



俗话说,众口难调。这天底下的食客,口味大不相同,有的爱吃甜,有的爱吃辣,有的爱吃酸,还有的爱吃臭。但是在杜桥,众口也没那么难调,毕竟只要你尝上一口乔波排骨,总要伸出大拇指称赞的。

这家开在杜桥中心菜场门口的熟食店,不仅是许多杜桥人的童年回忆,而且每天都会吸引不少外地吃货前来打卡。



他是众多食客眼中的熟食店“天花板”

乔波“三剑客”,个个挺能打

乔波食品“三剑客”

“你好,帮我称30块钱的炸排骨。”
“先帮我切一半烤鸭吧,要有鸭脖的。”
“牛肉给我来一块小一点的。”

……

每逢饭点,就到了乔波食品最为忙碌的时刻,一拨接一拨的客人挤在柜台前,七嘴八舌地告知店员自己的需求。

虽然只是一家熟食店,但是乔波食品店铺的规模不像其他熟食店那么小,设置了多个出货口,店铺里面共有十几位员工,他们分工明确,售货的、打称的、切墩的,各司其职,忙碌有序。

虽然员工人数和店面规模远超其他熟食店,可大多数时候,乔波食品依旧处于忙不过来的状态。

卤鸭、香酥排骨、卤牛肉是乔波食品的招牌,被誉为乔波食品“三剑客”。

首先是乔波家的卤鸭,最为美味的莫过于卤鸭皮,色泽红润光亮,卤汁浓稠醇口,一口下去肥而不腻,香鲜味美。里面的肉质鲜嫩香甜,搭配着卤汁,口感醇厚。

卤牛肉不管在哪家熟食店,都算得上高价菜,乔波家也不例外,一斤的价格是165元,不过他家的好味道会让人觉得花钱是值得的。据了解,乔波家的卤牛肉全部选用牛腱子肉,肉中带筋,呈红白镶嵌,卖相极佳。经过长时间卤煮过的牛肉颜色红亮,肉质松软,不干不散,筋道弹牙。

“三剑客”里当之无愧的C位——香酥排骨,堪称销量神话。乔波食品的排骨,使用的是新鲜的猪肋条和软骨,将其剁块,加入秘制配方腌制而成。炸出的排骨个头小小的,外酥里嫩,色泽金红,香甜咸淡可口。入口时会觉得排骨偏硬,咬起来嘎吱嘎吱响,但是越嚼越香,还能品出甜甜的奶油味,让人上瘾,忍不住一口一个,根本停不下来。

除此之外,乔波食品还有不少熟食和冷菜都得到了大众的认可,例如糖醋排骨,糖醋味特别浓郁,既香气扑鼻,又色泽鲜明,口味香脆酸甜,排骨酥烂,不油不腻,口感丰富细腻,属实是嗜甜爱好者的“天菜”。

追寻童年记忆

其实,相较于普通的熟食店,乔波食品的价格不算便宜,特别是对于一些学生而言。

“我初中在杜桥读书,当时特别喜欢乔波家的排骨,不过手头上没钱,就会买点排骨碎解解馋。”年近三十的王先生回忆起初中的往事,脸上满是笑容。他告诉记者,当时买排骨碎就像是寻宝,运气好的时候还能吃到小碎肉。

如今,虽然已经实现了“排骨自由”,但是王先生每每来到乔波食品,还是会买一小包排骨碎,感受回忆里的期待与美好。“排骨碎确实好吃,我一般会早上配粥吃,有时候家里想要自制饭团的时候,我们也会买上一袋排骨碎,比早餐店的好吃多了。”王先生说。

同样在乔波食品追寻童年回忆的还有尤女士,据她回忆,第一次吃到乔波排骨是参加亲戚的喜宴,甜口的炸排骨惊艳了当时年幼的她。

“我就喜欢吃甜的,所以他家的糖醋排骨我也很喜欢,酸酸甜甜的,不会腻人。”尤女士表示,乔波家炸排骨除了奶油味外,最大的特点就是干。“一般炸排骨都会带着油,如果不及



时吃掉,那个油就会渗进排骨里面,让排骨变得湿哒哒的,口感就会差了很多。”

而乔波家的炸排骨就不会出现相同的情况,排骨炸得很干,几乎没有肉汁了,不过外层粉裹得很少,吃到嘴里肉感还是很足的。也可能是炸得很干,所以他家的炸排骨保质期相对较长,三天内吃完即可。

当一种味道贯穿了一个人的童年记忆,伴随他们的成长,那么它就变成了一种情怀,乔波食品便是如此,它独特的味道早已成为无数杜桥人的青春回忆。

记者 杨梦倩 文/图

□回家吃饭

花草炒年糕: 把春天装入胃里



随着天气变暖,春天的味道在一点一点酝酿,应季的春食也接连而来。

对于台州人而言,春菜里的“人气王”当属花草,入口时的清香让人难以拒绝,更别提花草那独一份的野和嫩。

花草的做法有很多,不过最受欢迎的一定是花草炒年糕,花草的清香在烹饪后散发出浓香,搭配上软糯劲道的年糕,是春天特有的美味。不少台州人认为,没吃过花草炒年糕的春天是不完整的春天。

“花草在以前是人们摘来喂猪的野菜,因为它长得繁茂而且比较软嫩,很适合喂猪。”来自临海的金女士表示,如今花草身价上涨,可没人舍得喂猪了。

记者来到椒南中心菜场,可以看到蔬菜区的每家摊位上都摆放着鲜嫩的花草,细长的茎,衬着嫩绿的叶子,用手轻轻一掐,沁出清冽冽的汁水,格外吸引人。

“花草现在便宜了,一斤只要十来块,刚上市的时候,一斤能卖二十多块呢!”椒南中心菜场小江蔬菜老板娘林女士告诉记者,花草不仅好吃,而且能降低人体内多种病毒的活性,减少病毒对人体细胞的损伤,功效多多。

金女士将食材备好,分别是花草、豆芽、冬笋、年糕、五花肉和大蒜苗。首先将花草清洗沥干,切成寸把长,把叶子和茎分开,放在一边备用。同时把冬笋洗净后切成细丝,也放在一边备用。

接着热锅倒油,将切好的五花肉放入,让五花肉与热油充分融合,不一会儿,五花肉开始滋滋作响,再放入备用的冬笋丝,锅里迅速迸发出香味。

这时候,就可以把花草的茎倒入锅中,快速翻炒几下,一股草的清香立刻散发了出来。接着将年糕和豆芽倒入锅中,逐渐融入花草和冬笋,伴随着水汽升腾,空气开始弥散出浓郁的鲜香。最后一道工序,就是将姗姗来迟的“佳人”——翠绿的花草叶子和大蒜苗加入其中,等到香气四溢,就该出锅了。

“豆芽和花草叶子都只需要简单翻炒一下就能熟,所以要最后放进去,不然就太软,失去口感。”金女士解释,大蒜苗太早进场,香味也会大打折扣。

纯白软糯的年糕和翠绿的花草紧紧缠绵,点缀着冬笋和豆芽,格外诱人。一口下去,清香鲜美,是记忆中童年的味道。

记者 杨梦倩 文/图