

这一碗藏在定海街头的河南胡辣汤

汤底用羊肉熬制,好吃又不贵

□记者 朱蔚 文/摄

从对胡辣汤不感兴趣,到喜欢上胡辣汤浓郁醇厚的滋味,其实只需要一碗好喝的胡辣汤的距离。关键是这家还有好多面食小吃,价格真心亲民,性价比,瞬间就拉高了。

点了一堆主食 价格也太便宜了

定海人民北路新开了一家河南胡辣汤,身边的小伙伴奔走相告,并且到店尝试,夸说不错。

一直以来都对胡辣汤无感,以前也吃过,觉得也就这样,没有走心。可是这个位置离家不远,既然人家都开到家门口了,那不得去吃点捧个场。

和朋友相约,午餐时间到访。没有早餐时候人头攒动那么闹猛,食客也多是三三两两进进出出,翻了一桌又一桌。一看菜单,油馒头、葱花油饼等,都可以选择半份装的,正合心意,可以一次多点一些试试。牛肉盒,想要。半份油馒头,再半份葱花油饼,一碗胡辣汤,一碗五香豆末。两个人的眼睛还在上下打量着,准备再来看看点其他啥玩意儿,至少尝个鲜嘛,收银的服务员着急了:“你们就两个人吗?够了,不用点了。”

我和朋友面面相觑,这家挺实诚啊,竟然还有劝客人别点太多的,再说了,按这价位来看,目前点的也不算多啊。拿着收银小票一一取来的时候才发现,确实还挺多的,而且就这些主食类,光凭我们俩的实力,也是有些挑战性的。事实证明,还有剩下的,本着不浪费的原则,自然是打了包。

但是点的这一些,价格确实惊到我了,才27元。之后我拍下照片,得意地发到友人群里让猜价格,大家纷纷给出了答案,最接近的猜40元,猜60元的觉得这个价格也不离谱。

胡辣汤、牛肉盒 滋味浓郁,别有风味

价格亲民倒也不算啥,关键在于味道也惊到我了。讲真,单看它们的颜值,不过尔尔。胡辣汤,深色稠糊,油馒头和葱花油饼都是油炸后的浅浅黄色。还是十字刀切成四块的牛肉盒看着稍许诱人,露出内馅的肉末,但一入口就发现,味道真的是比卖相好太多了。

牛肉盒的外皮是酥脆的,因为刚出锅,热的还有一些烫口,肉馅中夹杂了剁碎的粉条,鲜香松软且不腻。

油馒头有一些油条的口感,但是个头要小很多,迷你型,且味道中还有微微的咸意,嚼起来有韧劲儿,光是这么咬着吃,也是油酥软韧。尝试着把它泡在胡辣汤里,稍微泡软一些吃,也是别有风味。

葱油饼吃起来也比看上去的强太多,咸香型。

讲了这么多,还没有说到主角胡辣汤。它并没有那么黏稠,一碗



的汤汤水水,吃着又是浓郁醇厚的,咸度适口。汤勺往里舀,舀起黑木耳、虫草花、金针菇,还有面筋和牛肉。汤里边因为加了胡椒粉的辛辣,一口入喉,是可以接受的辣度,喝下一碗,全身也都暖了起来。

早上5点半到中午1点半 客人源源不断来品尝

吃着落胃,不自觉又抬起脑袋看了一眼厨房明档上方的灯箱菜单,盘算着下回来吃些啥。槐花鸡蛋粉丝包、牛肉大葱包,水煎包还分为鲜肉和韭菜鸡蛋馅两款……那些乍看似乎不会被轻易打动的主食品类,却在此刻让人希冀起来。

其实大众点评上已有吃货头头是道:“酱香饼是酥脆的。”“在舟山吃过的算是比较合我胃口的胡辣汤,以前吃的不是太稀就是味道太重,他们家的我直接喝了一整碗。”

也有和我一样被他家的价格惊到的:“价格便宜,四个人吃个正餐居然只要三十来块。”“人均消费12.5元,我吃的是午饭!”

吃货的味蕾都是极其敏锐的,所以这是一家可以一再造访的地方特色风味小吃店。老板娘说,目前刚开业阶段,店里的营业时间从早市5点半一直到午后1点半,不光有早餐,也有午餐。后来才知道,当时帮我们点餐的就是老板娘杨万霞,一位地地道道的河南人。



食材新鲜现做 老乡和本地人都喜欢

胡辣汤是每一位河南人的乡愁,论起源头,又以当地逍遥镇出品的为翘楚,逍遥镇的胡辣汤技艺是入选了国家级非遗目录的。用杨万霞的话说,地道的逍遥镇出品的并不多,她认准了这个品牌,准备引入舟山。

三百六十行,餐饮业是比较辛苦的行业,其中又以经营早餐最辛苦。为保证早上5点半可以准时开门营业,杨万霞每天凌晨2点多就起床,开始准备当天的食材。店里大都是面食类,需要发酵,都是费时费工的活。哪怕是单价不高的餐品,也是以口味为指引,不可掉以轻心。

胡辣汤的汤底用羊肉熬制,既增香,又添味,一炖就是8个小时,这才成就一碗好喝的胡辣汤。汤里的牛肉都选择新鲜的牛肉精肉,去油去筋,当天下班后先炖上,以保证次日能用上。

用心选食材,认真做餐食,把握好品控,出来的餐点就不会差。杨万霞对自己挑选的品牌有信心,再以真诚待客,双管齐下,“人做好了,生意自然多了。”当然外来的品味入驻异乡,刚开店的时候,她也不是没有过担心,本地人要是不接受怎么办。开业半个月有余,食客从河南老乡们逐渐延伸到住在周边的大爷大娘,自家的口味得到了市场的印证。

下一步,她还打算增加手工面的品种,让这口河南味的品类更加丰富,也计划着下一步,把营业时间延长至晚餐。

