

记者带你探秘当下年轻人爱吃的炸物 家乡味道闯天下 贵州烙锅入永城

你听说过烙锅吗?若不是近期记者根据同事介绍体验了一把,很难想象烙锅究竟是吃什么的。这款来自贵州水城的美食,至今已有300多年的历史。目前,烙锅的样式有多种,而比较常见的是一口分上下两层的特制大砂锅,中间凹陷的平底部分用来翻炒,周边的一圈高台则用来盛放烙熟的菜品。烙锅的世界可谓万物皆可烙。消费者可选择自己喜欢的菜品,随性而热闹,深得年轻人的喜爱。目前,已经有数十家贵州烙锅店在永康落地开花,早已融入本地老饕们的夜宵食谱。



正在油炸食材的烙锅
烙锅的必备调料:干碟、蘸水

用家乡美食告别打工生涯

6月17日晚,记者来到金城路高镇商业区附近的火焰山烙锅,这是一家夫妻店,老板娘赵祖慧已经在永康生活了二十多年。

我2001年就来永康了,当时在工厂上班。2016年我觉得开店创业的时机到了,就把自己多年的积蓄拿了出来,开了这家烙锅店。她说。

在络绎不绝的食客眼里,老板娘赵祖慧的接待十分热情,她总是笑着端上菜,干练且细心地把锅里的菜炸熟,并不停询问客人偏好的口味。俗

话说,蘸料是烙锅的灵魂,一碗干碟、一碗蘸水,赋予了炸得金黄酥脆的菜肴简单而极致的味蕾享受。

这是从我老家磨好发过来的贵州辣椒面和折耳根。每位客人的接受程度不同,我们也可以帮调配适合食客辣味接受度的蘸水。赵祖慧一边介绍着台前的十几种调料,一边麻利地制作蘸水,除了这些,像包浆豆腐、臭豆腐也都是从贵州带来的特色食材,基本每桌都会点。

土豆、藕片、金针菇、小肠、肉片、

火腿,这些在烧烤和火锅店同样吃香的食材,在烙锅的炸制后,更能迸发食物原本的滋味,再加上辣蘸水,味道奇香、开胃可口、油而不腻。在价格方面,烙锅也同样亲民,人均50元上下便能美餐一顿,是三五好友下馆聊天的优选。

当问起为什么选择烙锅作为自己创业的项目时,老板娘坦言并非有过多的想法,只是觉得一切顺其自然。

因为这里有很多老乡,再加上不少永康人也喜欢吃烙锅。赵祖慧笑着

说,烙锅在我们老家可是家家户户都会的手艺,在永康可能大家当夜宵为主,但在我们老家正餐也常吃这个。

人到了一个阶段,总觉得应该适时换一种环境,对于赵祖慧夫妻二人来说,一家小本生意的店铺从来不求大富大贵,每天下午四时半到第二天早上六七时的营业时间相较过去并不见得是选择了一种更轻松的生活方式,但这家店却也见证了他们多年来的奋斗。不知不觉中,永城已留下了属于他们的创业生活痕迹。

脚踏实地方能细水长流

来到永康打拼,通过烙锅立住脚跟的店铺自然不止,火焰山烙锅这一家,开在求德路的开心烙锅也是许多吃货心中的烙锅店翘楚。因为生意做得不错,老板还开了一家分店。

这家店是当时我儿子和儿媳一起开的,后来他们忙不过来,我就长期在店里帮忙了。吴开芬是店主的母亲,由于做烙锅必须通宵,于是前半夜由吴开芬来打理,后半夜由她的儿媳接岗,以此来分摊繁重的工作量。

6月18日晚,走进店里,记者发现店主已经贴心地将每一桌烙锅分隔成独立的小包间。原本热闹的社交型美食,顿时变得对1人友好起来。虽然

下着雨,但食客仍不少,吴开芬忙前忙后,招呼完所有客人,这才有机会喘口气坐下来和记者聊两句。

现在可不是生意最好的时候,几年前可真热闹,门口都加桌椅坐满了人。我们人手不够,当时还挖了原本在厂里做工月薪八九千元的老乡来帮忙,后来赚到钱,我回贵州老家也开了一家更大的烙锅店。但现在生意的重心基本还是在永康这两家店。吴开芬对记者说道。

烙锅如此火爆,可这一家子当时又如何笃定烙锅能在永康存活下来呢?

刚开业时的生意确实不太行,来吃的人也是老乡居多,也不知怎么的,

过了几个月,口口相传,不少新客就被老客带来尝鲜了。吴开芬又打趣道,之前还有一个男顾客被老婆带来吃饭,他一看我们烙锅就生气,说:这种东西能当饭吃吗?可过了一阵子,这位男顾客就带着朋友又来烙了。对了,前几天还来了好几个外国人到店里,也赞不绝口!

然而,并非所有的烙锅店都能这样良好地经营,为了从价格和菜量上打出竞争优势,部分烙锅店选用品质较差的蔬菜和肉类,用油上也不甚讲究,最终想赚快钱的念头也在悄无声息的闭店潮中破灭。

干这一行就是得亲力亲为,你凭

良心做生意,别人也会真诚待你,自己都觉得不好的东西就不能卖。吴开芬说道:做生意的时候,和谐共处是最关键的。像综合执法人员就很体谅我们,给我们提供的经营环境还是不错的。

虽然目前开心烙锅的扩张由于人手、资金和市场原因受到了一定阻力,但借助于开心烙锅开启自己创业故事并非创始人一家。

不少人说我们调的蘸水好吃,也有想开餐饮店的人来学习,我们都会教给他们,这并不是什么了不得的手艺,有人喜欢我们贵州的美食,我们乐于分享。吴开芬表示。

记者手记

走出水土不服 演变区域特色

贵州烙锅的生根发芽就像新永康人来永打拼的缩影:时光变迁,他们都为城市的发展出过自己最年轻的一份力,不一样的地理环境造就各自不一样的生活方式和观念。这一刻,拿出自己家乡最平实的美食就是最朴实和诚恳的名片,一口火热的大锅便能神奇地让天南地北的人坐在一起。互动性和氛围感是烙锅天生自带的优势,这也是目前消费者在线下体验餐食很重要的一

个评价指标。

的确,烙锅的在烹饪技法上显得简单而快速,但由于它独特的体验形式,讲究的就是一个现炸现吃,它难以成为快餐食物,也难以开辟线上销售市场。

我也是不久前被朋友带来才吃到烙锅,前阵子又来吃过,第一次会觉得比较新奇,感觉本质上就是煎炸菜。不过如果在家点个外卖直接在

盒里吃炸好的烙锅,这餐饭顿时就没意思了。在银行工作的食客赵先生说。

不仅如此,在体验了多家烙锅店后,记者发现大部分烙锅店确实如同它们的经营者的那样,只是踏实做好自己手头的生意,并没有也不会展开大量的宣传和营销工作,而是靠着最传统的带客模式积攒客源。烙锅虽然从贵州大山里走了出来,但还没有形成规模和

品牌效应。

有别于各大商场里占有重要席位的各式火锅,烙锅的出生尤为单一:在贵州,烙锅的样式有凸锅、凹锅、平锅、活油锅;走出贵州却还没来得及在各个地区演变出区域特色,同时既有观念里大部分人依旧不会将烙锅与正餐划等号,这也一定程度上限制了烙锅占据更大的美食市场。

融媒记者 邵思阳