

夜宵好味也要好胃

早餐品类开启夜店模式

对于大多数人来说,夏季和夜宵是标配。夏日的夜晚,永城的街上弥漫着各类香味。三五好友,吹着晚风,一起大口吃肉大碗喝酒,成了夜生活的固定打开模式。但是,这样的夜宵也会带给人负罪感。夜宵好味,也要好胃。随着消费者健康理念的进一步提升,包子、豆浆等早餐品种的经营场景也更加丰富,早餐晚吃的消费模式逐渐升温,传统早餐和永康传统美食也开始在晚上售卖。



卿龙夫妻制作食材

◀顾客享用 猪三腑羹

▶广东肠粉成品



营业时间超长待机 广式肠粉成夜宵新选择

7月1日晚上9时,记者来到城区三马路和园丁南路路口,这儿的夜晚比白天还要热闹。随着夜色渐深,永城寻觅夜宵的食客便会倾巢出动。在一众豪迈的烧烤、油炸餐饮中,门面并不显眼的阿英肠粉店倒显得有些寡淡,但依旧吸引了不少食客。

走进这家肠粉店,记者一眼就看到墙上醒目的价格表,最便宜的素肠粉、素蒸面6元,最贵的牛肉肠粉、牛肉蒸面15元。老板卿龙在忙碌地蒸着肠粉,只见他把米浆倒在蒸屉里,双手摇晃让米浆均匀地铺在蒸屉上,再把肉馅、生菜平铺到米浆上一起蒸熟,然后拿刮板三下五除二卷好,装盘,再淋上一勺调配好的酱汁,一盘广东肠粉便做好了。老板娘曾美英将肠粉端上餐桌,肠粉晶莹剔透包裹着圆溜溜的肉蛋,粉皮软糯却劲道,回味还有一股淡淡的米香。这样一盘肠粉下肚,让人十分满足,肠胃也没有很大的负担。

店里忙碌的时候,四格蒸屉全部蒸

满,食客也需等待。但不论多忙,卿龙永远不慌不忙。这时,就少不了曾美英的催促。没办法,我这个人就是慢性子,也许和之前的职业有关。卿龙告诉记者,开这家店前,他在江苏从事机械加工,随着年龄增大,便萌生了自己做生意的想法。机械加工需要对零件精准打磨,差之毫厘,谬以千里,所以做肠粉我也有自己的标准。他说,为了让肠粉口味地道,制作用的原料大米从广东发货。店门口还摆了一桶豆浆,免费供食客饮用。卿龙说:广东的肠粉店就是这样做的,我们想尽可能地还原广东风味。

开这家肠粉店之前,不甘于一直打工的卿龙夫妇想在永康开一家江西小炒店。考察之后,慢性子的卿龙觉得自己适应不了小炒店的快节奏。夫妻俩思来想去,最终决定将曾美英广东河源老家的肠粉带来永康。今年5月底,阿英肠粉店开张了。

每天早上6时多,曾美英到店里的

第一件事就是用石磨研磨米浆,15公斤米研磨出25多公斤米浆,是一天的用量。早上7时,肠粉店准时开门,曾美英负责切配材料,卿龙负责蒸制肠粉,夫妻俩一直忙碌到晚上10时才会停下来。在广东一般都是早上吃肠粉,但在永康,我们店里中午和晚上的客流更多。卿龙介绍,因为小店刚开业,为了扩大顾客群,他们还是坚持早上就开门营业。创业和打工是不一样的辛苦,营业时间段延长,能吃到我们肠粉的人就会更多。之后看情况,我们也许会延长晚上营业的时间。他说。

在卿龙夫妻的努力之下,店里光肠粉一天就能卖出200多份,地道的口味也赢得了许多自来水。有些顾客吃完觉得好吃就把我们发到了社交平台上,昨晚有一名武义的顾客在小红书上看到后赶过来吃。卿龙表示,作为一家刚开业2个月的店,取得这样的成绩他已经很满意,这也给了他信心去丰富美食种类,把更多的广东特色美食带到永康来。

