



想吃猪脏粉 下午4点后

记者 应玲菲 通讯员 吴海莉

说起这家阿郎猪脏粉店 ,吃货露露用 任性 两个字进行了概括。任性的原因就是该店门面上写着的8个大字 :下午4点以后开门。

小店不大 ,约40平方米。店内装修简单 ,由几张木制桌椅和一个透明厨房组成。虽然现在的餐饮店鳞次栉比 ,口味五花八门 ,但阿郎猪脏粉店却始终坚持着最初的老味道 ,也始终保持着4点以后开门做生意的老习惯 ,30年来从未改变。

习惯的源头 ,来自阿郎猪脏粉店的创立者 ,店主的小外公陈金郎。大概30多年前 ,小外公下岗了 ,为了再就业 ,特意学了猪脏粉的制作方法 ,那时候还没有店面。4点一到 ,小外公就推着三轮车在夜市摆夜宵摊子。

70年代 ,永康的小吃品种不多 ,大多是传统美食馄饨、肉麦饼之类。陈金郎的猪脏粉一推出 ,就受到了不少年轻人的喜欢。并且陈金郎家的猪脏粉口味正宗 ,猪小肠以及猪血等配料没有异味 ,粉更是嚼劲十足。

生意一好 ,陈金郎索性租起店面 ,正儿八经地开起店来。后来 ,小外公年纪大了 ,我父亲就将这家店接了过来。舒鹏鸽说 ,和很多人对阿郎猪脏粉店的情感一样 ,这家店也是自己童年里的记忆。

再后来 ,父亲又将这家店交给了舒鹏鸽打理 ,一晃 ,就过了30年。舒鹏鸽也想过对小店进行 改革 ,比如多增加一些小吃、比如改改味道 ,再比如 ,转移一下位置 ,可是最后都被父亲否决了。

父亲告诉我 ,老店之所以叫做老店 ,就是因为它保持了长久不变的老味道。阿郎猪脏粉尽管已经不是小外公在做 ,但它的名字却从未改变。原因除了已深入人心以外 ,更重要的是 ,我们要怀有一颗感恩之心。 如舒鹏鸽所言 ,现在 ,好好经营好小店成了全家人的唯一目标 ,父亲是店里的采购员 ,母亲和妻子是店里的收银员(轮流) ,店里还有三名店员负责烹煮 ,舒鹏鸽则见缝插针地帮忙。阿郎猪脏粉也一如往常 ,像30多年前一样 ,从未改变。

在你身边 ,有没有这样的老字号 ,它陪伴你成长 ,承载了不一样的回忆。数十年来 ,还是熟悉的地方 ,还是原来的味道。永康一周美食版寻找您身边或您所熟知的30年前的老店(限餐饮)。



之30年老店系列



荠菜豆腐羹

春暖花开 ,荠菜花繁蝴蝶乱 ,当下正是荠菜青绿鲜嫩的时候。在野菜中 ,荠菜的味道是最好的 ,一来无腥苦 ,二来无怪味 ,这种不偏不怪的味道 ,与其他食材搁在一起 ,淡者出味 ,浓者提鲜。比如荠菜的鲜香配上滑嫩豆腐 ,做成的荠菜豆腐羹 ,真的是春日才能享受到的美味。

- 【食材】荠菜、内酯豆腐150克,蟹味菇120克,鸡蛋1个,生姜、水淀粉适量。
- 【步骤】
- 1、荠菜择洗干净 ,放到加了少许盐的沸水中焯烫 ,水再次沸腾立即捞出 ,浸入冷水中过凉。
 - 2、荠菜切成碎丁,蟹味菇洗净剪去根蒂 ,豆腐洗净 ,切成小丁后放入淡盐水中 ,浸泡15分钟沥干;生姜切片、水淀粉调匀、鸡蛋打散备用。
 - 4、热锅凉油 ,小火爆香姜片 ,至姜片边缘起焦 ,下入蟹味菇 ,转中火 ,煸炒至蟹味菇稍稍变软。
 - 5、下荠菜丁煸炒片刻 ,加入适量热水。水沸后 ,加豆腐丁 ,适量盐。
 - 6、汤汁沸腾时 ,用水淀粉勾芡 ,再次沸腾时 ,打入蛋花。加香油出锅。
- 【小贴士】
- 荠菜含草酸 ,影响人体对钙质的吸收 ,焯水会去掉绝大部分草酸 ,豆腐切丁后用淡盐水浸泡 ,可去除豆腐腥味 ,又不易碎。



