



“江西小炒”尽在江西味道

□ 叶海波

作者手记



“我们想对标的是‘鸡毛换糖’”

贵溪人余德华,46岁,被很多人看作是江西菜馆在义乌的领头人,尽管他自己不喜欢也不愿意这个称谓。经过十多年打拼,余德华的“江西小炒”店由城中村的一个小店发展成了贵溪阳光土菜馆。余德华开了5家连锁店,3家在义乌,2家在金华,其中一家正在装修,营业面积1200平方米。

我们与他在他的店里见面。这家店临街,左右隔壁都是餐饮店,离店50米是义乌本地最大的连锁餐饮品牌——“鸡毛换糖”。我们一行人下午两点到店时,余德华正在店门口等贵溪发来的食材。如果没有特殊情况,每天这个时候,来自家乡的食材都会准时出现。这些食材随着贵溪到义乌的班车前来,然后再被装上小货车转运到店里。

“我亲自对这些食材把关。这是我们的核心竞争力,一些卖得特别好的菜品,得保证食材质量,一些新食材还可以开发新菜。做餐饮就是这样,没一件事可以掉以轻心。”余德华指挥着员工从车上把食材搬下来。

“天气热起来,宰好的鸭子必须放在冰袋里;这种水芹菜这边买不到,当地就算有卖也不好;这是晒好的红菇,只有老家才有,也是我们店里卖得最好的菜;这些笋都会用来包饺子,你们尝尝……”余德华对每种食材如数家珍,他语速很快,话里话外带着浓厚的家乡自豪感。

“我不认为‘江西小炒’需要什么代表菜,反正我店里好像没有。客人可以点大厅冰柜里已经搭配好的菜品,也有很多熟客就是随便点,看到食材自主搭配,我们照样能炒。这恐怕就是‘江西小炒’的特色,不被菜单束缚,随心所欲。”余德华对每种食材如数家珍,他语速很快,话里话外带着浓厚的家乡自豪感。

余德华1999年来义乌闯荡,做过很多工作,进过很多厂。进入餐饮行业,是大哥带他入行的。那时候,大哥已经做了几年餐饮,积累了一些经验和人脉,大哥认为这个门槛不算高的行业完全可以成为弟弟的安身立命之所。

2008年北京奥运会开幕,义乌很多工厂的订单全天下开工都做不完。在大哥的引荐下,余德华承包了一个食堂,那时候他才知道大哥口里的干餐饮就是承包食堂。余德华承包的是一个有500名工人的工厂食堂,工人三班倒,他就得做4顿饭,每天睡4个小时,凌晨起来发面做早餐,包子馒头,油条稀饭,食堂员工吃完饭睡会又得开始忙碌中餐了,晚上还得做夜宵,包饺子、擀面条……那时候他不知道什么是“江西小炒”,就是隐隐感觉他的几个炒菜,每次盛出来,很快就被一抢而空。

那是段艰苦的日子,余德华感觉切菜时都能睡着,后怕不已,为此准备了冰水放在厨房,困了就用冰水洗脸,然后再继续干活。工厂老板也看不下去,不止一次劝他,别熬坏了身体。承包食堂5年,余德华好像一个捡到了武林秘笈的习武者,从基本的扎马步开始修炼,再出江湖时已是一身功夫。那个时期,余德华学会了做面点、炒菜,还不时研发新菜。开个小店的时机渐渐成熟了。

2012年,余德华拿着承包食堂赚来的第一桶金,在义乌市香山路附近开了家“江西小炒”店。开店第一天,他就做了两个决定:大部分食材要从老家运过来,所有员工都用家乡人。这两条规矩,他一直坚持到了今天。店里许多员工跟了他十几年,他与香山路这家店的厨师长当初一起在厨房,一个人管一个灶头,一盘菜一盘菜炒,辣椒炒肉、辣椒炒蛋、大蒜腊肉、炒三丝……余德华不记得从什么时候开始,外面等座位的人远远超过了店里吃饭的人,也不知道街上怎么就多了许多挂着“江西小炒”“正宗江西小炒”招牌的店面。

清明节余德华要回贵溪,店里员工正在包家乡的艾叶饺,炒熟的馅料有笋丁、藕丁、香菇、辣椒。余德华介绍,艾叶饺费时费工,一般不对外售卖,但每年都会包不少,除了员工过节吃,以慰思乡之苦,还因为很多熟客喜欢、点名要,所以就拿出来馈赠熟客。食物是一条纽带,连接着家乡和异乡,还维系着人和人之间的情谊。“看到本地人喜欢我们江西特色小吃,说实在的,心里挺高兴的,累一点也没什么。”

