

鲜辣衢味藏匠心

老咪小吃十四年坚守地道衢州味

记者 范家榕文 顾欣桐摄

近年来,衢州的“鲜辣”之名愈发响亮,街头巷尾的美味吸引了许多食客寻味而来。而在众多衢州小吃中,有一家店,它不靠噱头,不搞花活,而是扎扎实实用着十足的好料,钻研每一道工序,做出了让街坊邻里吃了十几年仍念念不忘的“十足好味道”。它就是位于柯城区文昌路375号的“老咪小吃”。这家店外观窗明几净,颇有几分连锁餐饮的规范模样,内里却包裹着一个关于家庭传承、夫妻同心与十四载坚持的温暖故事。

明厨亮灶与“连锁模样”
小吃店的升级之路

初次来到“老咪小吃”,其门面很容易给人留下深刻印象。那抹并不张扬却又十分醒目的红色门头,在一片街店中格外突出。下午三点多,还未到就餐时间,店内客人不多,两名穿着统一工作服、戴着帽子和口罩的工作人员,坐在门口的小凳上,手脚利落地择着新鲜平菇——那是为晚上准备的食材。门外,一辆面包车里满满当当地装着各色蔬菜……这家全然不似人们印象中有些随意、嘈杂的传统小吃店,倒有几分标准化连锁餐饮的范儿。

这份“连锁店的模样”,并非偶然。老板娘郑丽告诉记者,现在这家店是2020年左右,从原来位于衢化街道九号桥的老店搬迁、扩大而来的。“以前老店只有两间店面,现在有五间,宽敞多了。”规模的扩大,伴随着形象的全面升级。郑丽说,为了这家新店,光是设计费就花了六位数。她认为,现在就餐不仅在乎味道,也在乎用餐环境和体验。

这番投入,源于她心底的一个品牌梦。“因为我们一直就想做得好一点,以后还想开更大、更高级的分店。”郑丽坦言,他们甚至已经开始为品牌化运作铺路,专门建立了食品厂,将母亲的好手艺“量化”,用于标准化生产部分特色小吃,不仅供应自家门店,也通过线上渠道销往全国各地。走进后厨,看到店员们统一的着装、规范的操作,就能感受到,这家小吃店正怀揣着更大的梦想,用一种更现代、更专业的方式,将那份传统的“妈妈的味道”传递得更远。

妈妈的手艺与丈夫的采购
十四年不变的“实在”内核

然而,无论门面如何升级,模式如何拓展,“老咪小吃”最核心的吸引力,始终根植于那一口实打实的好味道,以及这味道背后,一家人长达十四年的用心经营。

说起开店缘由,郑丽的故事离不开两个关键人物:她的妈妈和丈夫。“我妈妈以前在一个单位的食堂上班,做得一手好菜,衢州小吃更是拿手。”而郑丽的丈夫老咪,以前在上海有过餐饮从业经验。起初,郑丽经营着一家饰品店,一位叔叔尝过她妈妈做的小吃后鼓励道:“你妈妈烧得这么好吃,应该去开个小吃店。”于是,大约在2002年,二十岁出头的郑丽在自家饰品店腾了一块位置,专门售卖妈妈做的水晶糕、冰牛奶、绿豆汤。

起步异常艰难。“第一天营业额36元。”郑丽记忆犹新。一度灰心关摊的她,在几位老顾客的鼓励和支持下重新开张,靠着“为人实在大方,味道又好”的口碑,生意一点点做了起来。“隔壁邻居吃了60多元,当时我就收他50元。”这份厚道,为她赢得了最初的忠实客群。

几年后,她和丈夫决定将小吃事业正规化、扩大化。2012年,“老咪小吃”正式诞生,从原先偏重冷饮,逐渐转向涵盖各类衢州特色小吃、主食的综合性小吃店。郑丽母亲的精湛手艺,与丈夫的餐饮经验和采购专长,实现了完美结合。

店里的每一道招牌小吃,都凝聚着

美好侦探



这份“结合”的匠心。红糖麻糍是必点招牌,外皮酥脆到掉渣,内里却软糯到能拉丝。“这是在多种糯米中反复试验精选的结果。”郑丽相告。全旺山粉饺的皮用优质地瓜粉和芋艿手工揉制,内馅是三分肥七分瘦的五花肉,吃上一个弹滑鲜美。酱粿则直接源自“妈妈的味道”,64岁的母亲亲手调制的馅料丰富、喷香。招牌葱花馒头堪称“巨无霸”,糯米笋丁、肉末、葱花等馅料被塞得满满当当,几乎要撑破暄软的馒头皮,一天做7000个仍供不应求。

对于食材,夫妇俩有着近乎执拗的坚持。“我们从不用差的肉。”郑丽算了一笔账,“如果肉末上能省,一年能省十几万元,但我觉得不行。”郑丽的丈夫老咪曾从事采购行业,对原料把关极严,他们常常亲自跑农贸市场,甚至直接到农村收购老人自种的蔬菜。十四年来,这份实在换来了深厚的顾客情谊。郑丽笑着说,她见证了许多温馨的画面:“有夫妻在恋爱时来吃,怀孕了还来吃,现在孩子都长得比我还高了。”

从一天36元营业额的小冷饮摊,到如今设计考究、产品远销的知名小吃店;从依赖母亲的家庭手艺,到建立标准化生产的食品工厂,郑丽和老咪的每一步,都在告诉我们,即便是在追求效率与扩张的今天,“用料实在、味道为本”依然是餐饮行业最动人、也最持久的核心竞争力。或许就是这份朴实无华的商业智慧,才让这间拥有“妈妈味道”的衢州小吃店,获得众多食客的好评。



快进群,
跟着美好侦探
去品店!

老咪小吃 九號橋 LAOMI XIAOCHI Since 2010

