新鲜的香辛料调配酱汁,以此来最大限度地保留猪肉的鲜味。将肥肉的部分熬成猪油,以大蒜和葱去腥,随后也会将它们仔细剔除,以保证在最后的成品中瘦肉肉臊居多。这样的贴心,让餐馆成为了附近小区里妈妈们打包给自家孩子吃的最优选择之一。

“不过像番茄炒蛋、卷心菜这样的小菜里还是放了味精的,如果顾客不想放,也可以跟我们说,我们可以定制一份。”芬姐跟我说,之前就有一个孕妇来店点单,丈夫就细心地给她单独做了份小菜,“给小孩子、孕妇吃的肯定要格外留心一点。包括中午做的小菜,我们也不会留到晚上,要保证食品卫生的。”

店里卖得最好的是可乐猪脚,在外卖平台上月售有五百多单,基本上每天能卖出十六七份。不过,虽然店铺以外卖为主,但并不影响夫妻两人将店里打扫得干干净净。走进厨房一看,不锈钢的灶台被擦得锃光瓦亮,芬姐将这份整洁归于丈夫的勤劳:“他很能干的。”

正如餐馆自我介绍的一样:“真材实料,做平常饭菜中的高档便当。”在预制菜和料理包风行的当下,这样一碗简简单单的台式卤肉饭,似乎并不易寻。所以不知道吃什么的时候,不妨就点上一碗卤肉饭吧。