“江西小炒”的明天一定会更好,但这需要更多力量去宣传和推广。我希望‘江西小炒’能像‘沙县小吃’‘兰州拉面’那样,有统一的门头、装修还有菜单。我也希望做‘江西小炒’的同行,无论店大小,眼光能放长远,我们的竞争对手是湘菜、杭帮菜、本地菜等,而不是我们自己。我的店面都选在‘鸡毛换糖’附近,我就是要对标当地龙头企业。只有这样,我们江西菜才能走得更远,不但成为家乡人聚餐吃饭首选之地,获得更多当地人的认同,展示江西好山好水,也展示江西人的形象。”

“这可能是义乌最好吃的莲藕”

朱丹,新余分宜人。分宜最有名的菜是电厂螺蛳、大岗山腊肉,还有用当地鸭子做的麻辣鸭,朱丹和丈夫把这些菜都带到了义乌。他们在义乌黄杨梅村开了一家叫分宜农家菜的小炒店。每到晚上店里一座难求,各种豪车挤在门口,很多人等候许久最后就只能打包带走。

这家夫妻店搬到黄杨梅村现在这个位置5年了。起初他们和余德华一样,在城中村开了一家小店,丈夫炒菜,妻子负责后厨以外的其他全部工作:保洁、洗碗、前台经理、传菜生、收银……

朱丹在老家与别人合伙开过一家姐妹烤肉店,生意也挺好,还成了当地的网红店。朱丹酒量好,人又豪爽,来店里的多是熟人,她多少会陪着喝点。一两天还好,如此天天喝酒应酬,朱丹有些身心俱疲。

一年后,她把店转让了,继而转战义乌。跑运输的丈夫也被朱丹拖了过来,还被她改造成了一个厨房。朱丹对这个厨房相当满意,说他天赋极高,尽管出菜慢,但每个菜都是亲手炒出来的,每次食客们的焦急等待最后都能转化成满足和称赞。“这样的家常美味,值得等待。”对于许多食客的褒奖,坐在一边的丈夫不善言辞,只是笑了笑,转身又进了厨房。

“我们开店的时候,义乌已经有不少‘江西小炒’了,而且大部分是夫妻店,或者是兄妹店、姐妹店。创业总是很辛苦的,尤其是餐饮行业,只有家人愿意陪你起步。”朱丹没有详细讲述创业时的艰苦,她觉得所有在异乡的“江西小炒”店都经历了这样的阶段,有些没坚持住走了,有些坚持下来慢慢做大了。

关掉排档开新店时,朱丹也一度差点放弃。那时,新店生意并不理想,可每天还面临着房租、水电这些必要开支。此前盘店、装修,他们已经把辛苦攒下来的积蓄花光了,无奈只能向亲朋好友借钱维系日常开销。“那时候每天看着店里空空,真是心急如焚,也想了各种办法招引客人,但效果都不好。我和老公商量了好几次,再挺一个月,不行就关掉。一个月过去了,生意稍微好了点。我们不甘心,总觉得菜品不差,怎么就不能打动别人?就这样,又挺了半年,才迎来转机。”朱丹坐在店里的长凳上,说起那时候的绝境,一脸凝重。

“我看着她从排档开到了这里,也看到了店里生意慢慢好起来。这夫妻俩勤奋踏实,我相信他们能做起来。”店里有个坐在角落的大姐,突然参与进了我们的对话。

“这是我的房东龚大姐。我们俩关系非常好,这些年要没有她支持,我可能

也做不下去了。”朱丹笑着给我们介绍。

“江西菜好吃,食材好,店里又干净。你们夫妻俩做事勤奋,无论生意好不好,都准时出现在店里,打扫卫生、准备食材,我可都看在眼里。”聊起朱丹和这家店,龚大姐就像打开了话匣子:“我觉得有些食材还可以用,她却把这些食材放太久了,必须扔掉,不能炒给客人,要不然会砸自己的招牌,砸江西菜的口碑。我们义乌人都是做生意的,这样诚心诚意做生意,没有不成功的道理。我现在是他们店的粉丝,逢人就要推荐,我身边朋友都是这家店的常客。”

饭点快到了,朱丹又得开始忙活了。她打开冰柜,把一些从分宜运过来的食材端出来:腊肉、干笋、莲藕、豆芽、水芹菜、螺蛳……再走到黑板前,用粉笔改菜单,有些需要删除,有些需改换。这样的场景,几乎是义乌每家“江西小炒”店的标配。

“你别看这篇好像挺普通,但很多客人说,这可能是义乌最好吃的藕,不信你们尝尝。这是家里运过来的豆芽,因为实在不够卖,一般不摆出来,得直接放厨房,先保证熟客。这个腌好的鱼块,也是店里特色……”像余德华一样,朱丹对家乡食材充满骄傲。我们突然有种感觉,他们介绍食材,其实就是在一遍遍赞美家乡呢!

