缙云一家开了28年的烧饼店,只卖烧饼和馄饨;有一位老顾客几乎天天来“报到”

老板娘笑说:“看着他从小伙变成了五十多岁的中年人”

阅读提示

这家店开了二十八年,有一位老顾客几乎天天去店里。“我看着他从风华正茂的小伙变成了五十多岁的中年人。”说起这位老客户,邹金仙感慨,“他从我刚开店的时候就来吃,一直吃到现在,他有时候还一天来两回。以前,他经常带着孩子来吃,孩子是吃着我们家的烧饼和馄饨长大的。现在,孩子都已经工作了。”

火热的小店

劳动创造幸福

在缙云老城区的鹿园巷口,有一家东门老字号烧饼店,店里就只有一张圆桌,店门外有三张矮桌和几张小板凳,店里坐不下时,客人们就自觉地坐在外面的小板凳上。

这家小店在巷子口开了近30年,一直以来只售卖烧饼和馄饨,虽然店面狭小,但是顾客的热情不减,一到饭点小店门口总是站满了来买烧饼的人,是许多缙云人记忆里的家乡味道。

曾有客人一次性买300个烧饼

“老板!一碗馄饨一个烧饼!”“馄饨要放盐还是放酱油?烧饼要半肥半瘦吗?”9月20日下午4点,记者刚走进店里,就听到顾客和老板娘邹金仙的对话。虽然不是饭点,但店里依然忙碌,烧饼师傅正在揉面做烧饼,另一位阿姨在忙着包馄饨。

烧饼桶里炉火正旺,只见师傅掐出一份面团,压成中间厚四周薄,往里面填入梅干菜肉馅后,均匀包裹成球并用手心按压成饼状,再用擀面杖多次擀压至馅料分布均匀。最后,在饼上涂上糖油撒上黑芝麻,一份缙云烧饼的饼胚就做好了。师傅利落地在手上沾了些水,拿起饼胚,眼疾手快地伸进烧饼桶中,将饼胚贴在炉壁上。

很快,烧饼出炉,刚出炉的烧饼金黄诱人,肉香混合着梅干菜的香气。咬一口,面香、肉香、梅干菜香充满了口腔,稍不注意可能还会被丰盈的汁水“袭击”……

随后,馄饨也上桌了,记者要的是一碗酱油馄饨,酱油汤中漂浮着点点油花,金黄色的猪油渣散发着浓郁的荤油香气,还有切得细细的小香葱点缀。馄饨里的肉给的足,被薄如蝉翼的皮包裹,像一个个泡泡漂在碗里。

邹金仙告诉记者,现在一天能卖出两百多个烧饼。“也有带到外地去的,之前就有人一次性买了300个烧饼。”谈话间又有顾客来买烧饼,她重新忙碌起来。

接连几天,记者避开“高峰期”,在下午三四点的时候去店里“报到”,吃上一个“套餐”。

有人从刚开店一直吃到现在

“他们家的烧饼我从小吃到大的,我幼儿园就在这里吃,到现在都十几年了,感觉味道和之前一样。”记者和邹金仙的谈话期间,店里一位年轻的顾客这样说道。

一个半肥半瘦的烧饼加一碗馄饨的搭配是大多数顾客地选择。

烧饼6元、馄饨5元,一份11元钱的套餐不仅能填饱肚子,还能填满漂泊异乡的游子的心。朱小姐大学毕业后一直在杭州工作,最近回家探亲,第一件事情就是来吃这家烧饼店的烧饼和馄饨,她说:“在外面经常想吃烧饼,虽然杭州也有烧饼店,但总感觉不是缙云的味道。”

二十八年来,这家小店每天从早上六点一直营业到晚上七点,几乎全年无休,这样的坚持也让小店拥有了一大批“忠实粉丝”。邹金仙告诉记者,她今年66岁,这家店开了二十八年,有一位老顾客几乎天天去她店里。“我看着他从风华正茂的小伙变成了五十多岁的中年人。”说起这位老客户,邹金仙感慨,“他从我刚开店的时候就来吃,一直吃到现在,他有时候还一天来两回。以前,他经常带着孩子来吃,孩子是吃着我们家的烧饼和馄饨长大的。现在,孩子都已经工作了。”

