

最多时一个早上能卖出 400 多碗,景宁“水英粉皮店”—— 来一碗英川粉皮,品味畲乡人的乡愁



资料图片

□ 记者 吴启珍 通讯员 李烨 雷芳

在畲乡景宁的街头巷尾,随处可见英川粉皮店,这是许多景宁人的早餐首选。一碗粉皮,浇上精心烧制的汤汁,添上香菇等各种地道的佐料,米香里透着浓浓的紫苏味,汤鲜味美,热气腾腾,一口满足味蕾。
 位于景宁县城永胜路上的“水英粉皮点”,已经开了9年多,时间不是最久的,但在景宁几乎家喻户晓。每天早晨,这里顾客盈门,不少人在这里品尝到了正宗的畲乡美味,也有很多人从一碗粉皮中吃出了浓浓乡情。

最多时一个早上卖 400 多碗

在景宁当地,有一个关于粉皮的传说——一年秋天,一个叫“树脑”的男子要外出种香菇,妻子在刚炊好第一层米糕时,4岁的独子“皮皮”叫嚷着肚子饿,于是妈妈将仅有的一层糕刮下来放在“豆腐娘”里让孩子就着吃,“皮皮”吃得津津有味,问这么好吃的东西是什么,“树脑”随口说:“米粉炊的皮,粉皮!”于是,“粉皮”就这样叫开了。
 由此可见,粉皮很有可能脱胎于米糕,而后又因其方便快捷而自成一派。历经岁月变迁,当许多传统渐渐消逝时,小山城的味道却一直留存在人们的舌尖上。粉皮传承发展至今,已经形成比较固定的工艺和吃法。
 水英粉皮店是一家夫妻店,每天早晨4点多,店主蒋水英和刘远木就开始了一天的忙碌。浸泡、碾磨、熬汤……第一道工序,是从制作粉皮开始的。早籼米要泡足2个小时,各种汤料也要熬够2小时。为了最大程度保证食材的新鲜和口感的醇正,所有的工序都要在当天进行。
 “老板,来一碗粉皮。”5点半左右,随着第一位顾客的一声叫唤,店里一天的买卖正式开始。顾客点单后,刘远木开始蒸皮,仅需两分钟,一张厚度2毫米、直径45厘米、爽口嫩滑的粉皮就出锅了。而从点单到粉皮上桌,一共只要5分钟。
 英川粉皮的吃法很多,可以搭配不同的汤底配料。在水英粉皮店,可以加肉丝汤、鱿鱼汤和豆腐娘,每种搭配都只要3.5元,如果还要加粉皮,每片只要1.5元。在新鲜的粉皮上浇上鲜美的汤料,一碗美味的现蒸鲜粉皮就出炉了,如果再放上精心腌制的紫苏,美味还能再次升级。
 每天早上,都有数以百计的食客涌进小店。高峰期,店内的四张桌子坐得满满当当,没抢到位子的人只能在门口等候。刘远木告诉记者,最多的时候,店里一个早上就能卖出400多碗粉皮。

