



孜然羊肉。



大盘鸡。



羊肉烩面。



特色烩面。



刚出锅的蒸酥肉。

手工现做 量大管饱 广仁街里的暖心河南味

附近的建筑工人、快递小哥都是这家小店的常客



王巧换在店里忙碌着。

2 用心做菜,将心比心

一家没有像样门头的小饭店,经营了十多年,肯定有其独到之处。王巧换道出其中原因:用心做菜,将心比心。

小店的大盘鸡满满一大盘,足够好几个成年人食用,再加上土豆、木耳、青椒和大量香料,给人不小的视觉冲击。在制作上,采用炖煮的方式,有别于新疆大盘鸡的猛火爆炒,使得鸡肉更入味,土豆口感也更绵密。

小店的另一道招牌菜是蘸汁羊肉,采用的是内蒙古的山羊,从小在河南放养,然后专门运到宁波。由于品种和生长条件的原因,羊肉没有膻味,加上秘制调料,羊肉鲜香。

特色的羊肉烩面,则用高汤配上手工宽面条,再加上新鲜羊肉,一口下去既有面条的筋道,又有羊肉的软烂,还有高汤的鲜美。而这样一碗诚意满满的羊肉烩面价格仅16元。

还有蒸酥肉,也是河南特色,这道菜采用先蒸后烩的方式,肉外面还挂了一层薄的红薯粉,起到解腻的效果。

3 让彼此间多了一份牵绊

王巧换说,对于第一次前来的客人,她都会提醒菜量比较大,让他们适量点餐。“当然,吃不完可以打包。”她笑着说。

盛夏时节,他们店里的烩面很受欢迎。手工的细面条配上炖得软烂的豆角和肉丝,再来上一碗清凉的绿豆汤,是不少食客的午餐选择。

每天一早,王巧换和店里的帮手一起忙碌起来,一边整理店里的桌椅板凳,一边准备当天需要使用的食材。到了中午饭点,王巧换要不停地招呼客人,还要打包让店员送到附近的老客户处。时间长了,他们对老顾客的口味都很了解,比如,要不要放辣椒,面条的硬度以及汤头咸度……正是这种长年累月的相互信任,让彼此间多了一份牵绊。

秀水街区的开业,让小店的生意更好了。王巧换指着门前整洁的道路说:“过两天,新的门头会安装好,看起来更加醒目,也希望有更多人来光顾。”

记者 毛雷君 文/摄

1 在宁波开店十多年

王巧换老家在河南平顶山,十多年前来到宁波工作。一开始和丈夫一起在北仑开店,后来搬到海曙广仁街。“当时,宁波正宗口味的河南饭店不多,我们就坚持家乡的口味,受到了不少人的欢迎。”王巧换说,他们家的特色就是量大管饱,主打一个性价比。“河南人饭量大,我们也就一直延续这个传统,没想着改变。”

除了常规的盖浇饭套餐外,各种面条也是小店的特色,牛肉烩面、羊肉烩面、西红柿鸡蛋烩面、羊肉捞面……河南人对面食的偏爱体现在菜单上。

王巧换指着厨房里的面团说:“我们店里的各种面条都是当天手工现做。先让面团醒发一段时间,客人来的时候现场制作,这样就能保证口感。”

前几年,王巧换的丈夫因病离世,小店就只剩她独自支撑。很多人以为,王巧换可能会坚持不下去,但王巧换没有离开。王巧换说,这家小店承载了她对宁波的很多记忆,一路走来,有着众多食客的信任和支持。现在,她和几个亲戚一起,继续把这家开了十几年的小店经营下去。

每到饭点,广仁街上的一家小饭馆总是坐满附近的建筑工人、快递小哥、小区保安,也有不少居民前来用餐。他们点上一份套餐,吃饱之后,默契地和老板娘打个招呼,又默默地离开。这家河南特色饭馆的老板娘叫王巧换,用她的坚持书写了一段平凡而动人的美食之歌。



小店的菜单,菜品主打实惠。