

这家浦西的好运来生煎已有20多年美誉

金黄灿灿,皮薄爆汁,等你来尝

□记者 朱蔚 文/摄

小煎包随沸热的菜油在平底锅里“滋滋”作响,两面被煎成了金黄灿灿的颜色,颜值与香味如此夺人眼球,引人垂涎。

他家的肉丝米线也得腾出肚子来一并接纳,细溜的米线合着每天现熬的骨头汤,滋味浓郁,最惹眼的还是擦得高高的肉丝,一条条切得粗细均匀,呈酱赤色,只想赶紧来上一筷子。

这家早餐店在浦西,在平渔路上,叫“好运来生煎”,已经开了26年了。



两面金黄、焦香的双面煎 简直是晨间尤物

早上5点,好运来生煎已经可以上早餐了。滋滋作响的双面煎金黄灿灿、热气腾腾地出炉,肉丝米线的肉丝都已切毕烹完,刚熬完的骨头汤正是最饱满的姿态。豆浆已磨好,豆腐脑也刚刚成品,什么都可以吃到最新鲜可口的。

这个点的食客,都是陆陆续续地来,老板袁孝来把一锅双面煎的量控制在50只左右,尽量保证顾客入口时,它们还是有些烫口的。但从7点多到8点半,则需要大量地往平底锅里铺满煎包,放满70多只,开足火力,煎完一面,随即利索地翻到另一面,待到两面都金黄焦香,也就五六分钟时间。再撒一把翠绿的葱花,简直是晨间尤物。

肉丝米线也是常来食客的不二选择,早餐时候就是喜欢这样的碳水,酱赤色的肉丝厚厚一摞,米线中夹杂着清爽的榨菜。一碗米线上桌,质朴无华,举箸落肚,紧紧熨帖已“咕咕”叫唤的五脏庙。

周末的高峰期则要再往后推迟一个小时,9点多到10点左右,不只住在近处的老客,家住定海、长峙、东港的食客都会大老远地驱车而来,只为惦记了好久的这口煎包,愣是让他家的早餐时间一直延续到十二点。

用菜籽油煎能保证香味 颜色也非常诱人

做了二十多年的煎包,袁孝来已是一位老师傅了。自家的煎包好吃,固然和手艺有关,也和新鲜的食材不无关系。已近花甲之年,体力总归有些跟不上,原本的手工揉面环节交给了机器,双管齐下,保证出品的口感。

他家的煎包是用老面发酵,做的是半发面煎包,个头不大,但肉馅

饱满,皮薄,咬下去一口爆汁。这份金黄的双面煎,正是早餐时候的满足。

煎包的油用的是菜籽油,其他油都不行,不然不香,煎出来的颜色也不会这么好看诱人。

35年前,袁孝来跟着亲戚从安徽老家到舟山求生活,干过不少行当,换过不少行业。在开这家双面煎包前,他和妻子也在早餐店里打过工,看着络绎不绝的食客,便动了自己开一家早餐店的念头。

一开就开了26年,始终在浦西,也算开出了名气。原先的店就在现址斜对面的位置,更小一些的沿街铺面,请了师傅来做煎包,夫妻两个跟在后面学。现在儿子终于肯跟着一起学了,夫妻俩喜出望外,赶紧把每一道工序的要领都教给儿子。

所有食材都是早上现做 以保证口感滋味

做餐饮是辛苦的,尤以早餐为最。早上的起床时间,永远是雷打不动的凌晨2点半,家里离店也不远,到店就要开始各种准备工作。

煎包的皮子和粉揉面发面,肉馅要剁要拌。肉丝米线为什么好吃,“功臣”自然是每天现熬的骨头汤,得先备好,“咕嘟咕嘟”地上锅熬着。肉丝都是早上现切的,新鲜的猪后腿肉,切下来的都是实打实的一条条精肉,那也是完工的第一步,回头还要开锅浓油赤酱地提前烧上。这里,浸好的黄豆要磨上豆浆;那里,豆腐脑也得现做起来。趁着各种准备的间隙,还要腾出手来包小馄饨。早餐的煎包可以配紫菜汤、豆浆、豆腐脑、小馄饨,都是舟山人熟悉的早餐搭档。

说是早餐,这一拨忙碌却一直持续到午饭后。午饭都是在店里解决,旁边菜场买点菜,就在店里烧上了,省得回家再开伙。吃完饭还得继续搞卫生,倒个垃圾擦擦洗洗,铺面

虽小,也要保持干净。直到下午三四点钟才算完毕,回家休息。

早上要早起,就意味着晚上要早睡,反正回家了也没什么事,晚上傍晚六七点也能合眼睡下。夫妻俩的时间都跟着这家早餐店走,始终忙忙碌碌,几乎没有自己的时间。可这,就是生活。

早餐店名声在外 总有老客带着新客来

累吧?确实累,可想想还是做早餐最在行,也是做熟了的,夫妻俩日复一日地坚持了下来。况且每每老客们带来新客,新客又变成老客,口碑的口口相传让“好运来”也如同招牌上的好运来,食客和好运相伴而来。

先前刚开的时候,倚仗着边上舟渔厂区里的工人和住在周边的居民。而今厂里的人已经不多,倒是自家的店开始名声在外,总有慕名而来的食客,简简单单的一顿早餐,能让大家心满意足地落胃,开始这有好运早餐相伴的全新的一天。

夫妻俩在舟山生活的三十多年,也见证着这片土地日新月异的变化。刚入住浦西时,这儿就是一个农村,边上是一望无际的农田。现在已经看不出原先的样貌,拔地而起的高楼,有着城市的气息,标志着这片土地翻天覆地的变化。开了早餐店之后,两人就几乎无休。早餐市场一旦形成了规律,就得每天开门持续下去。26年来,也就过年的时候才关上四五天,关店前还要提前和老客们一一打好招呼,就怕万一有人过来吃了闭门羹。

来舟山这几十年,夫妻俩去过普陀山、朱家尖……感受过舟山的好风光和好空气,又切切实实地生活在舟山这片土地上,舟山已然是两人的第二故乡,相信拿手好吃的双面煎,也会传承下去。

