



小吃简餐

临桂仙湖路有家砂锅饭

食客为了这口美味 不等开门就来了



↑香气逼人的砂锅饭。



↑李家得正在煮砂锅饭。



←中午12点,小店的顾客逐渐多了起来。

很多市民喜欢吃砂锅饭,焦脆的锅巴,颗粒分明的米饭,满足了他们的味蕾需求。在临桂区仙湖路,有家“文昌砂锅饭”整整开了16年,凭借过硬的实力,受到了不少人的欢迎。

★推荐理由 菜品选择多 分量足

这家“文昌砂锅饭”的菜品很多,每次来都能换着口味选,每样菜看起来都特别新鲜,让人很有食欲。店里的卤肥肠、卤猪耳等卤味也很好吃。最值得一提的是,他们家的菜品分量特别大,饭和菜的比例接近1:1,每次端来都是满满一大碗,浇上菜的汤汁,吃完特别满足。

——家住临桂区时代花园的黄女士

★记者探店 为了这口美味 有人愿意等半个小时

前几天,记者来到这家“文昌砂锅饭”探店。

上午10点,老板李家得和妻子阳芳荣正在后厨忙碌着,夫妻俩分工明确,进行着营业前的准备。李家得站在灶台前娴熟地翻着正在煮饭的砂锅,灶台是专门定制的,有10个煤气灶,10个专门放砂锅的三角铁架,还按照煤气灶的间隔焊了摆放砂锅的架子。

“架子上基本保持有20个砂锅,10个正在煮的,10个准备煮的,火上的煮好了,马上换下一个,减少等待的时间。”他说。煮砂锅饭是个技术活,要掌握火候,要中途开一次盖把米汤倒掉,要把煮好的砂锅饭放到保温箱里,还要在照顾火候的间隙给空的砂锅盛新米。这些工序看起来特别繁琐,但他靠着十几年来积攒的经验,做起来游刃有余。

在李家得煮砂锅饭的时候,妻子阳芳荣则在一旁洗菜、切菜、打扫卫生,偶尔与店员闲聊几句。上午11点,距离小店营业还要等半个小时,但食客们依然愿意付出时间,索性

坐在店里等。

上午11点30分,小店开始营业。李家得喝了口水,看了看顾客点的菜,便开始投入炒菜的工作中了,灶台的火一直未灭,他也始终未离开灶台。他熟练地往锅里倒油,油热放菜,再淋上调料,两三分钟后,一道香喷喷的菜就出锅了。更厉害的是,他能同时兼顾5口锅,让每一口锅的菜香气四溢。

阳芳荣则拿着纸笔记录着食客挑选的菜品和喜好的口味,她还兼顾着上菜的工作,从保温箱将砂锅饭盛到不锈钢碗里,再把刚炒好的菜也盛到碗里,再端到食客的饭桌上。在点单和上菜的过程中,她还时不时接听顾客打来的预订或者外卖电话。“有的顾客担心要排很久的队,会提前打电话预订菜品,等他们来了就可以直接吃了。我们还兼顾外卖,有附近的顾客打电话来预订要求送上门,要是我们抽得出空,也会帮他们送。”她说。

★小店故事 生意和家庭一起兼顾

李家得和阳芳荣刚结婚时,就开了这家小店,如今他们的大女儿已经上初中了,而这家店也整整开了16年。夫妻俩读书时就是学餐饮的,毕业后也是做跟餐饮有关的工作,后来两人结婚了,就想着自己开一家店。

夫妻俩每天除了在店里的的工作,还需要接送孩子上下学。李家得每天早上6点多就得送大女儿去学校了,送完孩子去学校后,就接着去买菜,然后去店里开门备菜。阳芳荣则负责小一点的孩子,学校离得近,上课时间也没有那么早,所以她送完孩子去学校后再去店里,跟刚买菜回来的李家得刚好遇上,然后在店里开始一天的忙碌,直到晚上9点多收拾完,再去接下晚自习的女儿。

“有时候孩子学校有事,或者生病不舒服,我都得先放下店里的活

回归家庭。我觉得开店很重要,但家庭也很重要。”阳芳荣说,这家小店大多数时候都是丈夫在支撑着,她则把工作重心放在照顾家庭上,有什么事都是她去解决,所以有时候会导致店内人手不足。

目前店里只有4个人,如果阳芳荣有事出去了,就只剩3个人了,店内就会忙不过来,但阳芳荣目前并没有要招入手的打算。“我们想把开支花在菜品质量和菜品分量上,自己累点也没关系,只有顾客吃好了,才会来第二次。”

她说,店内每天都会备四五十种菜品供顾客选择,卤菜是当天现卤的,肉是当天从菜市场买的,素菜也是当天买来现切现配的,每样菜都是有品质保证的。她告诉记者,来店里的顾客大多数都是熟客,冲着这份信任,我们不能让他们失望。

记者石艳红 文/摄

←小店位置。
(导航软件截图)