

“一张饼,两个人,十张小桌,从最初只卖大饼的早餐店到现在被人赞不绝口的东北菜馆,是来自吉林四平的王洪仁夫妻俩坚持了28年的成果。小小的一张饼养大了夫妻俩的独生女,也让一家人在十堰安家,现如今外孙女都已上小学,女儿王雪娇辞掉工作接手了两家店,将最正宗的东北味传承光大。”

■文、图/记者 王琪



李家合味园门头。

夫妻俩坚守28年

一张熏肉饼征服四方客

养家糊口

将东北菜带入十堰市场

在车城南路,有一家东北菜做得很正宗的店,一开就是28年。这家店想必附近的居民都光顾过——李家熏肉大饼(老店名),老板王洪仁是地道的东北人,来自吉林四平,在十堰打拼28年,如今已开两家店,第二家店在东岳路上,取名李家合味园,主打地道东北菜。

1993年,王洪仁和他的妻子李春凤在家乡务工,那时刚结婚,夫妻俩又双双面临下岗。为了养家糊口,王洪仁计划开店做生意。

“我外婆是十堰人,还有一个亲戚在十堰经营着一家早餐店。我想把东北菜带到十堰,说不准也有市场。”王洪仁说干就干,于是就带着妻子从四平来到了十堰。

1995年,他的亲戚因为家庭原因,无法全身心投入到店面之中。王洪仁夫妇便把亲戚那家仅有50平方米的店面盘了下来,开始从早餐做起,从最初的一张熏肉大饼做起。虽说店面不大,但附近学生和工人流动性大,生意很有起色。

后来听到很多客人夸赞小店熏肉大饼味道好,但可惜只能在每天早上吃到,王洪仁便有了将中餐和晚餐一起做起来的想法。夫妻俩为了节约成本,自己动手增加了十张小桌,更新了菜单,扩大了经营范围,做起了午餐和晚餐,从此便将东北菜带入了十堰市场。

工序复杂 每道菜品独具特色

正如招牌上写的那样,他们家镇店之宝是熏肉大饼。而这张饼的历史距今已有111年。相传李广忠(小名连贵)在1908年于吉林四平梨树县开了家熟食店,在老中医的指导下,做出了第一张熏肉大饼。在十堰做熏肉大饼的还真没几家,敢以此饼命名的店肯定得有两把刷子。

招牌熏肉大饼上桌就自带光芒,熏肉把饼塞得满满当当,惹人垂涎。其实熏肉大饼就两个精髓——饼和熏肉。一口咬在嘴里,熏肉混合着饼在舌尖迸发出鲜香,几口下去感觉就要把胃给填满。

王洪仁介绍,熏肉大饼的老汤是由20多

种可食用药材和东北特制辅料熬制,然后将新鲜的土猪前夹肉放置汤中,熬制一小时。掌握火候大小、时间长短属独门绝技,只可意会。将猪肉捞出,沥干,挂在大锅之上。再将汤汁熬制两小时,冒出黄烟,熏制猪肉。剁好的熏肉,瘦肉量足,肥肉刚好,入口后能感受到干净鲜美的熏香风味。

除了熏肉,还有牛肉饼和糖饼,但不管啥馅,外面那一层酥皮则是这张饼的灵魂。现烙的饼皮酥脆如饼干,薄薄的一层金黄酥皮,感觉轻轻一碰就会掉,趁热送入口中,生怕多浪费了一块酥皮。

外酥里嫩 锅包肉好吃到停不下来

很多人来东北菜馆,为的就是那一口诱人的锅包肉。而这家店,真的可以满足你对锅包肉的幻想。肉片炸得外酥里嫩,金黄里透着焦红,裹满糖醋汁,剔透晶亮,端上桌的刹那,划过鼻前,一股子酸酸甜甜的味道,瞬间让人分泌出口水。夹起一块放在嘴里,“咔嚓”的酥脆声萦绕在耳边,让你回味无穷。

东北菜的经典在于酸菜的搭配。酸菜粉条余白肉,让你百吃不厌。肥瘦相间的白肉,像布丁一样铺在酸菜粉条上,晶莹剔透,闪闪发亮,但先别吃肉,汤才是重点。经过酸菜调教,白肉的油腻感早去得一干二净,原本朴实的净肉,又增添上酸菜的清爽与鲜香,酸菜也吸足了肉香,浸透在粉条汤里,一碗又一碗根本停不下来。

味道传承 让更多十堰人吃上正宗东北菜

餐馆老板最开心的事,莫过于食客的高度评价。

“我的观点一直是:一定要让客人吃好。现在本地熟客很多,不少客人都成了朋友、兄弟。此外,还有广州、陕西的客人专门过来吃。他们出发前就给我打电话,让我提前把菜做好,一般都要做两份熏肉,吃一份,再打包一份带回家。有位广州的陈先生专门在汽车后备箱放个大铁盆,方便打包用。”王洪仁提起客人评价,非常自豪。

去年夏天,店里来了一家北京客人,他们来十堰旅游后,专门来到王洪仁店里吃东北菜。据悉,早在他们孩子15岁时,就来十

堰尝过王洪仁的手艺。现在他的孩子已经快40岁了,此次前来,就是专门看看老店是否还在。

在创业初期,王洪仁一家是租房住的,后来因为店面生意变好,手上有了一些积蓄,买了房子,并且也扩张了几家分店。所有分店的厨师都是王洪仁一手教出来的,他东奔西走于每家分店,为的就是东北特色菜口味的传承。

如今,王洪仁已年近六旬,身体也比不上从前,她的女儿王雪娇辞掉了原有的工作,在东岳路和车城南路两家分店做起了管理,一家人的理想就是把分店扩张,开至四县一市,让更多的十堰人吃上正宗的东北特色菜。



东北特色菜余白肉。



主打菜锅包肉。