

鲜辣衢味超下饭

衢老板打造邻里美味食堂

记者 范家熔/文 顾欣桐/摄

在衢州,鲜辣从不是可有可无的调味,而是融入饮食基因的灵魂——炖菜讲究鲜得透底,炒菜追求辣得爽口,少了这两样,再热闹的馆子也会少几分地道衢味。位于柯城区荷四路28-30号的衢老板鲜辣小炒(荷四路店),便是一家将“鲜辣”二字深耕细作的小店。老板史献勇秉持“鲜是根本 辣是灵魂 拒绝预制 好吃不贵”的理念,希望把这家刚开业一个多月的新店,打造成周边居民随来随吃的“美味食堂”。带着对这份鲜辣风味的好奇,我们走进了这家满是烟火气的小店。

衢风满店引打卡,鲜辣烟火抚人心

推开衢老板的玻璃门,通透感扑面而来。窗明几净的店内,长方形木桌整齐排列,墙上贴满趣味标语——“没有预制菜,现炒烟火气”“人生大事,吃喝二字”,既透着巧思,也藏着老板的初心。“我们踏实做事,不搞花架子。”史老板笑着介绍,新店面积比之前大,光线也更好,中老年人来不会觉得闷,年轻人喜欢拍照打卡,也有合适的场景。

这是史献勇与“生活家美好侦探”的第二次合作。相较于前一家店的港式风格,新店更为宽敞明亮,处处凸显衢州本土元素。透明厨房里,厨师颠勺起锅的身影清晰可见。“食材新鲜、价格亲民,就是想让周边居民吃上放心饭。”史老板坦言。开业至今,食客涵盖中老年人与上班族,他心中社区食堂的模样正逐步成型。

即便身处美食聚集的荷四路,史献勇也从容自信:“我不怕竞争,我对自家的口味有把握。”这份底气,源于他对“现炒”的坚守。店里坚决不用预制菜,肉类由合作商家每日清晨配送,蔬菜或定向采购、或由团队亲自挑选。就连招牌菜猛火爆大肠的原料,也是每天新鲜采购、清洗卤制。不少食客反馈,在这里吃饭,加饭是常有的事。

店里还藏着小惊喜——近期主打“动物园”主题,菜单旁绘制着可爱的厨神猫咪。工作人员介绍,下一期将换成其他动物主题,“主要是为了吸引小朋友,之前有孩子路过时被猫咪图案吸引询问,家长看了菜单觉得菜品不错,就进店用餐了。”史献勇补充道,自己虽不善言辞,却总在琢磨如何让小店更有吸引力,

“不用多花哨,就想让大家来吃饭时,除了吃得香,还能收获几分好心情。”

一口锅气一味魂,食客光盘赞不停

“菜来咯!”随着服务员的吆喝,一盘盘热菜陆续上桌,诱人的卖相让人食欲大开——牛腩粉皮裹着浓郁酱汁,金甲烧骨排泛着油亮光泽,开化土猪肉搭配青红椒错落有致,麻辣鲜椒鸡点缀在鲜红辣椒中,猛火爆大肠冒着热气,多种香气交织,让人忍不住拿起筷子。

麻辣鲜椒鸡带来直观的味觉体验。鲜红辣椒堆中藏着金黄鸡块,外皮微酥,内里肉质鲜嫩,青花椒的麻感恰到好处。“特别入味,越吃越香。”一位顾客边品尝边评价。开化土猪肉更是下饭佳品,肥瘦相间的五花肉切得厚薄适中,嚼起来油香浓郁,青红椒的辣味充分激发了肉的鲜香,不少食客吃着吃着就起身加饭:“这肉太香了,得多配一碗饭才够。”

招牌菜牛腩粉皮的背后,藏着史献勇的用心。粉皮薄糯软弹,带着些许韧脆,秘制酱料赋予其醇厚豆香与层次丰富的鲜辣。“吃完不口渴,这就是秘制酱料的讲究。”史老板强调。这道粉皮曾获得一位杭州食客的称赞,对方还询问能否烧好后邮寄,“我跟他说明现炒的才够鲜,邮寄过去就少了原本的风味。”

史献勇对“鲜”的追求执着而纯粹。“不是靠调料堆砌出的鲜,食材本身的鲜更重要,”他解释道,就像青椒炒土鸡蛋这道家常菜,凭借土鸡蛋的浓香与青椒的鲜辣,成了每桌必点的菜品,“有客人每次来都要点两份,一份不够吃,上桌没多久就光盘了。”

“菜上桌后能被客人光盘,就是最大的认可。”史献勇说,他只想让更多人尝到地道的鲜辣菜,“不用刻意追求特色,把鲜和辣做到位,保证食材新鲜、价格亲民,让大家吃得开心、吃得满足就够了。”

在衢州,这样一家将鲜辣融入骨血、把食客当街坊的小店,或许正是“美味食堂”最动人的模样。



美好侦探

有晚报

当锦鲤

生活家本期优惠

店铺地址:柯城区荷四路28-30号

活动内容:《衢州晚报》读者即日起至2025年11月24日,持10月24日《衢州晚报》至“衢老板鲜辣小炒(荷四路店)”,撕角后即享全场6.9折优惠(不含酒水),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,有机会获得一份开化土猪肉,限量10份,先到先得哦!



快进群,跟着美好侦探去品店!



扫码观看探店视频



扫码领券

