

行走烟台

“行走烟台”是本报针对烟台(含各县市区)本土文化、风土人情推出的专版报道。如果你生活在烟台,对烟台的历史文化有独到见解,或者与烟台的某些人或事儿结下不解之缘,都欢迎提供新闻线索或投稿,来稿请注明作者姓名、地址、联系电话,稿件一经采用,稿费从优。

新闻热线:
18653588630
投稿邮箱:
qlwbmxs@vip.163.com
投稿地址:
烟台市芝罘区环山路3号润利大厦1605室 毛旭松 收 邮编:264003

本报记者 于涛
实习生 刘伯年 王钰

透过薄薄的饺子皮,里面的鲅鱼肉和韭菜显得晶莹剔透。轻咬一口,汤汁便从饺子中流出,齿颊中还留存着鲅鱼的鲜香。这种鲜嫩滑口的烟台特色美食,让食客们简直不能自拔。“咱家店在2009年的时候就被评为‘烟台首届名小吃’,在店内一天平均就能卖100多盘,打包600多份,过节时候一天能卖出上千份。”乡府肉丁水饺店的老板隋动力介绍说。

乡府肉丁的鲅鱼饺



鲅鱼水饺肉质细腻、味道鲜美、营养丰富。实习生 刘伯年 摄



师傅们正在忙活着包饺子。实习生 刘伯年 摄

老烟台人的鲅鱼水饺情结

如果不是经人指点,记者绝对不会发现藏在两棵大树绿叶中的小店牌匾,好在路人个个都知道这家店。进门之后,发现这家大名鼎鼎的饺子店真是有点低调了,不到五六平方米的小店里只随意摆着十几张小方桌,内里辟了两间单间。虽然店小,但桌椅整齐,地面干净。倒是菜单够大气,简单一张,大大方方地挂在墙上,分外显眼。店小客颇多,铺偏生意旺。

刘女士是烟台人,她正等着饺子上桌,对于鲅鱼水饺,她也有话说:“家里做鲅鱼水饺的越来越少了,现在很难吃到地道的鲅鱼水饺了。”

“我本身就很喜欢吃鲅鱼水饺。”侯成芬是店里一名调馅师,她是老文登人,提起鲅鱼水饺有着不一样的感情。“当时家里包水饺,首选肯定是鲅鱼馅的。虽说鲅鱼做成食品的花样有很多,像红烧鲅鱼、熏鲅鱼、鲅鱼丸子、鲅鱼包子,但还是鲅鱼水饺最好吃。”

等不多,一份鲅鱼水饺就端了上来。这一口咬下去是满口汁香,乳白色的鲅鱼肉清香鲜美,加上点缀其中的韭菜叶,让吃饭变成了色香味俱全的享受。

饺子好吃在于鲅鱼新鲜

这么好吃的饺子是不是有什么秘方?提到制作过程,老板隋动力大方地说:“俺家饺子不怕别人打包回去研究,挣的就是功夫钱。”据介绍,香府肉丁的水饺首先从食材上就领先一步,拿鲅鱼来说,饺子馆选用的都是当季鲜鲅鱼,休渔期时则采用船上冷冻的鲅鱼,所以鱼肉非常新鲜可口。鲅鱼每天早上得定量采购,一天平均得六七十斤。而非菜每天也需要个100多斤,逢年过节时用量更多。水饺的皮和馅都是其他饺子馆双份的量,每天用秤精确地称出来。

在制作工艺上,香府肉丁有固定的人专门负责某个环节,和面、洗菜、切菜都落实到个人,每一个环节都要做到负责人满意为止。

根据在后厨的观察,鲅鱼水饺从下锅到熟透需要等大约十分钟时间,而一般速冻水饺三到四分钟就可以熟透。因为用料都是普通鲅鱼水饺的一倍,所以在烹制上也要多花些时间,还必须用小锅小火细心烹制,防止饺子露馅。“别人家的饺子大约三分就熟了,俺家饺子因为个头大,得大约十分钟才能熟。”侯成芬说道。

也正是这场非典,这家坚持的小店拥有了很多回头客。开业三年后小店终于打响了名头,不算门庭若市,但销量每月都在增加。一个店在做大后,通常会换个比较热闹气派的门面好扩大生意。当记者问隋动力这个问题时,隋动力直言:“俺为了老顾客不能撒,吃饭这件事儿像串门一样,你平常习惯上哪去,你以后还是想上哪去,酒香不怕巷子深,俺做好了,客人们自然就来了。”