华灯初上,我们离开的时候,店里已经高朋满座。我们尝到了“可能是义乌最好吃的藕”,几乎没有调味料,就是藕的清甜,还有炒鱼块、蒸腊肉……全是地道的江西味。吃饭时,我们问朱丹现在还喝酒吗,她说每天送走最后一拨客人,她会让老公炒几个家乡菜,夫妻俩一起坐下来吃点,说说在家读书的孩子,说说要不要把这家店扩大规模……

这就是开着“江西小炒”店的老表们平淡而忙碌的寻常日子。他们思念家乡,憧憬未来,他们用勤劳肯干将江西味道飘到这座城市的每个角落。他们来自贵溪、分宜、乐平,他们出现在义乌、上海、杭州……不远的未来,他们还能走得更远。

“接地气的‘江西小炒’注定要火爆出圈”

关于“江西小炒”,我们还采访了江西省赣菜产业发展促进会会长、中国烹饪大师汪建军。在汪建军看来,赣菜开胃、可口、营养、下饭!这些都和当下消费者的美食认知相吻合,加上来自江西的好食材、赣菜厨师的认真烹炒、亲民的价格和极高的体验感,“江西小炒”火爆是一种必然。

其实,“江西小炒”火爆出圈是经过很长一段时间的市场沉淀的。汪建军认为,“江西小炒”的走红,是对赣菜口味、市场认知等方面的充分肯定。“未来一定会有更多能够凸显赣菜体系内不同菜品集成的新名词。这些新名词只要能传播出去,就是对赣菜品牌价值的整体输出做出了贡献,为壮大赣菜产业提供了具体的发展路径。”

“让更多人知道赣菜,了解赣菜,我想还需要‘江西小炒’的从业者们保持好当前的这份热情,坚守好‘江西小炒’的品质。只有一直保持好味道才能不断吸引更多的消费者关注、体验,才能从身边的‘江西小炒’开始更加深入地接触和了解中国赣菜。”

当前,越来越多的城市涌现出了赣菜品牌,业态也从单一的小馆走向了生态餐饮的体验集成。汪建军认为,充分运用江西绿水青山给予的生态食材,在菜品呈现过程中牢牢秉持守正创新的理念,把乡情、亲情融入消费体验场景中,把赣菜自身已经形成的供应、研发、服务产业链强化起来,借助数字时代的东风把品牌策略、营销推广做好做新,赣菜产业一定能书写出更加辉煌的篇章。

赣菜本味「真」

民以食为天。中国人对食物情有独钟。食物不仅有滋味,慰藉味蕾,也包含了思乡、怀旧、留恋等种种情感。而在今天这个网络时代,关于食物的话题,总是被热议,“淄博烧烤”“甘肃天水麻辣烫”,每次出圈背后都是一次文化的传播和推展,一次地域形象的展示和宣传。这次,轮到低调的“江西小炒”火爆全网了!

当我们准备去义乌探寻时,已有媒体报道过这个话题。这一次《寻赣记》出省探寻,我们要寻什么?寻“江西小炒”火爆的原因吗?原因其实不复杂,食材新鲜、锅气十足、价格公道、干净卫生……似乎不要大费功夫都能寻到。食材来自家乡,江西的好山好水造就了好食材,一般都是夫妻店、兄妹店、姐妹店,所以掌勺的都是自家人,自然不会怠慢,每道菜都能用心烹制。

除了这些,还能寻到什么?我们走进店里,走到那些从业者的身边,跟随着他们日常的脚步。我们不再走马观花,我们试图寻到“江西小炒”味道的背后故事。几日采访,我们明白了“江西小炒”的本味更多的就是食材本味,是好山好水的味道,所以分宜菜馆里销量最好的菜是炒藕和炒豆芽。一个“真”字,涵盖了“江西小炒”的本味,也道出了江西人的性格。

其实“江西小炒”不是新事物,它早已扎根在义乌的大街小巷,很多店默默经营了十几年。在“江西小炒”还没有出圈的时候,这些小店低调,不事张扬,用心做菜,诚心开店,凭着勤劳和真诚,赢得异乡人的信任和喜爱。无论是余德华还是朱丹,他们对现在“江西小炒”的火爆都没有感到惊讶,也许他们觉得这是水到渠成的事情,再说了,忙绿不出圈,火不火,明天的生活还是照旧忙碌,店里客人陡然增多了,他们依然是那个尽心招待。

