

“老巷烟火繁华”系列报道 86

菜很下饭：辣椒炒肉 中国乡味

“辣椒炒肉，不仅仅是一道菜，更是家的味道，是乡邻的温情。”林莉说。

长治路与亲贤北街交叉口东南角，菜很下饭·辣椒炒肉（亲贤街店）仿佛一张“湘菜名片”，向食客味蕾发出诱惑，邀请匆匆往来的人们小聚，一起回忆过去的时光。

在菜很下饭的门头牌匾上，只写了两句话，一句是“太原特色菜热门榜第一”，另一句是“不满意就退菜”。

寻觅“中国乡味”

日暮晨光中，袅袅炊烟里，寻得“中国乡味”。

38岁的林莉，进入餐饮行业已有21年，而她的丈夫牛伟，则是一位从事厨师工作25年的“老江湖”。在两位品牌创始人眼中，菜不仅要下饭，更要有“中国乡味”。

何为“中国乡味”，林莉给出解释，“那些来自乡村的新鲜食材，那些记忆中最好吃的味道，还有那些七大姑八大姨带给你乡土人情的温暖。”

“经过一年筹备，2020年2月8日，菜很下饭·辣椒炒肉（亲贤街店）正式营业，这是我们夫妻俩在太原开的第一家店。”林莉说，“现在我们在太原已经开了3家直营店。”

第一家店开业筹备期间，牛伟琢磨了200道菜，最终精挑细选了40道菜。而在随后的3年时间里，牛伟差不多每个月都在出差，他跑遍全国各地学习、研发菜品。

于是，菜很下饭月月都有新品。每逢新品上市，林莉便会邀请员工和顾客一起尝尝鲜。“新菜全都免费吃。”林莉坦言：“借这个机会，大伙儿坐下来，吃顿饭，聊聊天。”

家住南波湾公寓的贾浩宇，几乎每周都会来吃一顿。“没办法，看着都是家常菜，自己做不出来这味道。”贾浩宇说，“菜真的很下饭，随便点上几



辣椒炒肉



五谷金钱蛋



个(菜)，那个蒸米的小电饭锅，我一个人能吃两锅米。”

身为朋友圈里的资深“干饭人”，贾浩宇也会不时将菜很下饭推荐给朋友。朋友们来了，道一声“好吃”，然后海阔天空聊起来，聊到深处再感慨一句“此时无一盏，何以叙平生”。

众人酒足饭饱后，林莉会去打探一番。“感觉味道如何”“有没有什么建议”“哪个菜最满意”……

答曰：“辣椒炒肉。”

国民炒菜第一

辣椒炒肉，刚刚“炒”上了“国民炒菜第一”的交椅。

2024年9月6日，全球知名数据咨询公司弗若斯特沙利文消费者调研结果显示：“以餐厅销量份数为依据，将消费者心中的国民炒菜排序，辣椒炒肉排名第一。”

谈及湘菜中的经典菜式，莫过于辣椒炒肉。而菜很下饭的辣椒炒肉，

更有一套独一无二的制作“秘籍”。

菜很下饭的饭，不简单。“我们先后一共试了20多个品种，最后选用了五常大米稻花香二号”。牛伟介绍说，“我们配置了净水系统，由专人负责，用纯净水煮米。”

“我们炒的肉，来自散养的走地猪，选用最好的三线五花肉。”牛伟说，“先用葱、姜蒸25分钟，然后切片，再用老卤水浸泡……”

“辣椒我们选用的是山东龙椒。”牛伟表示，“龙椒皮薄肉厚、辣味浓郁，不仅能够增添菜肴的口味层次，而且它的颜值很高，提升了菜品的美观度。”

菜很下饭的辣椒炒肉，由专人专锅制作。辣椒的爽脆与猪肉的醇香相互映衬，每咬上一口，浓郁的味道便在口中散开，回味无穷。

辣椒炒肉的辣，还透着鲜。“所有食材必须新鲜，不过夜。”牛伟说，“还有些应季菜，比如有一款南山萝卜，来自湖南1800米的高山上。”

“我们没有预制菜，都是现炒。”牛伟坦言，“不加入过多调味料，而是靠食材的本味形成风味，更考验大厨‘炒’的功夫。”

以小炒为主的湘菜，不仅新鲜现制，而且可以较快出餐。辣椒炒肉的时间大约为5分钟，其他现炒菜需要3至5分钟，剁椒鱼头等复杂的菜品也不超15分钟。

就像回家一样，简简单单“炒”一下，然后开饭。

等你回家吃饭

在菜很下饭，不满意就退菜，不需要理由。

菜很下饭平时每日大约服务150桌客人，节假日能够达到200桌。“人多了，难免众口难调。”林莉说，“有不

合口味的菜，请告诉我们，直接退。”

从门口的牌匾，到点菜时的弹屏，菜很下饭几乎无时无刻不在提醒食客，不喜欢的菜是可以退的。而人们退菜的理由千奇百怪，有人说上菜慢，有人说太咸了，有人说点错了。

“我们每桌都有专人服务，每天都有退掉的菜。”林莉表示，“对我们来说，顾客体验是最重要的。我们需要第一时间了解大家的需求，听取大家的意见。”

在林莉看来，最顶级的顾客体验，便是回家的感觉。回家的感觉，就是自由自在地吃好喝好，无拘无束地拥抱安宁与舒适。

桌上永远插着鲜花，看到就会有一份好心情；桌上的招待茶，则是根据菜品专门配置；桌上及室内的灯光，请专家进行了设计，主打温馨氛围……

而菜很下饭两个最大的包间，一间名为近邻，另一间则称为乡里。“我们的包间需要提前一天预约，但是不收包间费。”林莉说，“包括10人或12人的大包间，也不收包间费。”

每月15日，是菜很下饭的“邻里感恩日”。在这一天，店里以一元一个的价格，限量供应600个至800个酱肉包。“周边的大爷大妈最喜欢这个了，早早就来排队购买。”林莉说。

“品牌文化不是挂在墙上的，也不是喊在嘴上的。”从业20年有余，林莉说真诚才是“必杀技”。“要让顾客们真实感受到乡土人情，感受到他们被尊重，感受到他们被爱拥抱着。”她说。

“吾心安处是我乡，最安心处是我家。”林莉坦言，“愿每个走在回家路上的人，在这里遇见最美好的自己。”

记者 杨尔欣 文/摄



扫码看视频