非典时期打下良好口碑

侯成芬小时候吃着鱼水饺长大,但年轻时去北京开鲅鱼水饺店却屡遭碰壁。因为北京人对海鲜水饺不太感兴趣,加上那时候制作鲅鱼水饺的火候还没掌握好。后来经人介绍,侯成芬拜了一位名厨开始学艺,学成之后北京的店铺买卖开始逐渐红火起来。“好多北京人中午和晚上都排队来买鲅鱼水饺”。2003年,香府肉丁开业,她毅然选择回到烟台,因为“这里是咱家”。

小店面之初,正遇上了肆虐全中国的非典,小店生意格外惨淡。“那时候正闹非典,不仅烟台人,全中国的人都不敢出门。俺家刚开业,朋友都劝我赶紧换个买卖,加上这个地方又太偏僻,所以大家都不看好,但俺家还是咬牙坚持下来了。别人家一盘给20个,俺家给22个,加上皮薄馅大,饺子里都是精肉不掺假,所以买卖一年比一年好。”谈到当初创业的艰辛,店老板隋动力仍然唏嘘不已。

隋动力介绍了自家水饺好吃的秘密:“很多开饭店的都来研究俺家水饺,但就是研究不透,说真的,就是用心做,对得起自己良心,就像自己在家包饺子给家人吃一样,再加上薄利多销,所以俺家饺子就能卖这么好,你看都是回头客。”

水饺经常坐上飞机出国

隋动力介绍,现在小店的主要客人不仅有烟台本地的老食客,更有来自美国、加拿大、韩国、日本、土耳其等世界各地的客人。他们都是慕名而来,每次来都是先大快朵颐一番,然后打包带走。

“一位美籍华人在美国开了二十几年的中国餐馆,经常来咱家吃饺子,他非常诚恳地想帮咱在美国也开个饺子店,一是为了交流经验,二也为了把饺子文化发扬出去,让老外们瞧瞧这是咱中国的美食。”隋动力骄傲地说。

但隋动力暂时不准备出国,因为他觉得中国的顾客更有资格享受放心美味的大馅水饺。“我们现在就想全心全意把这个店给做好,美国人邀请开店咱不去,日本人邀请开店咱也不去,就做好咱这个就行了。”

乡府肉丁水饺店的水饺经常坐上飞机,打包带到韩国日本等地。“韩国来的特别多,一开始还带着翻译,呜呜呀听不懂说什么,后来熟了就经常单独来我们家吃水饺。”店员向记者介绍道。

在采访期间,记者碰到了一名来吃饺子的韩国客人,韩国客人用不太熟练的汉语说道:“这家饺子在韩国都有名,我正要带一份回去。”

2013年齐鲁晚报优惠订报咨询电话

区域	发行站	站长	联系方式	区域	发行站	站长	联系方式
芝罘东	中心站	魏庆辉	15563860788	牟平高新	宁海站	杨庆华	13210917763
	中心站	姜美丽	15563860636		立兴站	曲领红	15563860685
	中心站	张建	15563860711		高新站	王保东	15966549789
世回尧站	李卫涛	15563860665	文化站		孙玉玲	13031658080	
芝罘南	新海阳站	张星龙	15563860778	莱山	中心站	王爱娜	15563860700
	惠安站	韩永寿	15563860653		金沟寨站	张庆阳	15563860703
	大润发站	林志超	15563860630		大学站	吴景然	15563860686
	白石站	程海英	15563860656		鹿鸣站	王汝刚	15563860717
中心站	宋孝叶	15563860779	芳花园站		衣奎苓	15563860706	
只楚站	杨振兰	15563860728	中心站		李建滨	15563860770	
凤凰台	凤凰台站	赵艳	15563860727	中心站	于琪	15563860775	
	珠玑站	王世香	15563860729	金城站	于庆东	15563860776	
	中心站	刘新建	15563860708	德胜站	李相华	15563860780	
芝罘西	幸福中站	于锡杰	15563860771	金东站	王伟明	15563860781	
	幸福南站	高瑞梅	15563860736	中心站	衣桂勇	15563860671	
	幸福西站	王圣贤	15563860739	福新站	车淑娟	15563860785	
牟平高新	申心站	孙金丽	15563860673	清洋南站	骆彩霞	15563860791	
	申心站	夏建娥	15563860680	清洋北站	王少华	15563860773	

今天一个电话,明天就能看报! 送报上楼 订报热线: 6272328