



石柱三代烧饼店 城里人连吃带打包

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你身边或你所熟知的30年前的老店(限餐饮)。



之30年老店系列



老板,先来3个烧饼,再打包五个带走。说话的是卢女士,和家人一起早锻炼,从市区锦绣江南的家里散步到了石柱,特地来吃宅兴烧饼的。前几天,我一个朋友带我来吃了这里的烧饼,我觉得很好吃,今天趁着周六就带着孩子也过来尝尝。

宅兴烧饼位于石柱复兴路上,30平方米左右的店铺,摆放着四张木桌,木凳,这样不起眼的小店,却有着三代人的烧饼情怀。

店门前放着一张桌子,两个烤炉,这就是店主的厨房。店主吕旭荷和丈夫吕泉飞一天的时间就在和面、和馅、摊饼、贴饼、烙饼中度过。两人动作娴熟,配合默契。我从十六岁开始学做烧饼了,今年42岁,已经做了20多年了。这是从我爷爷吕士福那里传下来的手艺。店主吕旭荷说。

说起自己一家子与烧饼结缘,要追溯到上世纪20年代。

那时候我爷爷挑着烧饼桶从缙云县壶镇北山村来到永康,赶庙会、赶集市,总之哪里人多,哪里热闹,他的烧饼桶就出现在哪里。吕旭荷说那时候没有现在条件好,肉也不好买,那时候的烧饼基本没有肉,只是就点葱花和猪油。

到了父亲吕宅兴这一代,大家条件好了,肉也不像以前那样难买,烧饼里面加了五花肉和梅干菜。

上世纪70年代,缙云烧饼刚刚传到永康,特别受欢迎。吕宅兴看着父亲的手艺得到大家的认可,便在石柱租了间门面,一来免了来回奔波,二来有了店面,可以积累一些熟客。就这样,宅兴烧饼成了石柱十里八乡人心中的头号美食店。吕宅兴一家也在永康落户了。

随着年龄的增长,吕宅兴烧饼手艺传给了女儿吕旭荷。一个是因自己身体吃不消,另一个原因是,吕宅兴希望把烧饼技艺得到传承,缙云县政府开办的烧饼培训班邀请他过去讲课。

每当石柱集市的时候,来赶集的人都会来这里买上一个烧饼。现在宅兴烧饼远销外地,有很多在外地的永康人想吃烧饼就让吕旭荷把烧饼用快递寄给他们。

吕旭荷指着一叠快递单号说,一般都是给在上海、深圳做生意的永康人,天气热的时候,可以存放三天,冬天可以存放一周。出门在外的人,想的就是一口家的味道。

如今,宅兴烧饼已经走过三代人的时光,对店主一家来说,烧饼不仅仅是生计、手艺,更是一种味道的传承。

从爷爷,到父亲,到我,烧饼已经是生活中必不可少的一部分。我还给烧饼注册了商标,就是为了能把这个味道保留下去。吕旭荷说。

文/吴海莉 吕晓婷



周好店

晨恩便当 有颜值又有内涵

小编每天上班最发愁的一件事情就是不知道中午该点什么外卖,这感觉就和早上起床不知道穿什么一样。直到前两天看到了朋友圈最近的网红外卖,晨恩便当,小编的想法就变成了:能每天都吃到这样的便当,不减肥也没关系的!

光听“晨恩”这个名字就很小清新,等看到便当的时候,更是眼前一亮,这种包装与搭配绝对是颜值担当。

老板应该对色彩要求很高,将木纹系的饭盒与食材的鲜艳搭配得赏心悦目。这样一份颜值高的便当,不仅看着就食指大动,就连早上疲惫的心情都会一扫而光。

老板说,晨恩的外卖就是帮那些每天发愁吃什么的上班族解决难题来的,菜品每天不重样,满满都是心意。

所谓饭香不香,关键是米,晨恩选的都是冰珠珍珠米,135元买25公斤。老板解释,米饭的口感之所以好,和晨恩独特的烹饪方式也有很大的关系。珍珠米先用水和醋浸泡,蒸的时候放入猪油,蒸好的米外面膨松里面圆润,口感很弹牙。

烹饪方式上也有所创新,选用新鲜优质食材,加以西式的烹饪方法,这彻底颠覆了传统快餐菜式单一、营养单一、口味单一的旧模式,将美味、营养与便捷搭配得天衣无缝。老板还特别强调,晨恩便当不放味精,不放香菜,不放葱花,只希望给到大家食物最初的味道。

当天采购的新鲜蔬菜,保证当天供应,而且晨恩家的大厨之前可是在五星级酒店担任过主厨的,对美味的要求不是一点点。比如他们家的大排,要经过敲打确保烹饪时候更入味,炸至6成熟,再放入焖锅焖酥烂。

预定看这里

晨恩接受公司团餐预订享受8.8折优惠,数量50份起订,原价16元一份,折扣价只需14元。

【预订方式】

电话:18757652404

【营业时间】

每天十点半前下单(总部中心2份包跑腿,市区3份包跑腿)



(扫一扫预订)



周菜谱

香椿鱼 把春天装进盘

入春,饭桌上,最让人期待的便是那一把把青翠欲滴、味道各异的野菜了。香椿,它是春天的典型代表,它奇特而浓郁的异香,让你不禁忍不住去吃它,品尝它。掐取香椿嫩芽,裹上面糊,炸至外皮金黄酥松,外形酷似一条小鱼。咬上一口,相比鱼鲜过犹不及。

【食材】

香椿芽60克、面粉40克、玉米淀粉2勺、鸡蛋一个。

【步骤】

1. 香椿芽洗净控干水分,剪去根部。
2. 锅中煮开水,放入香椿芽,香椿变成绿色就捞出。
3. 碗中加入适量面粉,鸡蛋打散倒入,再加入清水搅拌成无颗粒的均匀的面糊,加入盐、白胡椒粉、鸡精拌匀。
4. 取一根香椿芽先裹上干淀粉,再裹上面糊。
5. 放入已经烧至6成热的油锅中,中小火炸至香椿芽表面金黄出锅。
6. 捞出用厨房纸吸油即可。

【贴士】

1. 香椿芽的根部通常较老,要剪去。
2. 香椿芽先拍干淀粉,再粘面糊就不容易脱糊。
3. 炸好的香椿鱼直接吃就可以,也可以撒点椒盐粉或者蘸着番茄酱。

