

尔滨家的手工水饺,让老客追了八年

皮薄馅足、又香又滑是它的美味标签

□记者 朱蔚 文/摄

许多定海吃货熟知的瑜姐水饺店搬到了新城,原本被戏称为“苍蝇小馆”的东北水饺店,终于“改头换面”,成为一家可以让食客正儿八经坐下来慢悠悠品尝水饺的店了。

瑜姐水饺店在定海开了八年,许多老客吃着吃着,就举家搬到了新城,又因为惦着这一口,和家人隔三岔五地从新城专程赶回定海吃。

谁叫瑜姐家的手工饺子皮薄馅足、又香又滑呢!



原在定海的“苍蝇小店” 在新城有了亮堂的店面

新城定沈路271号,伊顿华府小区门口的沿街店面,一家厅明几净的小店铺正待开张。主人瑜姐还没有想好什么日子正式开业,但把桌椅摆正,机器设备架起,又试着揉了款新人的面粉,拌起了馅料。走来过往的客人抬头一看,哟,是家新开的东北水饺店,就直接推门而入。

敞开式的大门,招牌上的灯,把瑜姐纯手工饺子几个大字打得锃亮。往里边看,几张长方形小桌整齐周正,顶上的白炽灯明亮,还有一只小音响连着蓝牙,舒缓轻柔的音乐荡漾在店铺里。

瑜姐和专程从东北过来的姐姐站在操作台前包着饺子,一边感慨着:终于有一家可以让客人舒舒服服地坐下来吃水饺的小店了。回想从前,定海的那家小店甚至谈不上可以堂吃,细长狭小,走进两个人就显得拥挤。

瑜姐说,当初在定海找店面的时候也没有多想,就想着先找个地方包包饺子当练手,没想到刚开张就停不下来了。小店虽小,真正的“苍蝇馆子”,但食客多起来的时候,店门口和店里边,挤满了人。

八年营业 攒下了许多忠实的老客

八年前刚开业时,瑜姐还是个生手,谨记着师傅的教诲,揉完面醒面,分完剂子擀皮,往手掌那么一摊,尽量加快速度包起来,已是成功。

可客人看着着急啊,反正吃过几次已经混了脸熟,索性毛遂自荐,一起参与,包自己那份饺子,也能帮着加快速度。瑜姐东北人的个性也很爽快,“那你们就自己包嘛。”曾经的定海店一度出现客人和经营者一起包饺子的场景。

一天天这么包着,瑜姐的速度开始跟上了进度,每天在饺子店里忙碌着。过了一年又一年,瑜姐突然惊觉,在定海白虎山路尾端开店

已有八年。这段时间,瑜姐结识了许多朋友,他们都曾是客人,后来就成为自家饺子的忠实粉丝,吃惯了的味道,就此停不了口。

所以这些年,好多老客,哪怕是从定海搬到了新城,仍然心心念念地惦记着瑜姐家的水饺,隔一段时间,总是要回来吃一回。吃完饺子,两只手也不肯空着,总要打包一些回去,才算圆满。

馅料丰富 手工现擀现包有讲究

瑜姐家的饺子,品类不少,这些年也基本稳定了下来。除了常规的非菜肉、芹菜肉和白菜肉、玉米肉外,还有酸菜鲜肉、纯牛肉、西葫芦鸡蛋饺的水饺。赶上相应的时令季节,瑜姐还做过笋尖鲜肉饺以及鲅鱼馅(马鲛鱼)、墨鱼馅的饺子。虽不常有,偶尔碰到了吃一次,就惊艳了味蕾。同样用舟山海鲜作为馅料,鲅鱼馅的更香,油脂也会丰富一些。墨鱼馅的则是口感Q弹,每一口都是满足。

瑜姐家的饺子为什么好吃,现擀现包现煮,功不可没。为了包出好吃的饺子,瑜姐可是专门拜过师傅的。师傅是哈尔滨人,在东北开有3家店,请了40个员工包饺子。客人一下单,员工们就手脚麻利地包起来,现包现煮,第一时间端上来。

再有,食材新鲜也是关键,猪肉该用什么部位,该用啥油,都不可马虎。饺子不只是面皮里裹入馅料,加上细节的斟酌与把控,才能出好味。

手工擀了八年的面皮,开了新店后,瑜姐把擀饺子皮这一环节做了改良。面还是实打实的手工揉面、醒面,一丝不苟,不过擀饺子皮的工作,她交给了机器。瑜姐笑说

自己“有点擀不动了”。她把面揉好醒好后,切成长条,整整齐齐地擀在一起,装在袋子里边,需要饺子皮了,就拿出一条来送进机器。

机器出品的饺子皮有效率,品质也较稳定,只要揉面不打折扣,最后出品的饺子皮一样软韧爽滑。

饺子又香皮又滑 客人都说好吃

美团上对瑜姐饺子早有褒奖,“特别棒,只有这种纯手工擀皮的才好吃!”“现擀现包的饺子没话说,好吃。”“皮薄馅大,分量足,味道鲜。赞!”

搬到新的店址后,隔壁店铺的邻居走进来尝个鲜,嘴上嚷嚷着减肥,本想尝个味道点到为止,没想到一只吃完没能忍住,继续吃了一只又一只,连着一口气吃下十来只,这才不得已喊停,“这饺子太香了,皮很滑啊。”

还有两位以前定海店的老客,原本住在小店对面的小区,搬到新城居住以后,还是每周两次雷打不动赶过来吃饺子。得知瑜姐把店搬到了新城,两口子第一时间赶来,脸上乐呵呵的,“这下终于搬到我们家门口了。”

新店是先前定海店的升级版,在厨房的设备上,新添了一站式四口大电锅,专门用来煮饺子,保证了速度;购置了一台四门冰箱,备料可以更多。瑜姐还专门定制了餐盆餐具,酱料区里,秘制酱、蒜泥、小米椒等各种酱料整齐地摆了出来,方便客人取用。

新店开起,对瑜姐来说,还是继续每天包手工饺子的节奏。只要客人满意,她就觉得自己的忙碌是值得的。



扫一扫到“竞舟”客户端领福利