人的迁徙促成了食物的相逢,食物的相逢又见证了人们的聚散。据诸现实,从南方到北方,有江西人的地方就有“江西小炒”。这片红土地上的人民,低调踏实、勤劳肯干、善良敦厚、热情好客。走出家门来到异乡,他们依然保持了这些本色,这些性格中的底色自然也就赋予了“江西小炒”新鲜热烈、原汁原味的特点。所以,你要问“江西小炒”有什么代表菜,几乎没有店家能说清楚,凡是能搭配的时令食材,都可以下锅大火猛炒,不需要太多调料,吃的就是这份新鲜热烈,要的就是这种原汁原味。

这些风味在漫长的时光里和故土、乡亲、团圆等情感混合在一起,被带到了更远的地方,让更多人吃到了并喜欢上。对于异乡人,吃一次江西小炒吃的是赣菜的味道、食材,而对于游子来说,“才下舌尖,又上心间”的滋味背后是深深埋在心底深处的情怀。这种情怀,是坚持,是韧性,是能吃苦,是能耐得住寂寞。大概,这正是“江西小炒”香飘四方的原因所在。

“江西小炒”的火爆,让更多人了解了江西的好食材和好味道,知道了不断进取的赣菜。自2020年11月出台《江西省打造赣菜品牌三年行动计划(2021-2023年)》以来,我省多措并举产业、抓平台、抓推介,有效促进赣菜产业不断发展。数据显示,2023年,江西省餐饮业营业额1538.8亿元,增长17.4%,较2020年底增长63.7%。

不久前,“2024黑珍珠餐厅指南”发布最新榜单,全球共有30个城市341家餐厅上榜,其中包括南昌的牡丹亭(新天地店)和春天来了·雅集两家赣菜餐厅,这也是黑珍珠榜单首次覆盖赣菜。

“江西小炒”方兴未艾,借东风,赣菜要扬帆远航!

公元4世纪,雷次宗《豫章记》道:“嘉蔬精稻,擅味于八方。”这9个字是有文字记录的对赣菜最早的评点。前4个字盛赞江西食材,后5个字则赞扬了赣地厨师们的高超烹饪技艺。

1300多年后,乾隆年间的知名“吃货”袁枚,将江西米粉肉的做法收入了他的美食著作《随园食单》:“用精肥参半之肉,炒米粉黄色,拌面酱蒸之,下用白菜作垫,熟时不但肉美,菜亦美。以不见水,故味独全。江西人菜也。”时至今日,米粉肉依然是江西老表餐桌上的流行菜。虽说各地有各地的做法,但大体和《随园食单》中的描述接近,只不过很多人不再自己炒制蒸肉用的米粉了,而是用超市买来的已经调好味的蒸肉粉,垫底的白菜有时也换成芋头、红薯或土豆。

《随园食单》在袁枚生前已印刷面世,而且一版再版,颇为畅销。1798年袁枚去世,此后几百年,《随园食单》依然是美食家和“吃货”们绕不开的常读之书。《随园食单》还不断被餐饮业从业者提起或引用,至今仍是很多大厨研发新菜的参考。

江西农耕文化历史悠久,餐饮倾向农家菜风味。但江西自古文人众多,特别是随着书院教育昌盛,读书求仕盛行,宋明时期,江西文化巨子喷薄而出,开宗立派,引领潮流;加上江西山水清秀、风景独好,不管是慕名而来的帝王将相、文人墨客,还是本地成长的文化才子,都影响了赣地的饮食文化。很多菜肴都与名人“关系匪浅”,如朱元璋吃“流浪鸡”、乾隆游猎难忘“银鱼肉丝”、范仲淹赞赏“鄱湖鱼米”等等,所以,江西菜又叫“文人菜”。

到了今天,赣菜的面貌发生了巨变,“文人菜”也成了一个个故事和传说。如今,赣菜飞入寻常百姓家,还飞出了赣鄱大地,飞到异地他乡,成为游子们治愈思乡情的良药,并得到了越来越多的当地人的肯定和喜爱。赣菜出赣渐成气候,只不过谁也没想到,从甲辰龙年春节期间的“浙江特产是‘江西小炒’”这个网络热搜自义乌开始流传,到如今抖音平台上“江西小炒”视频话题2.6亿次播放量……“江西小炒”就这样毫无征兆地火爆全网。

这时候我们前往义乌,最主要的目的已不再是探寻“江西小炒”火爆原因,而是希望走近那些“江西小炒”店主和赣菜从业者,去呈现“江西小炒”背后的文化与人事。



“江西小炒”鲜辣醇厚。



贵溪菜“红烧家乡鸡”。