

杭州的网红烧麦 祖传三代的手工肉粽 一直想做“二百五”的蛋炒饭

如何乐活在 景芳小区

【中饭/晚饭】康康饭店

秘制酱货时连儿子都不许看 5000只酱鸭根本不够卖

很多老杭州人可能还记得,1982年开在小车桥附近的那家小饭店,各色酱货和地道杭帮口味吸引了当时的一大食客,这就是康康饭店的前身。

那后来康康饭店搬到哪里去了?在景芳。

在秋涛北路苏宁电器旁边的一条小路上,经常可以看到有豪车停在饭店门口。1993年,由于拆迁,康康饭店的老板就把店迁到了新家附近的景芳小区,在这里一开就是二十多年。

据说,知道康康饭店的人,大多知道康康酱货。每年立冬到腊月底的这段时间,老板王志强就会和饭店里的工人一起手工制作大量的酱货。酱鸭5000多只,酱肉几千斤,还有些酱猪耳、酱牛肉、酱鲫鱼等,都是“冬季限定”的招牌,杭州人只认这个味道。

老王做的酱货在景芳一带很有名气,立冬开始,酱好的食材挂满上下两层楼店门口,老客人看到就知道,今年又有康康饭店的酱货吃了。

鸡鸭鱼肉等原材料先风干半天,然后在桂皮、干辣椒、茴香、生酱油等8种调料的酱汁里烧到滚起,冷却后,再在二十多种调料、香料配制的酱汁里,浸几十个小时到几天不等,最后挂在通风处风干,这就是康康一年的酱货储备。看似简单的做法,其实有老王的独创秘方在里面。每年做酱货都是他一个人在地下车库做,别人谁都不许看,连儿子都不靠近。

除了可以在店里现吃,还可以把老王的酱货买回去自己烧。有客人每年冬天都会来买一万多元的酱货送人。尽管老王从早忙到晚,做出来的酱货却总是不能满足老客人的需求,然而他也不会多做,店里的量留够了,老客人能拿一点是一点,多了不卖,怕迫求量了,质量受影响。

老王从小就跟开饭店的爸妈学厨,二十多岁的时候正式出道,开了康康饭店。这么多年,各色酱货和八宝酱丁、杭州卷鸡、炒肚片、爆双脆等杭帮菜吸引了一批又一批的客人。

因为饭店就是景芳小区的居民住宅房,客人进了饭店就跟回到家里吃饭一样,看菜单。新菜不多,老菜越做越好,越做越经典,这就是康康三十多年生意一直红火的秘诀。

记者 何晨 余夕雯

康康饭店

最推荐:酱鸭、酱猪耳、酱牛肉、酱鲫鱼等各色酱货

营业时间:早上10:30至晚上8:40

地址:景芳路175号



何晨 摄

【中饭/晚饭】阿胖粽

祖传三代的粽子 有人拎着最大号行李箱来买

阿胖,“阿胖粽”老板,虚岁48岁,真名邵刚。但除了亲戚,现在倒是不太有人叫得出他的真名。

上个世纪三四十年代,在延安路(那时候叫延龄路)现在小吕宋的位置,有一家叫作“延龄饭店”的馆子,当时,延龄饭店有三样小吃很是出名,猪油细沙包、猪油细沙粽、猪肉粽,称为“延龄饭店三宝”。而饭店的老板娘,正是阿胖的奶奶。阿胖的爸爸,就是当时延龄饭店的少掌柜,经常和对面素春斋、天香楼的少掌柜泡在一起的。

阿胖,年轻时候承包过旅游大巴,在东站开过快餐铺,在食品市场做过食品批发……2000年,在奶奶的“怂恿”下,阿胖决定将祖传的粽子手艺捡起来。

因为用料地道、食材新鲜、用的又是老底子的传统手法,很快,他的粽子就火了。2003年,他的粽子店开了7家门店,当时杭州很多的宾馆、饭店、茶楼流行的小粽子,都是他配送的货,真可谓“春风得意”。可惜非典来袭,餐饮业受到冲击,阿胖彻底被“打回原形”。

用现在的话说,阿胖算得上一个“励志哥”!2006年,阿胖还是决心做起老本行粽子店。在望江门菜场,弄了个2个平方米的“小小铺”,阿胖在家出来、切肉、调馅,然后搬到菜场里,老婆在小铺子里现包现卖。慢慢地,阿胖的粽子铺又火起来了,在孩儿巷、景芳开了店面,虽然不大。

小店要火,关键是味道;味道要好,选材是根本。粽叶,阿胖选的是建德和黄山两地的,最贵也最好;糯米,一定要浙江一带农民自己种的、用来做糯米酒的小糯米;肉必须是夹心肉,肉纹理细,口感嫩,而常用的腿肉纹理比较粗,吃起来比较容易塞牙。肥瘦3:7的夹心肉,要用手工打过,再用酱油等酱腌调味,不但酱香入味,打过的肉松、不会老。

招牌的豆沙粽,做豆沙用的赤豆,要本地的小赤豆,先清洗、浸泡,天最热的时候要泡4个小时,天最冷的时候要泡一天一夜;再放入高压锅烧到小糊粒,在水里脱壳、洗沙,然后用纱布过滤,挤干水分;再放入锅内,加糖、加猪油,小火炒一个多小时。最后,晾干,按照规定冷藏,这才是合格的手工豆沙粽。阿胖也坚决不买市面上的机制豆沙,坚持用奶奶传下来的传统手工做法。

同样,阿胖烧粽子,也坚持不用蒸汽锅炉这些“现代化”的设备,坚持长时间的明火小火慢煮,“这样,糯米的黏性才会最好地发挥出来。有些工序、时间,是坚决省不来的。”阿胖“固执”地说。