用传统手法做出地道家乡味

水英粉皮店为何如此受欢迎?很多上门的顾客都表示,这是因为店里的粉皮味道很正宗,有一股浓浓的家乡味。从英川粉皮的起源传说不难看出,它具有浓厚的地



阅读提示

近年来,景宁正在大力创建并推广“英川粉皮”品牌,水英粉皮店成为了全县首家精品示范店。经过各级媒体的报道,水英粉皮店的知名度不断扩大,经常会有人上门学艺。

劳动创造幸福

方特性。过去,在英川一带,家家户户过年都会炊粉皮,粉皮也因此成了很多景宁人刻在骨子里的深刻乡愁。
 两年前,在景宁县城工作的小李第一次走进水英粉皮店,在这里他吃到了记忆中的那种味道。美味的粉皮拨动味蕾的同时,也唤醒他儿时的记忆——烟气缭绕的灶台旁,妈妈在炊粉皮,而他就端着碗在边上等着。粉皮一蒸好,立刻被卷成一团放入他的碗里,他就蘸着辣椒酱开始狼吞虎咽,第一片还没吃完,第二片又塞到了碗里……“这是我时隔20多年,再一次吃到充满家乡味的粉皮。”从那以后,小李就成了店里的常客。
 水英粉皮店的粉皮味道正宗,首先因为蒋水英夫妇都是正宗的英川人。他们的老家在英川镇岭头村,夫妻俩早年务农为生,后来到温州等地打工,过着四处漂泊的日子。2010年,他们在景宁葛山乡政府找到一份厨师的工作,总算安稳了下来。2013年,葛山乡被撤销。面对突如其来的失业,年过半百的蒋水英夫妇没有气馁,而是开出了属于自己的粉皮店,并依靠勤劳的双手把这家小店做到家喻户晓。
 一直以来,刘远木和蒋水英都坚持用老家的传统手法,炊制粉皮。在材料方面,大米要选用早籼米,并混合一定比例的地瓜粉;磨米浆时,要磨得很细,做出来的粉皮才会平整光滑;此外,米浆中水的比例、炊制时的火候等因素也很重要。“在我们老家,几乎每个家庭主妇都会炊粉皮,没有什么秘方,门道就在这些细节里。”刘远木说。
 除了粉皮,水英粉皮店还会出售米糕。制作米糕,需要用到特殊的草木灰泡制的碱水。一到冬季,刘远木就会驾车到庆元的山区,挨家挨户收购这种草木灰,每年的花费都要五六万元。正是这种对细节的追求,让水英粉皮店成功做出了最正宗的舌尖美味。
 近年来,景宁正在大力创建并推广“英川粉皮”品牌,水英粉皮店成为了全县首家精品示范店。经过各级媒体的报道,水英粉皮店的知名度不断扩大,经常会有人上门学艺,刘远木总是毫无保留地传授积累了9年的经验。“希望有更多人加入英川粉皮行业,也希望更多人爱上吃英川粉皮,让英川粉皮焕发更大的活力。”

惠耳听力
 1000 余家听力服务连锁中心

惠耳助听器国庆特惠

杭州仁爱耳聋康复研究院人工智能辅听装置研究所副所长——方文南主任带领听力师团队莅临丽水各惠耳听力中心开展耳聋耳鸣及人工耳蜗咨询。

10月7日(星期五)丽阳街惠耳听力中心特邀方文南主任一对一康复咨询(仅此一天)

各品牌助听器厂家支持 10月1日—10月25日助听器特惠

① 特惠机型: 充电式耳背机惊爆价 280 元 / 台, 6 通道 3800 元 / 台, 特价 2100 元 / 台; 20 通道 9630 元 / 台, 特价 5300 元 / 台; 24 通道 16300 元 / 台, 特价 9000 元 / 台。指定产品受配一补一, 部分助听器保修五年。

② 凭退休证、教师证、学生证等有效证件配机享受更多优惠。

③ 18 周岁以下, 60 周岁以上以及 18-60 周岁低收入者或持残疾证者, 协助申请各类慈善项目补贴。助听器老用户可享受旧机折价, 详情请进店咨询!

活动举办门店及时间

◆**龙泉市惠耳:** 10 月 6 日(方文南主任)
地址: 中山东路 150 号(大林种子店隔壁) 电话: 7212324

◆**缙云县惠耳:** 10 月 6 日上午(陈剑光主任)
地址: 五云镇溪滨北路 50 号(老城菜市场溪边步云桥头助听器) 电话: 3267550

◆**青田县惠耳:** 10 月 6 日下午(陈剑光主任)
地址: 鹤城东路 153-2 号(校场路路口农村信用社大楼正对面) 电话: 6770123

◆**莲都区惠耳:** 10 月 7 日(方文南主任)
地址: 丽阳街 452 号(紫荆花大酒往东 20 米处) 电话: 2159706 **(活动举办门店)**

地址: 解放街 368 号(花园路与解放街十字路口往东 10 米) 电话: 2152100

地址: 中山街 684-1 号(梅山脚公交车站牌旁) 电话: 2115211

◆**松阳县惠耳:** 10 月 7 日(陈剑光主任)
地址: 太平坊路 28 号(荷塘红绿灯往左 80 米) 电话: 8996898

丽水其它连锁门店信息:

◆**缙云县壶镇镇惠耳**
地址: 西东南路 25-4 号 电话: 3152133

◆**青田县温溪镇惠耳**
地址: 温溪镇温中路 121 号 电话: 6868877

◆**云和县中山路惠耳**
地址: 中山街 169 号 电话: 5227318

◆**遂昌县惠耳**
地址: 西街 206-208 号 电话: 8130830

广告批文: 浙械广审(文)第 221108-00051 号 注意事项: 禁忌内容或注意事项详见说明书, 请仔细阅读产品说明书或在医务人员的指导下购买使用
 医疗器械生产企业许可证号: 浙食药监械生产许 20150010 号 数字耳内式助听器 注册证号: 浙械注准 20172461177 数字耳背式助听器 注册证号: 浙械注准: 20172461259