

白泉这家麻辣烫店已经开了十年

从摆摊卖鸡柳夹馍起步,香酥脆嫩的滋味陪伴了一代人

□记者 朱蔚 文/摄

中午11点10分过后,邵记麻辣烫开始三三两两地来客。大家多是熟门熟路地拿起冰柜上的塑料盆,只管往里边添加想吃的食材。也有人想换个口味,今天不吃麻辣烫,不如来个凉拌面。

如今这家麻辣烫店开在白泉的万金湖路,之前在附近的白泉中心小学边上,算起来开店已有十余年的光景。这是一对小夫妻经营的店,主打的鸡柳夹馍、麻辣烫、麻辣香锅、炒面,都是老客们到了时间的习惯餐点。



鸡柳夹馍很受欢迎 食材都是自己加工

早上8点半开门营业,待到一切准备就绪,店里两个外卖平台上的单子便开始一页又一页地自动打印。点的大多是麻辣烫,十几元到几十元都有,食客们按各自喜好,丰俭由己。老板娘陈丹丹不时奔走在冰柜和厨房之间,灶台一排五个燃气炉,每个上面都有一只烹煮麻辣烫的小锅,随时准备着。

也有到店来吃鸡柳夹馍的,腌入味的鸡柳经油锅烹炸后香酥脆嫩,夹入黄灿灿的馍,是热乎乎的烫手美味。鸡柳夹馍曾是他家最受欢迎的小吃,早先还没有开店之前,夫妻俩在白泉中心小学边上的弄堂里摆摊,做的就是这个。每一条鸡柳都是自己加工,鸡胸肉拿来,每天现切现腌,才能保证炸出锅时又嫩又酥的口感。

馍也是自己做,发酵好的面团捏成饼状,用硕大的烤饼铛烤制,一次可以烤出近二十只,直烤到两面金黄出锅。现炸鸡柳做夹馍的时候,馍会进入油锅复炸一下,起锅后也是火热喷香,口感酥脆,特别受欢迎。忙的时候,店里一天可以卖出一百多个夹馍,平时起码也有四五十只的量。

从小弄堂里摆了几年的摊位,到小学边上的店,再到万金湖路上的店,不知不觉间,鸡柳夹馍也随着一代人的成长融入了记忆。下午的时候,经常有老客从定海城区或新城过来,只为回味小时候的味道。

美味麻辣烫和自制辣椒酱 吸引不少客人打包

十多年前,陈丹丹和朋友结伴,从安徽老家来舟山寻找工作的机会。当年舟山跨海大桥还没有开通,她记得自己最后一站是坐上轮渡漂洋过海地上岛,当时心里留下一个印象:路途也太遥远坎坷了吧。

她和丈夫姚宏磊是在移动公司工作时认识的,两人决议一起创业。当时姚宏磊已在白泉摆摊做麻辣烫,生意不温不火。陈丹丹专门去学了老家的鸡柳夹馍,在摊位上现做现卖,捕获了许多食客的芳心。生意由此做开去,从



自己。

辣椒酱是夫妻俩自己熬的,四川的辣椒,加上洋葱、生姜、八角等,先油炸再熬煮,每个月都要熬上几大桶,香辣香辣的。有人现场加到麻辣烫里吃还不算,回家的时候,非要再打包一些回去,就是喜欢这一口的香辣味道。包括店里的芝麻酱、芝麻油,也都是自己做出来的原汁原味。陈丹丹用了老家种的芝麻,炒好之后磨成油,非常香。

到了中午的用餐时间,店堂里总是坐满了人。有人喜欢连汤带水的麻辣烫,有人喜欢干锅上桌炒得香喷喷的麻辣香锅,真是价廉物美。天气热起来,还会有凉皮、手工冰粉和烧仙草,到店里坐上一坐,多样化选择也吸引了不少食客。

崭新的海鲜小炒店又是起点 将带给客人更多选择

小店从下午到晚上,陆续有客人到店,还有随时到店取餐的外卖骑手进进出出。每天都是忙忙碌碌,除了过年的时候休息几天,店里一直保持这样的状态与节奏。

前两年,夫妻俩见生意不错,想着再去定海城区开一家,在白虎山路上觅了家店面,两个人轮流值守,开了两三年,没有开起来。在白泉这么受欢迎的麻辣烫,换个地方怎么生意就不行了?夫妻俩也找过原因,可能是因为两地有些距离,家住白泉,每天来回奔波,且要风雨无阻,时间久了难免有些疲惫。索性还是守在白泉吧。

前段时间,隔壁的小炒店不开了,夫妻俩又动起了脑筋,要一起租下来,也给客人们多一些选择。晚饭过来的客人总想喝点小酒,免不了建议,“你家要是有炒菜就好了。”原先的地盘只够做现有的品类,有了隔壁的场地,可以施展的空间就大了。原本隔壁这家也是开了十几年的排档,夫妻俩租下来重新整修一番,继续做舟山小海鲜的炒菜店。还特地把麻辣烫店和新店的墙打通,方便两边的客人选取更多的品类。

早上五六点钟,姚宏磊就起床去定海东门菜市场买菜了,店里的小海鲜是朋友们海钓的战利品,请的是有着20多年烹饪舟山菜经验的师傅,烧的是舟山本地的地道口味。

对夫妻俩来说,这一次,又是新的起点。

一间店面,到两间店面。

现在两人已是有了两个宝贝女儿的“老”夫妻了,小女儿上一年级,上初二的大女儿有时候还会来店里帮忙。两个孩子也都喜欢吃麻辣烫,他家的麻辣烫也是白泉镇上颇受欢迎的一家,不属于浓汤型,是大骨清汤的那一种。清汤上桌,食客们也可以加辣椒酱,加多加少随