

这家江西菜馆在定海商业街已开了十一个年头 炒粉店慢慢变成了“辣得过瘾”的小炒店

□记者 朱蔚 文/摄



在定海西园商业街南段，有一家红安源美食小馆子，到了饭点就食客盈门。有时候晚上没有订位，还找不到座。

这是一家江西炒菜馆子，食客火爆，最近两年更是被吃货频频推送到小红书、大众点评等社交媒体，推荐给更多的吃货，“入味”“辣得过瘾”的赞声不断。

你以为它是家新店，并不是。他家已在这个位置开了十一年，从早前的江西炒粉，慢慢地变成江西小炒，多年前的老粉依然是忠实粉丝。



老乡的要求越来越高 炒粉店慢慢变成了小炒店

彼时的炒粉店，挂的也是红安源的名号。老板娘姚礼萍和当时一起开店的小姐妹来自江西萍乡，安源则是萍乡市的一个区。

当时租的店面，也是现在商业街的位置，店面不大，只此一间，但用来炒粉、炒饭，足矣。后边炒粉，前边吃饭。热灶猛火，米粉和炒饭一份一份地在锅里颠出来，锅气十足，香辣入味，是来自家乡的滋味，当即捕获了一帮江西老乡的芳心。

除了炒粉、炒饭，店里还有汤粉，姚礼萍每天都要炖上一大锅的猪蹄汤，作为米粉的底汤。锅盖一掀，炖得软糯的猪蹄喷香扑鼻，在座埋头吃粉的老乡被香气撩拨着，忍不住抬起头嚷嚷，“猪蹄也给我来一只吃吃呗。”

这还不简单，姚礼萍撸起袖管，迎着铁锅挥舞着铲子，沸腾的热锅中三下五除二加上各种调料，不一会儿就盛出一碗酱红香辣的红烧猪蹄。用来配米粉的红烧大排，也在老乡强烈的呼声中，作为单独的菜出列。久而久之，一碗炒粉或是炒饭已经满足不了食客们的需求，用姚礼萍的话说，大家的要求越来越高，原本的江西米粉店就慢慢变成了现在的江西小炒店。

老板娘亲自掌勺 喜欢琢磨菜式

以当时的眼光来看，商业街的位置并不算好，但小店有自己的特色，颇受欢迎。眼看着小店里挤不下人了，边上有空店面，索性再租一间。年复一年，最早时候的一间店面已经裂变成现在的四间，到了中午或是晚上的饭点，小馆子里宾客盈门，坐得满满当当。

有时候，甚至不到饭点，也有食客早早地过来，占个座喝杯茶聊

聊天，静静等候老板娘上灶开锅。

是的，老板娘姚礼萍一直是掌勺主厨。开店的这些年，一起合开的小姐妹退出了，店里的人手加了一位又一位，老公也一起来帮忙了，然而大厨的这把交椅，仍非姚礼萍莫属。店里上墙的菜单，来自她的潜心琢磨。她喜欢吃，也喜欢烧，平时到别的饭馆去吃，甭管是江西菜还是川菜、湘菜，吃到了好吃的，嘴里咂吧咂吧，心里琢磨琢磨，便会成为姚氏风格的江西菜。

这也不是她第一次开饭馆，来舟山前，她已在老家开了多年酒楼。虽然都是餐饮业，酒楼和现在的小馆子终究还是两种类型，酒楼是请厨师掌勺，出品的是饭店里的菜式；小馆子则以家常菜为主，寻常得就像老家餐桌上的一道道菜，却有不同寻常的滋味。

熟客来了基本不用看菜单，惦记着的几道都在嘴边呢：干锅鱼头、牛杂、肥肠、小炒肉、拌猪耳朵……有客人荤菜点得多了，想要搭配几个素的，在上墙的菜单前张望着，姚礼萍会给出建议，“那就来一个煎豆腐吧，好吃又便宜。”别看店里的蔬菜都是十五六元的价格，每一盆的分量也不少，一尝，味道也都在线。

从买到切到烧 老板娘亲力亲为

店里的冰柜，打开来是一溜的江西特色：腊肉、腊猪心、猪头肉、

炸好的小鱼干……也有结合本地的食材——鱼泡。腊肉类都是老家弄过来的，一些鱼啊肉啊，也是老家的做法，落地舟山在口味上会稍做改良，但仍然属于重口味。就像来姚礼萍店里吃饭的食客，四分之三是生活在舟山的江西、湖南、贵州等地区的人，还有四分之一的舟山人，是年轻的群体。

和以前开酒楼不同，开着小饭馆，事事都需要亲力亲为。一大早去南珍菜场买菜，肉、蔬菜等都要亲手挑。她也尝试过直接让对方送来，但品质和自己亲手挑的，完全不一样。

切大蒜籽、蔬菜等简单的素菜切配由店里的其他人来，主要荤菜类的切配多是她自己来。上午到店以后，她就在后厨忙开了，猪肉切片，腊肉切片，猪头肉斜着切片……一盆盆地装满，再一盆盆地放到冰柜里。

“一定要切得薄，才好吃。”姚礼萍熟练地切着，讲述着她的心得。刀功在日复一日的切菜中愈加精进，她甚至不用盯着菜刀，切出来的一片片也非常薄。

有时候，客人在菜单的小炒肉前徘徊，想不好是点炒黄牛肉还是猪肉，她会建议，“小炒肉好吃。”猪前腿肉切得薄薄的，炒的时候，切成小块的肥肉也一块加入，这样“炒出来的猪肉油油的，口感比较好，牛肉吃起来有点柴”。



扫一扫到“竞舟”客户端领福利