



葱香肉香伴酥脆 咸鲜相宜且浓稠 大饼油条配咸豆浆热卖8年

一座城市的人间烟火气,是从清晨的早餐店开始的。热气腾腾的早餐不仅唤醒了一座城市的胃,还讲述着这座城市的往来变迁,传递着人与人之间的质朴温情。在城区大花园门业市场,有一家开了8年的早餐店。每天清晨,店里的小方桌就坐满了食客,一个大饼、一根油条、一碗咸豆浆,是店内最扎实的烟火气,也是店主陈冬明和家人们一天的开场白。7月29日,记者前往这家早餐店探寻食客记忆。

夫妻凌晨早起 只为顾客每天尝鲜

凌晨2时30分,街道安静,“一品香豆腐脑”早餐店里却是一片繁忙景象,来自兰溪游埠的陈冬明夫妇正在做开张前的各项准备工作。30平方米的早餐店内,仅有10平方米左右的操作区域。陈冬明站在案板前,熟练地揉面团,妻子范红娟忙着熬稀饭、煮豆浆。

“一品香豆腐脑”是一家家庭小店,店内的10多种早餐小吃主打“新鲜”。陈冬明夫妇俩每天早起制作。也正因此,店里的灯亮得特别早。

范红娟在摇匀豆浆后,又开始检查起店内的卫生情况,帮工则手脚利索地将油条生坯放进锅里,等待酥脆时再捞出沥油。在这个操作空间里,大家分工明确,井然有序地工作着。5时许,前期工作准备完毕,待陈冬明认真检查发好的面团和生好火的炉子后,开始正式对外营业,早市开场了。

没过多久,一辆送水车停在了店门口,早餐店迎来了第一位客人。“来啦,今天吃什么?”陈冬明热情地招呼。“夹肉的大饼油条,再来碗咸豆浆,打包带走。”听到呼声,陈冬明用烧火钳快速从炉子里夹出一个大饼,夹上油条,再放进塑料袋,动作一气呵成。送水工陈师傅是“一品香豆腐脑”的老食客,每次路过都要来这里报到。

7时许,店里陆陆续续坐满了客人,为了吃上这口“新鲜”,还有不少人在店门口排起了队。

9时许,结束了一早的忙碌,小店变得安静起来。陈冬明解下围裙,抽身离开炉子去做其他事情。然而,一天的工作并没有就此结束。留下妻子看店,陈冬明便骑着电动车去菜市场采购第二天的食材了。

8年用心坚守 积攒了许多回头客

小店价格不贵,一顿早餐人均不到10元。“看着大家吃得饱饱的,我自己也满心欢喜。”陈冬明说,他们家的大饼油条,每天选用的食材都必须新鲜,大饼也要色香味俱全才行。就这样,他坚持做了8年,积攒了许多回头客。

这些年来,陈冬明做的大饼,逐渐获得了顾客青睐。他告诉记者,做早点生意除了味道要好,服务也不能马虎,很多老食客与他成为了好友,每次买早点,都要寒暄几句。

“我们店里美食主打兰溪味道,而在我老家,最地道的吃法就是用大饼夹着油条吃。掰开大饼,夹上现炸的脆油条,一掰一压,味道真是好极了。如果再配上一碗咸豆浆就更好了,吃完几个小时都不饿。”陈冬明笑着说。

“最初大饼是请师傅做的,我自己连发面都不会,后来看多了,觉得会了就开始自己上手了。既然是自己开的店,亲力亲为总是更好一些。”陈冬明做事有着自己的态度,既然要做,就决不能敷衍了事。自此,他便向师傅请教如何做大饼,从最基础的发面、和面开始,一步步学习。

除了自己学做大饼,陈冬明还在用料上下足了功夫。陈冬明说:“大饼馅用的猪肉都是我每天去菜市场新鲜购买的,一定要前腿肉,因为这个部位的肉最嫩,这样烤出来的大饼才好吃。”另外,陈冬明家的油条在和面时还要打入鸡蛋,这样炸出来会更酥脆一些。

刚从炉中取出的大饼散发着迷人的香气,里面有葱有肉,或来点辣椒末,再裹上刚炸好的油条,口感又酥又脆。一口咬下去,大饼内的葱香、肉香夹着油条的酥脆,味道瞬间在味蕾上迸发,再来上一口鲜浓的咸豆浆,食客们一天的元气活力就在此刻被唤醒。

只要在店里点上一碗咸豆浆,范红娟便会即刻为你现淋上一碗,除了她老练的淋豆浆姿势外,咸豆浆内的秘密配方,也是好喝的关键。盛咸豆浆的碗不大,但浓稠的豆浆里,还加上了油条碎、榨菜丁和葱花。范红娟说:“喝咸豆浆其实也有讲究,不用勺子的话可以转着碗边喝,用勺子就贴着表面舀,尽量不要搅拌,因为淋豆浆时我已经把配料给冲均匀了,如果你再搅

拌,配料都跑到边上去了,那口感就差了。”

陈冬明夫妇俩的用心制作换来了大家的认可,附近的商贩和居民都夸陈冬明的早餐“美味又经济”。2005年,陈冬明曾开过专卖豆浆和油条的早餐店,后来因为店铺原因,只能将早餐店关门。直至2014年,他听闻大花园这边有个合适店铺,这才重操旧业。同时,为了更好地经营早餐店,夫妇俩开始学习制作更多种类的早餐小吃,让小店味道丰满起来。

“这么多年做下来,都是回头客多。做餐饮最重要的是干净卫生,自己认可了才能卖给大家。不论怎么样,我保证还是会用心去做好每一个大饼,炸好每一根油条,对得起每一位顾客。”陈冬明说。

再不起眼的买卖都要坚持干下去

陈冬明说:“做早餐真的很煎熬。夏天太热,站在热炉子前就更难受了。冬天虽然暖和些,但早起也是煎熬,每天都感觉像是刚睡下,闹钟就响了。”不过,当记者问“会累到不想开店吗”,他却摇摇头回答:“不会的,各行各业都不容易,我早就习惯了,这就是生活嘛。”

“开早餐店是众多餐饮品类里最辛苦的,准备工作要做得更多,起得要比别人都早。现在天气太热了,一天只能烤200个左右的大饼,不然店里都忙不过来了。”陈冬明说,不像大店,可以花钱做推广,小店的口碑需要食客们口口相传,所以即便别人觉

得做早点的买卖再不起眼,他也要坚持干下去。

遗憾的是,陈冬明现在租的大花园店铺合约即将到期,这家开了8年的老店,也准备换新地方了。不少老食客看到店门口“店面转让”四个字后,纷纷感叹“以后都不知道去哪里吃早饭了”,希望他们能继续坚持下去,守住这份老底子的市井味道。

“我打算9月1日前搬走,最近都在寻找合适的店面,打算找个50平方米左右的,可以多摆一些桌椅,再装上空调,这样大家在店里吃早餐也能更舒适些。”陈冬明说。

融媒记者 王佳涵