

这碗江西炒粉不一般

炒透了的米粉带着满满锅气

拌粉也是红灿灿的,又香又入味

□记者 朱蔚 文/摄

小店开在定海白虎山路上,早上6点半就开门了,一直不间断地到晚上9点打烊。店面不起眼,客单价格低,但滋味足以一尝惊艳。



炒粉和拌粉看着诱人 吃起来香而入味

早先路过白虎山路的时候,就看到了接近拐角处这家小小的红安源面馆,心想,这不是和商业街那家红安源“撞”名了嘛,不过一个以江西菜为主,一个则是江西的粉,炒粉拌粉汤粉,各有擅长领域。

冬天的时候又一次路过,透过窗沿看着小店厨房热锅翻炒的烟火气,被吸引着进去,要了一份招牌的萍乡炒粉。炒粉上桌,真是有被惊艳到,色香味俱全:热气腾腾,锅气扑面,金黄色泽,吃起来是干香的。要了微辣,这一点点辣,正好点睛。

再有一回,和朋友们在对面的小饭馆里吃饭,看着菜都还没有上来,我一溜烟先跑到饭馆对面的炒粉店,打包了一份萍乡炒粉。朋友们对我在马上开饭前还要觅外食的行为嗤之以鼻,但外食一上桌,大家一致好评,粉干已经炒透了,又香又入味。

还到店吃过他家的南昌拌粉,一样好吃,关键还便宜,才10元钱,且分量十足,每一根粉都沾足了拌入的酱汁小料,面上的萝卜干、花生米红灿灿的,看着就诱人,吃起来也是软韧可口。

在店里吃的同时,又有两位新来客,分别要了炒粉和汤粉。吃完,老板娘照例问客人口味如何,好吃吗?客人回:“很可以,下次还要来。”店里的每一位老客人,几乎都是这么攒下来的。

酒香不怕巷子深 单量一点点做上去

事实上,去年10月开业的那个月,店里的生意并不好,靠着白虎山路上的自然流量和客人偶尔入店的几率,每天几乎都是一两百元的营

业额。起色是在第二个月,11月,生意慢慢地好了起来,外卖量也开始上去了。老板娘何海燕在每个外卖袋子里放了张名片,叮嘱客人,你们以后要吃的活直接打电话外送好了。

外卖平台上抽成高,何海燕上架的时候,不得不把原本的价格再往上提一点,但是直接外送,省的不只是这些,还有外送费,客单价起码便宜了6~10元,而且另外加粉也不收钱,有时候客人喜欢吃的酸豆角,也都送给他们吃了。

她的弟弟在店里帮忙,包揽了外卖这一块,小店边上方圆4公里内的都能送。好一些在定海凯虹广场做生意的人,也经常来叫他家的外卖,好吃又实惠。有一个从新城过来的小姑娘吃完以后又打包了四份带走,说要让她的小伙伴尝尝性价比这么高的拌粉。

虽然何海燕也一直在说,不管是炒粉还是拌粉,保持好口感的要义之一在于做完就吃,超过40分钟就不好吃了。可是哪怕因为外卖外送的原因超过了这个时间点,捧场的人依然不少。

她力推家乡的萍乡炒粉 小锅炒出锅气来

去年下半年,何海燕退休后来到了舟山,准备开一家炒粉店。她来自江西萍乡,自然要把家乡最出名的萍乡炒粉推出来。在他乡介绍家乡的美食,何海燕的脸上洋溢着骄傲的笑容:“在江西排得上号的除了南昌拌粉,还有萍乡炒粉,出门在外的游子,回到家乡的第一件事,就是在火车站外的铺子里吃一碗萍乡炒粉。”这一口家乡的味道,惦念了太久。

来到舟山,是因为亲戚在这里。采访中,我说到西园商业街也有一家红安源的江西菜,不过那里是以炒菜为主的,何海燕立马接上,她说的亲戚就是他们,那家店,是她的亲叔叔、婶婶开的,也是从最初的炒粉店,一点点扩大,从一家店面,到现在的四五家店面。她开这家炒粉

店,叔叔、婶婶也和她说了很多累积的经验和建议。在来舟山之前,她还在家里练了半年的炒粉,让周边亲朋好友都试了一下,手艺得到了他们的认可之后,这才放心地过来。

何海燕从小就喜欢上灶烧菜,江西小炒以辣为主,小锅现炒,炒出锅气来,烟气中裹挟着辛辣之气,转为一缕焦香,刺得掌勺人眼睛发酸,引得旁观人垂涎。她对自己的厨艺也表示肯定,说她做的菜已得到家族中每一个人的认可。

造就地道口味 主要食材都来自江西

有这么一身厨艺,才是开店的信心所在。在舟山开起面馆来,主要的食材还是来自原产地。米粉来自江西,一蛇皮袋一蛇皮袋地发过来,整齐码在地上。问及一袋能用多久,何海燕答说没几天就用完了。萝卜干和辣椒粉也是从江西带过来的,辣椒粉前身的辣椒,也是她的老妈把长条的红辣椒一只一只全都擦洗一遍,烘干了,再到市场上去打出来的。

萍乡炒粉落地舟山后,在口味上稍微有些改良。老家炒这个要放胡椒粉,也是这碗炒粉的点睛所在。只是本地人有些吃不惯,何海燕加入了萝卜干一起翻炒,出来的口感有些甜甜的,接受度就高许多。不过本地人比她想象的更能吃辣,本来这一道就是炒得稍微辣一些才比较好吃,百分之九十的人都要求中辣。

店里的南昌拌粉,则是百分百还原原产地的地道正宗,其中萝卜干和花生米是灵魂。何海燕还花费半年的时间调试拌在里边的一道秘制酱,看着是红油油的一碗,实则添香,面前一堆料,每一种都加一点,拌在一起,吃起来也不油,只叹入味和无比的香。

除了招牌的这两款,几款汤粉也受到客人们的普遍好评,里边加料的肥肠、大排和牛肉都是真材实料。她头一天准备第二天的食材,肥肠要洗上好几遍,大排、牛肉也要提前泡出血水来,再卤上,第二天想吃,随时加料。