

衢老高 传承三代的夏日拌粉

记者 范家熔 文/摄

在衢州,吃粉干是刻进骨子里的饮食习惯。一年四季,衢州人的餐桌上总少不了粉干的身影:天冷时吃热腾腾的汤粉干,全年可吃锅气十足的炒粉干,而到了炎炎夏日,一碗清爽入味的凉拌粉干,则成了许多食客心中无可替代的“白月光”。

位于柯城区天宁巷16幢1单元的“衢老高拌粉”,藏在小巷里,闹中取静。这家看似寻常的小店,是家十年老店。



窗明几净中的匠心坚守



推开“衢老高拌粉”的店门,整洁明亮的用餐环境让人印象深刻。长条木制桌子靠窗摆放,独自前来的食客可以面对着窗外悠闲就餐。

“清爽、干净、新鲜、卫生。”老板高尚用这四个词概括了店铺的定位。这位曾经从事外贸行业的创业者,

2015年毅然投身餐饮业,这背后有一段温馨的故事。“最早是父母拉着小车在街边摆个小摊,从杨家巷一路摆到了天宁巷。”高尚回忆,那些年,父母用一碗碗凉拌粉干,积累了一批忠实的顾客。

“看着爸妈风吹日晒摆摊太辛苦,又想着家里的拌粉手艺不能断,就干脆回来开了店。”高尚说,“我小时候住在龙游县庙下乡芝坑口村,那里高山绵延。只记得奶奶常常给我端来凉拌粉干吃,厨房里总是飘出浓郁的酱香味。后来我随着父母来到衢州市区创业,奶奶的酱汁配方也伴随我们一同走出了大山。没想到,城里的食客也喜欢来自大山里的味道。”

从摆摊到开店,经营场所变了,但对“老味道”的坚守没变。高尚记得,父母摆摊时,因为天热,粉干常常发酸,为了改善这个问题,他们四处寻找粉源,最终锁定了柯城区万田乡坦上村,村民按他们的需求调整了配方。

高尚说,如今店里每天卖出200份左右粉干,节假日能卖出500份至700份,所有的粉干都从坦上村采购,“合作20多年了,他们知道我们要什么。”

10年中,“衢老高拌粉”又在市区开了4家直营店,高尚说,有位在日本定居的老顾客,每次回国必来店里,点一碗拌粉加一个粽子,“说在国外想这口想得慌,开店以来,不乏从上海、杭州慕名而来的,这就是我们坚持做下去的动力。”

有晚报 当锦鲤

店铺地址:柯城区天宁巷16幢1单元102号

活动内容:《衢州晚报》读者即日起至2025年10月12日(国庆节期间暂停使用),持9月12日《衢州晚报》至“衢老高拌粉”,撕角后即享全场6.9折(酒水饮料除外),每份晚报仅限使用一次。《衢州晚报》订阅客户,也可直接扫微信小程序码或微信搜索“衢报通”小程序,进入《衢州晚报》抱报会员中心,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,有机会获得一份原味水晶糕,限量10份,先到先得!



快进群,跟着美好侦探去品店!



扫码观看探店视频



扫码领券

三代传承的味觉记忆

“来碗招牌拌粉!再加一份小笋炒肉拌面!”正午时分,店里陆陆续续来了食客,点单声此起彼伏。高尚说,店里的招牌始终是凉拌粉干——这是父母摆摊时的“当家花旦”,也是三代传承下来的“秘密武器”。“拌粉用的粉干要煮够时间,待水开下锅后焖10分钟,再冲凉,这样就不会断了。”

挑起一筷子招牌拌粉,粉干根根分明,裹着深褐色的秘制酱汁,入口先是咸香,后有回甘。高尚说,早年父母摆摊时,就靠奶奶研发的酱汁圈了不少“死忠粉”,如今有了店铺,才在拌粉的基础上衍生出更多品类——小笋炒肉拌面是去年推出,上线后迅速成了面类里的销量王。

这碗小笋炒肉拌面,用的是筋道的鸡蛋面,浇头里的笋脆嫩、肉丁鲜香、鸡蛋碎松软,再淋上专属酱汁,拌匀后每根面条都挂上了料。坐在旁边的老食客陈先生和记者搭话:“我每周来吃两次,

这拌面的浇头新鲜,酱汁香浓,一口下去特别满足。”

除了粉和面,店里的衢州特色小吃也让人迈不开腿——牛奶水晶糕Q弹冰凉,芋饺外皮软糯,内馅咸鲜,一口一个停不下来;还有鸭头、鸭掌、兔头、猪蹄等卤味,带着家常的味道。“很多在外地的衢州人,会让我们用快递寄这些小吃,说要让外地朋友也尝尝衢州味。”高尚说。

每天从9点营业到21点,“衢老高拌粉”的烟火气从不间断。“我们不想做网红店,只想把三代人的手艺守住,让大家吃到干净、好吃的衢州粉干。”高尚说,请食客们放心,“衢老高拌粉”的口味与品质永远不会变。

