

## 美好侦探

开业二十余天攒下一批回头客

## 这家夫妻店凭啥『圈粉』?

记者 范家熔文 顾欣桐摄

在衢州,最动人的味道往往藏于街头巷尾。它们店面不大,却收拾得干净敞亮;没有眼花缭乱的营销,全靠实打实的滋味与近乎“笨拙”的实惠,牢牢抓住食客的胃与心。这类小店,常被称作“夫妻店”。柯城区双港路280号的“寻乡记(儿时妈妈菜)”,便是这样的存在。开业仅二十余天,它已悄然攒下一批熟客,秘诀很简单:掌勺二十余年的丈夫、勤勤恳恳的妻子,再加上“不用好食材就做不出好味道”的执拗,共同烹出一桌桌熨帖人心的家常美味。

## 清晨的市场,是味道的起点

上午十点刚过,“寻乡记”门口停下一辆车。老板娘江燕利落地打开后备箱,拎起几个沉甸甸的大袋子,翠绿的生菜、鲜红的泰椒、新鲜的排骨隐约可见……她脚步匆匆走进尚未营业的店内,撸起袖子便开始分拣、处理这些带着市场鲜活气的食材——这是她每日雷打不动的第一道工序。

“我都是自己挑食材,让别人送总不如自己选得放心。”江燕一边忙活一边说。店里的蔬菜几乎都由她亲手挑选,肉、鱼、虾这些“硬货”,则由丈夫汪洋亲自把关。“我不懂选肉,都是他去固定供货的店里挑。他总说,差的食材烧不出好味道。”江燕笑着说。这对夫妻档里,汪洋是绝对的技术核心。

不到四十岁的他,已有二十余年厨师生涯:从衢

州本地大酒店学艺,到杭州、深圳等地磨炼厨艺,最后回归故乡,近十年潜心钻研衢州本地菜。店名“寻乡记”是汪洋所取,江燕解释:“就是想找回衢州乡野的味道,做地道的农家菜、小炒菜。”夫妻俩的开店初衷很纯粹:分量足一点、价格实惠一点,把菜烧好。

这份“实惠”并非空谈,直接体现在手写菜单牌上。“我们的菜价本就偏低。”江燕坦言,更特别的是,这里的菜价会“浮动”。“比如冬笋,现在价格贵,我们卖得几乎没利润;等过段时间价格跌了,我们也会跟着调价。手写菜单的好处就是能随时调整,让大家吃得经济实惠。”正如她所见,常有前来就餐的客人付账时感叹:“哇,这也太划算了,分量多味道也好吃。”

## “他烧鱼,师傅都带人来学”

清晨的鲜采决定了味道的下限,汪洋二十年的灶上功夫,则让菜品有了令人回味的上限。他的“杀手锏”,首推一个“鱼”字。“他烧鱼的手艺,确实很有优势。”江燕告诉记者,一位金华的餐饮老板曾是汪洋的师傅,前几天,特意带朋友前来,不为叙旧,只为“取经”。

这份底气,源于食材与手艺的双重加持。店里的鱼多选自开化清水鱼,“像做麻辣鱼的大头鱼,都是从开化本地进货的,成本比普通水库鱼高不少,但好食材才能烧出好味道。”江燕语气坚定。这道麻辣鱼也成了开业以来的销量冠军:一上桌香气便四散开来,鱼肉软嫩入味、鲜辣过瘾,却毫无土腥气;另一道招牌“红烧开化清水鱼”,除了衢州菜经典的鲜辣,还加入橘皮去腥增香,风味层次更丰富。

“寻乡记”的惊喜远不止于鱼。几道平价家常菜,被做出了不寻常的温暖滋味:衢州人记忆里的米豆腐,软绵质地吸饱了雪菜的咸鲜;猪血豆腐在腌菜的提味下,尽显嫩滑口感……记者留意到,这两道菜售

价都只有十来块,冬天里热乎乎配着米饭吃,满足感十足。

最令人印象深刻的当数“芥末虾”。不同于市面上裹满酱料的芥末虾球,这里的虾是开背的完整大虾,竖立盘中浸润在特调汤汁里。入口先是虾肉的鲜甜紧实,随后芥末的清爽微冲感徐徐展开,畅快又开胃;压轴主食“寻乡记特色炒饭”更是隐藏“王者”,粒粒分明的优质大米柔韧劲道,搭配紫苏、火腿肠、鸡蛋同炒,香气复合、越嚼越香。“这种米一般饭店很少用,成本比较高。”江燕透露。

采访当天,江燕指着大厅一桌客人轻声说:“这桌客人已经是第二次来了。”还有熟客为了喝上一碗需炖煮五六个小时的老鸭煲,特意提前一天预订。“店里的老鸭煲、甲鱼烧鸡,都是大家公认性价比超高的菜品。”江燕说,食材用好点、手艺扎实点、价格实惠点,让大家吃得放心又舒心。未来,他们也希望把生意越做越大,让更多人尝到实惠又地道的衢州味道。



快进群,  
跟着美好侦探  
去品店!

