

视点
事件

小川肠粉店



地道的肠粉配上研磨手冲咖啡 小川在高安路等你

文 / 记者 殷志军 李瑾琳 徐喆衍 图 / 陆翔

2月26日下午一时半,推开高安路102号小川肠粉店,只见一戴着金丝边眼镜的男孩正呼拉扒着几口饭。他就是刚忙完中午一波生意的小川肠粉店店主黄小川,见记者说天平街道营商办推荐采访,脸上即刻露出灿烂的笑容。

十平方米左右店堂有些逼仄,七八只方桌只能容纳十来位客人就餐。正面墙上,张贴了小川头像及菜单,鸡蛋肠粉/米粉12元、叉烧肠粉/米粉25元、牛肉肠粉/米粉30元、全家福肠粉/米粉38元。右边的生蚝、虾仁、鸡蛋、三文鱼等模型生动展示了肠粉配料;若嫌配料不够,还可加料,价格也清晰标明。当然,最带劲的是客人一边吃着广东地道的肠粉还可配上小川亲手研磨的咖啡,坐在小店里,望着高安路闹中取静的马路,那份美味加惬意油然而升起。

黄小川,90后,老家在广州,大学毕业后,只身在上海创业,之前做了七八年咖啡店生意。怀着对粤菜推崇及跻身餐饮业的壮志,去年10月黄小川在高安路102号开出了小川肠粉店。

从小在广州,吃着肠粉长大,为了口味地道纯粹,小川将大米、叉烧、鲜牛肉等都让妈妈从广州采购发货到沪,除了饮用水,绝大部分食材来自广州,小川自己拜广东师傅学艺,将肠粉加工工艺拿捏得恰到好处。面对记者,小川系上围裙,在不

锈钢长方形盒上浇上自磨米浆,打上鸡蛋、调匀,洒上牛肉片,在均匀铺垫、抖上几抖,尔后将盒子推入100℃蒸锅,三四分钟,拉开盒子,放置桌上,用刮片由外向内刮,米粉翻卷,裹上馅料,围成肠状,切割入盘,淋上酱料、出锅,记者趁热品尝,清淡爽口,入口即化,富有弹性还带有美味鲜香,难怪小店高峰时一天出售120余份。

黄小川说,属于粤菜系的肠粉起源于唐朝,按其制作方式分,用布拉的称为布拉肠粉;另一种直接蒸的是抽屉式肠粉。按地域分,广州西关和潮州的肠粉最出名,目前全国共有数百种肠粉。

肠粉是20世纪30年代,广州的流动小贩在街边兜售的小吃,如今登堂入室,蒸煮、少油、清淡、新鲜,迎合了人们健康养生需求。

小川说,我们的大米是早稻米,没有虫害,不用杀虫剂,我们的酱汁是高汤、冰糖、蚝油、香料熬煮,降低了酱油咸味又可提鲜,再者,吃肠粉又被赋予了“年年高升”的美好寓意。

攀谈间,两位少女及一对老夫妇进店扫码点单,只见毫耄老爷叔舞动筷子,大快朵颐,对面阿姨笑着看着老伴的享受神态;一旁两位少女早就滋溜溜地将盆中肠粉“一干而尽”。

周边医学院职工、小区居民、年轻人是小店常客,打开大众点评网,小川的文



艺范儿和肠粉点赞清晰可见。

为了心中的梦想,为了在大上海扎根,小川义无反顾,几乎没有节假日,小店聘用了一位上海阿姨“并肩战斗”。

小川说,尽管父母惦念,自己有时也想家,但想到食客们的点赞和盈门的顾客,自己为粤菜传承推广花点力气也值。