店里有个老顾客,常常十几二十个地来买粽子。前一阵子,来了个小伙子,拎了个最大号旅行箱,装满了整整一箱100多个粽子,说他就是那个老顾客的儿子,爱吃妈妈买回家的阿胖粽,这次要出国,“人家出国带方便面,我出国带粽子”。

记者 何晨

阿胖粽

最推荐:手工豆沙粽 鲜肉大粽

营业时间:早上7:00—晚上9:00

地址:景芳路158号(景芳路新塘路口,世纪联华超市对面)

何晨 摄

【夜宵】盐蘸牛肉

专注申请7年“二百五” 陈老板的牛肉调料、蛋炒饭就是不一样

景芳一带的夜宵店,基本上都集中在新塘路以东,而靠近秋涛路省家电市场的西半边,晚上9点过后相对就没那么闹忙了,唯独景景路上那家开了15年的“盐蘸牛肉”是个例外。

台州仙居的陈森军夫妻两个,经营着这家小店。老婆上白班,早上六七点到店里,一直忙到傍晚6点,等陈森军来换班,夜宵档一直要开到凌晨4点。

在店里的大部分时间,陈森军都用来琢磨怎么把小店经营得更红火。毕竟在杭州,像他这样的盐蘸牛肉店不少。他想到的第一件事情,就是要给自己的牛肉店注册一个商标,挂一块既叫得响,又记得牢的招牌。“我就想叫‘二百五’”,陈森军对这个数字产生了一种迷之执着,从2002年起一直到2009年,整整七年时间,他几次申请注册“二百五”,甚至还专门去了趟香港注册,都没成功。“傻子瓜子、乡巴佬鸡腿、狗不理包子,都成功了,为什么二百五牛肉不行?”听上去竟然还有那么点道理。

不管怎样,商标这件事暂时还是搁置了,陈森军开始专注于食材和味道。

牛肉的做法通常都是最原始的水清煮,牛肉片得很薄,纹理清晰,但要跟别人做得不一样,调味料是关键。陈森军店里的椒盐很特别,据说里面加了十几种独门调配的秘方中药材,是经过他在农科院食品研究所工作的哥哥鉴定过的。

在陈森军的牛肉店里,除了吃各种牛身上的东西,绝对不能错过的还有蛋炒饭。“米饭是我店里最自豪的,都是用杉木桶慢慢蒸出来。”陈森军说起他的大米,眼睛都会放光,恍惚间,以为眼前的这个牛肉老板还隐藏了水稻专家的身份,“选米,不一定要最贵,但必须考虑它的成熟度、气候和生长周期,江苏东台和兴化的米最好,生长周期在112天左右,光照和水分都足够……”

蒸出来的白米饭,主要用来炒蛋炒饭。加什么料,完全根据顾客的爱好个性化选择。平均下来,一天要消耗130斤米,三四十斤一桶米饭,一天至少能吃掉4桶。

同是江湖小店,荣鲜面馆的老板“荣胖子”宋前荣,是个夜宵达人,他家就住在景芳二区。一个星期总要来“盐蘸牛肉”光顾两三次。他叫陈森军的牛肉店是“景芳夜食堂”,“牛肉好吃,其他菜蔬烧得味道也赞的,吃得落胃”。

记者 余夕雯 何晨

盐蘸牛肉

地址:景景路141号

营业时间:上午8点至凌晨4点



余夕雯 何晨 摄



【中饭/晚饭】板老栋羊肉火锅

老板很坦白说没有噱头 就靠原料好

其实,景芳当地的都知道,“板老栋”一直是家龙虾馆,售卖各种口味的小龙虾。有些评论里会告诉你,这位老板经常“跩跩的”,而餐厅名字也是奇怪——老板的名字里有个“栋”字,把“栋老板”调皮地颠倒过来,就是“板老栋”了。

尽管在街坊里口碑还算不错,但“栋老板”一直有块心病——小龙虾是有季节性的。于是,去年此时,孙雷锋走进了“板老栋”——这个三十出头的河南青年是“栋老板”的朋友,来杭州打拼已经有五六年,一直在做烧烤,手里有不错的内蒙古羊肉资源。孙雷锋和“栋老板”一拍即合。去年试水,反响还不错。你在大众点评上也能看出来——“值得推荐。冬天里来个羊肉火锅,再温上两壶黄酒……给力!”

“板老栋”羊肉火锅主营高品质的内蒙古羊肉——最主要的是羊蝎子火锅,当然也少不了孙雷锋的老本行:烧烤。“我们没有做过任何推广,都是靠客人人口口相传,现在夜宵时段,都要排队的。”孙雷锋说起经营状况,非常自豪。

其实食材和菜式都是很传统的,羊蝎子火锅就老北京的做法,羊肉烧烤也是我们最常见的样子。孙雷锋也很坦白,说自家的羊肉其实也没什么特别的噱头,“都是内蒙古羊肉,但就是要挑品质好的,食材本身最重要”。店里招牌的羊蝎子火锅,汤底用的都是自己熬出来的纯羊汤,要熬几个小时。当然里面的调味配料也大有讲究,但孙雷锋死活也不肯多说,“这个是机密了”。

此外,“羊棒子”卖得也很好,每天要卖掉四五十根,多的时候六七十根。“我们算是很新的店,但客人里有很多都是老客,或者老客带老客。”孙雷锋说,这种被认可的感觉,大概就是家江湖小店生存的第一要义了。

记者 吴轶凡

板老栋羊肉火锅

最推荐:羊蝎子火锅

营业时间:傍晚5:00—凌晨6:00

地址:顺福路343-345号