

鲜辣衢味点燃杭城烟火气

——探访域外“衢州味道”

公用品牌餐饮店系列报道之一

记者 范家熔 文/摄



“印刷匠”烹出丁桥衢味江湖

“鲜香麻辣,很适合口味重的人,我和北方朋友第一次吃得这么过瘾!”与朋友来此小聚的林女士,此时正用纸巾擦拭着鼻尖上的细汗,面前的花蛤壳已堆成小山。这位首次尝试衢州菜的杭州白领,边舀几勺汤汁拌入米饭边说:“吃完这顿,真想立刻买票坐车去衢州!”

闻言,倍感骄傲的老板王国平与记者一同露出了笑容。王国平是杭州市常山商会餐饮业协会秘书长,也是衢州菜的推广者,多年前他还是一名从事印刷行业的“印刷匠”。十年前的某个深夜,王国平在丁桥找遍了也没找到合口味的饭店。望着周边数万常住人口家中透出的灯火,他顿时打定主意:“要让在杭州共同奋斗的老乡们吃上正宗的衢州味!”

此前并无餐饮从业经验的王国平,先是高薪从老家聘

请了经验丰富的厨师,又安排采购员每天从老家选购地道的鲜食材运至杭州。而他自己,则连续数月从早上六七点一直忙碌到次日凌晨两点。“当时点菜,连写个糖醋里脊都手忙脚乱的,到现在对所有事都成竹在胸,还能精益求精,不断调整每款菜品的口味和烹饪方式。”

正在等位的余先生是皖北人,听到这话凑过来插话:“我们新杭州人就认这口辣!王国平的店是这片地区炒菜界的天花板!”他指着墙上菜单里的常山小炒肉说:“这道菜我们每次来必点。它的肥肉部分煎得透亮,皮子还带着韧劲,完全不腻,又脆又香,我能就着吃两碗饭。”记者随后来到后厨,一进门就看到半米高的火焰猛地窜起,厨师长程慧将肉片倒入油中,锅铲快速翻动,香气四溢。来自衢州的正宗鲜辣味,正一点点俘获着来自全国各地美食爱好者的味蕾。

美好侦探

丁桥地区位于浙江杭州主城区东北部,是目前杭州居住人口密集的区域之一。暮色笼罩下,杭州丁桥明珠街的霓虹灯牌,在蒸腾的锅气中晕染出橘红色的光晕。一桌桌食客操着各地方言,觥筹交错、大快朵颐,服务员们端着鲜亮浓香的各色菜品,在店内灵活穿梭。这条曾经以清淡杭帮菜为主的街道,如今被此起彼伏的“嘶哈”吸气声重塑了美食版图,“衢州辣”正在杭城掀起一场味觉狂欢。

有晚报

当锦鲤

生活家本期优惠

店铺地址:杭州市上城区丁兰街道明珠街289-291号

活动内容:衢州晚报读者即日起至2025年8月7日,持2月7日《衢州晚报》至“领鲜一步·常山土菜馆”,撕角后即享7.8折福利(不含酒水,周末、节假日除外),每份晚报仅限使用一次。衢州晚报订阅客户,也可直接扫描微信小程序或微信搜索“衢报通”小程序,进入衢州晚报报会员中心,点击相应商家页面领券。

扫码观看探店视频,参与视频下方抽奖,有机会获得开化包头鱼,限量10份,先到先得哦!

一条街的鲜辣进化史

点菜区域,墙上的电子菜单记录着店内招牌菜烹饪时的精彩瞬间。特写镜头里,招牌鱼勾炖黄爪在锅中咕嘟咕嘟地冒着热气,田鸡烧毛豆在热辣翻炒,热腾腾的蒸汽和鲜亮明艳的色彩仿佛要冲出屏幕,可视化的菜单让点菜变得更方便。

“这是我们新制作的动态电子菜单,现在衢州菜这么火,连菜单制作公司都跟着火了!”王国平笑着告诉记者,除了这类创新,他还开始坚持菜品标准化。“我之前做印刷时养成了严谨的习惯,这对我做餐饮也有帮助。”每道菜精确到克的配料表、何时放料、烹饪时长等信息,工作人员都用视频记录下来,这样不仅能稳定把控菜品的品质,还能精准掌握成本,既让顾客吃得实惠,也有助于店铺长远发展。

不过,这种标准化并没有让饭菜失去烟火气。程慧掀开锅盖,雪白的雾气中露出颤巍巍的鱼头:“包头鱼要吃头,鲜嫩得根本不用去腥。”

“这些鱼来自我的家乡,在好山好水中长大,用来自常山的黄菜籽油和猪油烹饪,入口非常鲜嫩!”程慧说着舀起一勺金黄的鱼汤,“黄菜籽油我们每次一采购就是1000公斤,用它做鱼特别香,这诱人的鲜美黄汤也多亏了它。”

此外,配送车每日从衢州运来的不只是鱼,还有紫苏、辣椒、豆腐等本地食材。“厨师再厉害,没有这些‘兵器’也打不好擂台。”王国平看着老家直运的开化手工豆腐,手工掰出的不规则断面,沉浸在辣椒浓郁的鲜红色之中。尝上一口,豆香浓郁,绵软入味,是家乡的味道!

正是这份对品质的坚持,让王国平在同行中享有良好的声誉。记者一路大致数了数,店铺所在的明珠街就有七八家衢州菜馆。“之前附近的一家饭店老板娘请我帮忙参谋,我给了她一些建议,还把食材也借给了她。”他笑着说,平日里他会和一起做餐饮、开衢州店的同行互相交流,也希望大家都能做好,别砸了衢州菜的招牌。如今,丁桥人的吃辣能力有了显著提升:“早些年本地客人辣得要用清水涮菜,现在能享受衢州鲜辣的人越来越多了!”

这种味觉的变化在晚上表现得最为明显。六点半的店内就像一个鲜辣主题乐园:安徽大叔就着生炒鸡连扒三碗米饭,贵州姑娘挑战加辣版小炒肉,杭州奶奶小心翼翼地尝了鱼勾后眼睛发亮:“刺少肉嫩,明天带孙子也来尝尝!”

夜色渐深,送走最后一桌客人后,王国平站在店门口,整条街衢州菜馆的霓虹灯倒映在他眼中,就像十年前那个热血沸腾的夜晚。“当时就想,这么多在杭打拼的老乡,总该有个能吃到家乡味道的地方。”王国平轻声说道。几小时后,新一批开化清水鱼等一众本地食材即将抵达,新一轮的味觉狂欢也将再次开启。



扫码领券



扫码观看探店视频



快进群,跟着美好侦探去品店!