春风十里 不如虾蛭肥

正所谓 :春风十里 ,不如虾蛭肥 ,一到这个季节 ,感觉风中都飘满了鱼虾蟹的鲜味。可是吃货们都知道 ,吃海鲜要土豪才能吃得过瘾。小编正琢磨着 ,这两天和小伙伴搭伙去撮一顿海鲜呢 ,突然听说永城有家海鲜城便宜又新鲜 ,保管不用大出血。还有这等好事 ,不吃都对不起自己的胃 ,立马出发 ,一探究竟。

不到海边 也能吃遍海鲜

东福宁海鲜城位于下园朱老农贸市场 ,店面位置虽不处于繁华地区 ,但是永城吃货们依旧门清 ,毕竟农贸市场一带是 夜猫子 的觅食胜地。

走进店内 ,右手边透明水箱里各种海鲜活蹦乱跳 ,食客可以像逛超市一样 ,轻松自如地自点自选。尤其虾、蟹家族蔚为壮观 :波士顿的深海大龙虾、琵琶虾、红花蟹、梭子蟹、面包蟹、膏蟹应有尽有 ,硕大的帝皇蟹更是具王者风范。另外一边碎冰上整齐地铺着鲳鱼、虾潺、蚌仔、大闸蟹、扇贝 ,价格和克数也写得清清楚楚。这家没有菜单的 ,需要自己上点菜区域现点。

这个季节可以选择的海鲜很多 ,我家的虾姑只只都带膏 ,虾肉质肥美新鲜 ,还可以来一个贝壳煲 ,螺肉、花蛤 ,每一样都是新鲜的不得了。 东福宁老板成哥说不用走出永康 ,东福宁就让你尝遍全球的美味海鲜 ,就是这么任性。

吃海鲜 要的就是鲜

小编在现场看到很关键的一点 ,东福宁的海鲜都是顾客下单后现捞现烧的 ,加工方式也是讲究保留海鲜的原汁原味。

店里特色的铁盘上岩烤蛭子 ,在过程中只需加入姜片去腥 ,撒入一些细盐调味 ,上桌前再撒入香葱提味即可。吃起来肉质也是软嫩 ,不似在水中散去鲜味 ,捞出又把汤水滴满桌。

任性海鲜炒粉干同样也是东福宁海鲜城的一大特色 ,搭配的虾只只都是大块头 ,望潮也是现杀现做 ,再加上正宗的土鸡蛋和和农家粉干翻炒。味道嘛 ,用永康话来说就是 喷香 !

他家的螃蟹、虾、贝壳都是水煮的 ,但令人惊讶的是鲜味并未在加工过程中流失 ,无须蘸酱油 ,直接送入口中 ,淡淡的咸味与肥美的肉便缠绕于舌尖。鲳鳊鱼与少许咸菜一同下锅 ,烧出来乳白的汤汁也是酸鲜可口 ,让人忍不住多喝两口。

夜宵巨惠 打五折

小编一群人吃饱喝足 ,打完折才人均一百不到 ,这平民价格 ,着实让人心满意足。老板表示 ,它家不仅仅白天经营 ,夜宵的打折力度更是达到了五折。夜宵除了白天的海鲜菜俱全外 ,还加上了特色的海鲜烧烤。

地址 :下园朱农贸市场5-11号
电话 :18757666066
15067582919



(扫一扫得福利)

记者 吕晓婷

