

长峙岛的这家早餐店品类丰富,可以一周不重样 店主阿姨是上世纪80年代 国营饭店的面点师

□记者 朱蔚 文/摄

在长峙岛有一家叫做“山门食坊”的早餐店,早上5点钟开门营业,经营的品种非常多:馄饨、饺子、米线、生煎、煎饺、饭团、豆浆……

主理早餐店的阿姨吕雅芬曾是上世纪80年代沈家门国营海港饭店的面点师,后来承包过饭店继续做早餐,在当时沈家门的早餐界小有名气。

现在阿姨退休了在家闲不住,索性在家边上开起了早餐店,还是按照传统的制作方法来做早餐,每天凌晨2点就起床准备当天的食材了。



早餐时候 有老爷子闲坐着喝早酒

朋友住在长峙岛上,经常过去他家吃早饭,好久之前就推荐了他家,说是早餐品类非常丰富,开门也早,早上四五点钟就营业了。坐在这里吃早餐,店主可亲,街坊眼熟,时不时寒暄两句,就像在家里吃饭,非常亲切。赶早的时候,还有老爷子坐在那里喝早酒。两三人坐着喝着聊着,品味着慢悠悠的闲暇时光。

被种草了那么久,决定去的那天正好碰上了雨天。知道个大概位置,沿着长峙岛上的红梅海苑小区绕了一圈,定睛一看,小小的“山门食坊”招牌就在眼前。门前撑着的红顶遮雨棚已经褪了色,不妨碍底下摆放的桌椅,仍可以悠悠哉地坐下两桌客人。

7点半,仍有老爷子坐在门前的椅子上,慢悠悠地喝着早酒。拿起桌上的劲酒瓶子往杯子里倒上一杯,小小地抿上两口。开始坐着的是一个人,一会儿又来了一位老爷子,两人坐在一块打着招呼,你一口我一口地喝着。

在这里喝酒的老爷子住在附近,多是渔民出身。早年风里来浪里去的时候,习惯了饺子就酒喝个早酒。反正早餐店里的饺子和馄饨都有,也不需要更多的下酒菜,关键是喝个心情。

来的大都是老客 按习惯点单

许是下雨,又或者已过高峰,这个时间到“山门食坊”吃饭的客人三三两两地进来。大都是老客,熟门熟路,照着先前的习惯,点个菜饭团、紫菜汤,或是生煎包、小馄饨。还有汤米面、汤年糕……喜欢的早餐,可以隔些日子轮番来一遍。况且来得熟了,店主也都知道口味,要不要葱花,要不要酱油,无须多说。

平心而论,早餐店不大,店堂总共就小小的一间,区块一分为

二,里面是店主娘儿俩的操作间,外面是客人堂食的桌子。墙上贴着餐单的招贴,一排排,一列列,品类也不少。

包子类有菜包、豆沙包、鲜肉包,喝的有豆腐脑、甜豆浆和咸豆浆。除了馄饨,还有饺子。米线和年糕有炒的,也有汤的。

店里的饭团可以是传统的做法,油条对折裹入,除此之外,还可以加些提早炒好的榨菜或咸菜。也可以按时下流行的饭团口味,加香肠,或是肉松、里脊肉。

猪油渣加入汤米线里 香喷喷又透鲜

第一次过来吃,要了肉丝汤米面,还有一份老式的饭团。没过一会儿就上桌了。饭团用油纸包裹住,个头儿挺大。糯米粒一颗一颗,咬一口,软糯糯的有嚼劲。肉丝汤米面是油晃晃的,面上漂着咸菜,还有香喷喷的猪油渣,一筷米线入嘴,透鲜。

早餐店刚开始起来的时候,是在去年的11月,天气凉快,早餐结束以后,午餐随即就接上了。还是馄饨、饺子、年糕、米线,果腹的同时,味道也好。之后天气炎热,早餐做到10点光景就基本结束了。不过店主也有打算,等天凉快下来,午餐又可以续上了。

主理早餐店的阿姨吕雅芬今年70岁,她是上世纪80年代沈家门海港饭店的面点师。80年代末,国有企业改制,她把饭店承包了下来,还是延续着先前的早餐,包子、米线、饭团齐上阵,在当时沈家门的早餐界,也是小有名气。

上了年纪退休后,吕雅芬在家也是闲不住,便和女儿朱秀商量着,在现在的位置开起了这家“山门食坊”。

有应时的张网海鲜 可以来一碗实惠的海鲜面

虽然店铺小小,但品类可以多一些。早餐店开起来以后,吕雅芬每天凌晨2点准时起床,准备店里的食材。豆浆是现磨的,粥要先熬上了,裹饭团的榨菜、咸菜等小料都是现炒的。包子是老酵发面,包子、馄饨、饺子的馅都是现拌,现场现包。

还要抽出时间来熬猪油、熬葱油,烹制一碗好吃的汤米线,里面不光有猪油,还加了香葱油,难怪吃起来香且鲜。

根据时令季节,店里还推出不同的冷饮热饮,夏天的冰镇绿豆汤,秋天的银耳莲子羹,力求品类更丰富一些。都是自家手作,也会更加干净一点,吃到嘴里的,总是要放心一些。

天气热的时候,早上5点就有人来了,天气凉一点,五六点钟就迎来第一拨早餐的客人。在早餐店里还吃得到简单的海鲜面,是来自隔壁王家墩菜场的张网小海鲜,品类不多,做海鲜面足矣。这一天冰柜上放着两个大碗,分别是大红虾和虾蛄。加了红虾和虾蛄的这样一碗海鲜面,价格在18元左右,蛮实惠。张网海鲜有点像开盲盒,说不准会有什么,当螃蟹、鲳鳊、小梅鱼、小鲳鱼时不时地出现在当天的海鲜里,加到海鲜面里,足够惊喜。



扫一扫到“竞舟”客户端领福利