

前鼎泰丰大厨辞职后在路边继续做美食

90后大厨摆摊,每天只备 30 道菜

“滋啦……”

在浦东新区的一个路口,一盏夜灯下,几乎每天晚上 9:30,羊蝎子火锅、一整条红烧江鱼、热卤凤爪……一道道硬菜大餐在络绎不绝的食客身影间被端上路边餐桌。

曾经的鼎泰丰大厨准时出摊,每天上午现买食材,日均限定 30 道菜左右,卖完收摊;食客们则是对着排列整齐的食材点单,卫生放心,一目了然。

新闻晨报记者最近发现的这个宝藏路边摊,在路边也能吃出赛餐厅的口味和仪式感,把沪上路边摊直接带到 next level。

路边摊的位置,却有餐馆用餐的仪式感

90后的小罗曾经是鼎泰丰后厨领班,出于多年的职业习惯,即使在路边摊,小罗也把餐厅点餐、备餐的习惯延续下来。

不同于其他的路边摊,小罗的摊位相当于一个浓缩版的餐厅,摊位上除了两口锅、面条粉丝等主食,就是陈列整齐的一排排食材,“这都是当天现搭配好的菜品,虽然没写菜名,但一眼就能看出这是道什么菜”。这像极了一些特色餐厅的点餐区,直接对照样品选样点菜。在炒菜摊位旁,则是几张桌椅,点完菜就能落座等候。

“在路边摊也能吃出在餐厅吃大餐的感觉。”

晚上 10 点多,李先生点了一盘热卤凤爪坐着享用,刚刚下班的他看到一些餐厅已经打烊,路过这个路边摊,食材看上去都挺干净,就点了一份尝尝,好吃程度超出了他的预期,一问才知道,掌勺的摊主是正正经经的大厨。

“我一看他颠锅翻勺的架势,就感觉手艺不一般。”

李先生吃到的凤爪和别的路边摊从卤水里捞出来的凤爪很不一样,“它是有卤过的香味,现场摊主还搭配了青椒等配菜一顿爆炒和收汁,热气腾腾,软烂入味,麻辣鲜香,好吃!”

羊蝎子锅也是如此,部分当天提前卤好,锅底是现炒的,小火锅点上火,鲜香入味,吃一个小时也能满口热气。

一整条鱼提前洗净,配好配菜,先热油下锅煸一遍,增加焦香和口感,再起一锅,把辣椒和豆豉煸变色,用特有的酱和辣椒将鱼红烧,最后淋入锅边醋,丝毫没有土腥味,又辣又香,很有层次感。

每天只备 30 道菜,吃上火锅得趁早

一份热卤鸡爪 38 元,一份鱼 25 元……相比于不少路边摊,小罗摊位上价位在一些人眼中不算便宜,但又比在餐厅吃一顿同样的菜性价比太高,更重要的是,架不住它好吃。

小罗说,菜的定价都是根据成本来的,“比如一道凤爪,我买鸡爪花了 20 元,再加上配菜、油盐酱醋等配料,还有我的人工,卖 38 元其实不算贵啊。”

“鸡爪是上午出去买了,在家出水、提前卤好,配好配菜放在盘子里装好、用保鲜膜封起来。”小罗说,摊上摆出来的一道道菜都是当天现买、现配的。

“一定得新鲜,昨天买了一盒螺丝作为食材,因为太冷,吃的人不多,食材没用完,虽然第二天还是能吃,而且口味上没什么差异,但螺丝肉第二天就没那么容易嗦出来,所以我还是全扔了。”

也是出于职业习惯,小罗对食材尤为挑剔,“挑剔到不时在提醒自己要控制量,不让自己亏本。”

因此小罗每天备菜有限,3-6 个羊蝎子火锅,2-4 条鱼,腊肠、咸肉炒蒜薹、猪耳朵、熏肉、腰花都是 2-3 份的量,一天三十多道菜,卖完就收摊。

“前阵子晚上还不是特别冷,有时候准备了 6 个火锅,4 条鱼,晚上一两点差不多全部卖完收摊,一天比一天冷,我也一天比一天准备得更少一些,保证 1 点多能回家。”

小罗说,小摊的优势就在于非常灵活,每天买菜的时候判断一下当天天气,看看老顾客有没有指定,可以自己调整每天买菜的量。

“今天没有风,天气稍微暖和一些,我就会准备得多一些,有些人也会提前在微信上联系我,说今晚会来吃羊蝎子火锅,我就提前备好。”

在记者逗留的 2 小时里,小罗几乎一直没办法停下来。

“来我这里吃饭的,各行各业的人都有,对面餐厅的员工会来,旁边值班的民警也会来,有些人每周来一次,时间长了也就脸熟了。”

摆摊一年下来,小罗认识了不少人,最远的是在宝山开餐厅的老板,晚上特地开车过来吃火锅。

平均下来一天会有五六个人加小罗的微信,“不加微信的话很难碰到,有一次,我十月一日放假回老家,宝山的哥们通过各种方式来找,在周边开餐厅的朋友、摊位附近的保安都问了个遍,走了好几趟,后来终于找到我,加上了微信。”



都是家常菜,主打一个新鲜和锅气

“看到有人这么费劲找,就是为了吃到你做的菜,什么心情啊?”记者问。

“其实也没有多么神,就是家常味提了一个层次。”小罗说道。

和记者此前采访的很多大厨一样,小罗也是拿一块布把锅的一角拽出来,整个锅伴随着铲子上下来回的翻炒,颠锅之下,同样的食材、同样的锅,炒出来却是口味上天差地别的两道菜。

摊主小罗虽然是 90 后,但有种资深大厨的气定神闲,实际上,他从十几岁就开始学厨艺,前前后后在沪上多家知名餐厅辗转。虽然早早来到上海,但喜爱江湖菜的基因仍在。

“之前在鼎泰丰,我也钻研过不少新菜,还负责贵宾餐。”小罗说,红烧鱼就是之前钻研的成果。

“辣也分很多种,有纯麻、纯辣,我最拿手的则是酱香型的麻辣。”小罗说,之前通过一段时间的钻研,烧出了酱香型的麻辣,味道上带有酸、辣、鲜、香,类似于鱼香肉丝,但更加丰富,更有层次感。这种“秘诀”用在了摊位上的红烧鱼,果然得到了不少识货老饕的喜爱。

“腰花、炒面都是一绝!”小罗摊位上的熟客特地骑着电瓶车带朋友过来吃宵夜,“没有预制菜、没有添加剂,也没用上什么高科技,主打一个新鲜和锅气。”

小罗的摊位最近在社交平台上收获了不小的热度,不少上海市民在下面留言评论:“吃的就是这口锅气和烟火气,这样的摊位请多一点,再多一点。”

而面对热情鼓励的市民,面对记者,小罗内心满是惶恐,甚至略带拒绝——当初辞掉工作有点冲动、有点年少轻狂,现在在路边继续做美食,是小罗全家在上海生活下去唯一的经济来源,他不知道过多的关注会给自己带来什么。

“等经济能力允许了,我还是想安安稳稳地开一个小店,到时候,欢迎所有的朋友来我的店里吃饭。”小罗说。

晨报首席记者 吴 琼 摄影报道