邹金仙说,现在她儿子也在店里帮忙做烧饼,她一家人能把这家店好好地做下去。

见习生 李乐迪 记者 杨潇

市区一网红店:一天六十几桌客人,每天晚饭时间都要排队等位

近日,记者来到市区花园路上一家很多年轻人都会来打卡的网红店——“玖旬寿喜烧”,17点的时候,记者看到店里已经有不少客人了,过了17点30分,店里的桌位已经坐满,开始排队等位。

一天六十几桌客人 每天晚饭时间都要排队等位

9月24日17时,记者来到了这家寿喜烧店,只见店里已经有了不少客人,服务员正忙着点单上菜。半个小时后,店里的15个座位已经全部坐满,新来的顾客坐到了吧台前,再晚到的客人只能在门口等位了。

“现在我们一天能有六十几桌客人,几乎每天晚上都要排队。”店长黄秋一边上菜一边介绍,店里目前有4个服务员,用餐的高峰期几乎没有空闲的时候。

记者点了一个228元的套餐,包含了前菜、寿喜烧、九宫格寿司、烧鸟等8种菜品,足够两三个女生饱餐一顿了。

店里的服务员会帮忙煮寿喜锅,牛肉熟的时候就会提醒客人先夹出来,以免煮老了。九宫格寿司选取了店里的特色寿司,每一个口味都别具风味。

这家店还有许多意想不到的食材混搭,比如,火炙鹅肝寿司喷香的鹅肝下是软糯的榴莲,两种食材碰撞出奇妙的味道;奶油咖喱乌冬面盖着一层厚厚的奶油,面条甜咸适口,既有奶油的浓香也有浓浓的肥牛汤汁,味道非常有层次感……

“很多客人觉得店里的菜好吃,经常过来打卡呢。”黄秋笑着说。

许多人都是店里的老客户 经常和家人朋友过来打卡

店里漫画风的装修给人眼前一亮的感觉,除了四人座和两人座,吧台上还设置了八个座椅。“很多独自来店里吃饭的客人会选择做吧台,在这里不用受到别人的影响,也能透过透明的玻璃看到厨房的环境。”黄秋说,平时店里的客人多是约会的小情侣或是聚餐的年轻人,一到周末,则以家庭聚餐为主。

黄秋是湖北人,从事餐饮业十余年,2020年,她在朋友的推荐下来到这里当店长。

一顿饭吃下来,记者的体验是店里的服务还挺到位的,翻看美团、大众点评,许多客人都为店里的环境和服务点赞。“做餐饮最重要的就是品质、环境和服务嘛,我们做得周到些都是应该的。”黄秋说,遇到特别忙的时候,偶尔也会忽略个别顾客的需求,也会收到差评,“那种感觉特别难受,所以平时我们都尽量注意,争取为大家带来舒适的用餐体验。”

记者注意到,许多顾客都是店里的“老人”,他们经常和家人朋友过来打卡,也有很多年轻人说店里的食物很上镜,过来专门拍照分享到社交账号上。90后小朱就是店里的常客,她说她很喜欢店里的寿喜锅,周末经常和男友过来吃,“有的时候我也会一个人点一个小火锅,坐在吧台静静地享受一顿美食。”

■记者点评

店里的环境和卫生都比较好,菜好吃,并且比较有记忆点,乌冬面、炙烤鹅肝寿司、抹茶绵绵冰等都是记者想再点的菜品。晚上用餐的人比较多,如果不喜欢排队的顾客就要早点过去。餐桌比较小,适合4人以下的聚餐。 记者 谢佳俊

社会主义核心价值观

富强 民主 文明 和谐 自由 平等 公正 法治 爱国 敬业 诚信 友善

值班编委
总编辑
吴祥柱
副总编辑
王卷庸
蓝义荣
编委委员
范宁华
李 烜
一版编辑
孙 蕾