记者手记

夜宵不被定义 适合的就是最好的

或许是夜宵实在美味,或许是为了发泄工作一天的愤懑,当代人对夜宵的需求与日俱增。但高热量不易消化的夜宵,对胃来说是很大的负担。早餐种类变成夜宵经营是餐饮市场发展的一个趋势,它不仅反映了消费者需求的变化,也是经营者对市场机会的敏锐把握。

一些夜宵品类与早餐的界限开始变得模糊。这样的变化一方面丰富了夜宵品类;另一方面,也促使商家在各方面综合考量,如何更好满足消费者的需求。我们欣喜地看到,逐渐淡出大众视野的番薯丝汤这类永康传统美食,也出现在了夏日夜宵市场。我们也看到,在广东作为传统早餐的肠粉来到永康,与这座城市的风土人情融合,演变为夜宵的新宠。这说明把产品做得有特色,做出差异化,就拥有了竞争力。夜宵永远不会被定义,且还在不断地变化更新。消费者喜欢,就可以。

深夜的酒不如一碗 猪三腑羹

一个包子、一碗猪三腑羹,可作为晨间的唤醒,也可作夜晚睡前的慰藉,从早陪到晚。

包子、猪三腑羹、牛血汤这些本地传统美食也会出现在深夜食单里,实在是令人欣喜又好奇。在大多数人看来,这些往往出现在早餐餐桌上。但胖珊家美食的老板娘徐珊珊,却偏偏选择在下午4时开门,凌晨4时关门,让这些传统美食开辟另一条赛道。

下午6时,记者走进这家藏匿在高镇商业区巷子里的美食店。徐珊珊正在后厨忙碌,招呼记者先在店内坐一下。等待期间,外卖小哥来了一拨又一拨。

虽然开门营业才2个小时,包子却已经卖出了200多个。最多的时候一天可卖出2000多个包子。忙碌完的徐珊珊告诉记者,她家卖得最好的就是肉包和笋包,包子皮是老面发的,肉馅是用夹心肉手工剁的,筋

膜都要剔除干净。冬天做鲜笋包,夏天就做茭白包,食材好味道就差不多了。

包子卖得好,猪三腑羹也受到了食客的追捧。谈话间,食客徐莹带着朋友来到店里,点了两碗猪三腑羹。我们就是特意来吃猪三腑羹的,她家的羹有肚肠,这是我小时候的味道。徐莹说。记者看了一眼店内的菜单,还有馄饨、米浆筒、红糖包子、择子豆腐、冰糖莲子等本地传统美食,确实都是儿时的回忆。

难以想象的是,在经营这家店之前,徐珊珊十指不沾阳春水,对厨艺一窍不通。家里发生了一些变故,需要赚钱,我想着开一家早餐店做包子,经营成本低一些。于是,徐珊珊在家人朋友的帮助下,学习制作各类本地美食。为了多赚钱,她和家人尝试在晚上摆摊经营,搭配牛血汤售卖,没想到销量还不错。2020年,随

着城市的发展和自身经营规模的扩大,徐珊珊和家人在高镇商业区租下一家店面,经营到现在。

到了夏季,徐珊珊就会把牛血汤换成冷饮。除了绿豆汤、莲子汤等常见品种,今年店里还上新了番薯丝汤。很多年轻人已经不知道这是什么东西了,见都没见过,但是永康很多70后、80后看到,肯定会一下子勾起回忆。徐珊珊说,番薯丝汤上架后很多人特意来吃,清清凉凉中带着丝丝甜头,激活了很多人记忆中的味蕾。

如果说白天进食是为了果腹,深夜的食物或许是照亮夜晚世界的璀璨星光。后半夜,胖珊家美食又热闹起来,附近上完夜班或是应酬喝酒后的人们来到这里,选择用包子、羹来安抚空虚或剧烈翻滚的胃,再迎着微亮的天光安然入睡。有顾客跟我说,我家的包子是最好的解酒药。徐珊珊笑着说,眼神中流露出一丝自豪。



卷饼配料



择子豆腐