



香川泡菜的泡菜酸爽可口,移居外地的顾客都忘不了它的味道。(株洲日报记者 李军 摄)

### 香川泡菜:不用反季节蔬菜

4月28日中午11点半,荷塘区钻石路248号。临街的香川泡菜店并不打眼,但不断有人来点泡菜、凉皮凉面。一位女士打包一份泡菜,放在自行车的篮子里就走,一看就是常客。

记者点了萝卜、腐竹、黄瓜等泡菜。辣椒干香、萝卜多汁,花生脆脆,众多食材或软糯或清脆,酸甜的口感令人吃得根本停不下来。

店老板是35岁的小伙袁懿,香川泡菜开了8年,他是4年前接手的手。

原来的店主,是比袁懿高几届的“师兄”,用心经营下,香川泡菜慢慢做出了名气。后来“师兄”去长沙发展,就把店子转给了他。袁懿看重“香川”这块牌子的受众基础和发展潜力,果断选择接手。

但袁懿学粉末冶金专业出身,毕业后找的都是对口的工作,创业做泡菜是头一遭,“而且从没摸过菜刀,不会做菜。”

为了把店子经营好,袁懿“从零开始”学,不断总结经验。挑选食材、腌萝卜、切菜等,他亲力亲为。

袁懿直率地说,刚接手那会儿,虽说掌握了配方,做的泡菜确实差些火候,自己不满意,部分顾客也反馈说,不是以前那个味道了。

对此,袁懿全部虚心接受,下苦功钻研,做得不到位的地方,全部丢掉。功夫不负有心人,三四个月后,袁懿把口味慢慢做回来了。但这个习惯,他一直在坚持,即便现在,萝卜本身质量不行,

或腌得不到位,他依然会丢掉。“四年来,前前后后丢掉的萝卜,估计都有一吨了。”他笑着说。

注重顾客体验,尽量为顾客考虑,也是袁懿的经营理念。顾客来买泡菜,每次结账,他只收整数,零头都不收,“8角9角也不收。”

对外卖顾客,距离一两公里的,他骑着电动车送货。距离较远的,购买量达到100元以上,他会规划好路线,开上小汽车一个个送过去。有一次,拼单的顾客点了近400多元的泡菜,他开着车跑了红旗广场、汽车城,以及河西的体育馆、炎帝广场、财富湘江小区等地,“几乎把株洲城区绕了个遍。”这么送货,他也不多收顾客一分钱。

开店4年,他只在去年涨了一次价,从13元每斤变成了15元每斤,依然比较实惠。

因为泡菜纯自然发酵,不放半点添加剂,且从不用反季节蔬菜腌制泡菜,袁懿对自己的产品很自信,“孕妇吃也没问题。”

由于口感好,袁懿为人热情实在,香川泡菜的回头客占了九成以上,顾客黏性也很高。

一些顾客离开株洲后,依然会想念香川泡菜。袁懿就给海南、深圳等地的客户邮寄过,“主要是萝卜,萝卜保鲜时间较长”。比如海南那位女顾客,点了25元的泡菜,快递费就要15元,为了吃到念念不忘的泡菜,她愿意出这个钱。

“顾客的喜悦,就是我最大的成就感。”袁懿笑着说。

相传,宋代大文豪苏东坡一生喜食泡菜,不仅每餐必吃,还亲自动手腌制。每到一地,除了买坛泡菜,更把家乡眉山的传统泡菜制作技术传授给当地人。

若苏东坡来到今天的株洲,哪家泡菜才不会让他失望而返?



“刘家冲”牌的腌制大蒜。(株洲日报记者俞强年 提供)

### “刘家冲”泡菜:三代传承的独特味道

这时节,正值大蒜出土销售。个大瓣壮、皮紫肉白、味香辣浓的茶陵紫皮大蒜,是腌制泡菜的绝佳食材。上午,攸县的老文开着货车,到茶陵田间地头批发大蒜,满载而归。

把大蒜外皮剥掉,将根、茎等都剪掉,用清水冲洗干净,用淡盐水将大蒜泡一天一夜,再晾干水分。装瓶腌制时,按照不同的口味配制不同的秘方,调制好的汁水倒入玻璃瓶中,使大蒜完全被浸泡,最后,加盖密封好放在阴凉干燥的地方,十五天后即可食用。

同样的食材,做出来的味道却不一样。老文家的泡菜闻名攸县,还贴上了“刘家冲”的品牌标签,卖到全国。

攸县建设路工商银行对面,刘家冲特产坊店铺内,聚集了不少顾客。大家都是冲着泡菜而来。生意好的时候,甚至出现120元一斤的嫩姜供不应求的现象。这家店子有30年历史,一直由老文的岳母彭素娟看管。“刘家冲”泡菜,是传承她的手艺。

提起彭素娟,这位72岁的奶奶从13岁时,就跟着母亲学泡菜制作。她的母亲年轻时在地主家,学得泡菜的好手艺。在传承母亲手艺同时,她又不间断改良技艺。

放多少食料,加多少升水,密封多久,都要精准把控。彭素娟曾遍攸县街上的泡菜,一边对比,一边总结,长年累月,形成独家“泡菜秘籍”。

不少外出打工的人,逢年过节回来都跑到她的店子里买好多。

有一次,外地朋友给老文打电话开玩笑说,让他邮寄泡菜。泡菜都是现做现卖,怎么能邮寄?回过话,他仔细琢磨朋友的话,顿生包装上货架的想法。于是,他和老婆合计,注册了公司,主要卖土特产,其中泡菜一年就卖到100来箱。

进入市场,品种、包装、机械化制作,各家相互竞争,不乏商家打价格战搞恶性竞争,有的为牟一己私利添加防腐剂。彭素娟告诫女儿女婿,做生意要讲良心:“别买假货、劣质食材,要选好的、买好的,这样做出来的就好吃。好吃自然有人来买。”

“我们家的泡菜,都是纯手工的,腌制品都是季节性的新鲜菜。成本高,售价也相对高点。别人都说贵是贵了点但是质量好,口味和别人也不一样,他们还是来买。”老文自信地说。

## 这酸爽“酸”倒万千味蕾

“寻味株洲”特别报道之七

株洲日报记者 李军 俞强年 见习记者/钱惠

### 谭氏秘制泡菜:食材紧好地选

不少“吃货”说,每次路过谭氏秘制泡菜(以下简称“谭氏泡菜”),总有想买点吃的冲动。即便不买,一看到招牌,也会想起那种酸辣可口的滋味,口水都分泌得多多。

4月27日上午,记者来到天元区天伦东路177号的谭氏泡菜店。绿色的招牌,门面不大,但整洁亮眼。泡萝卜的大缸,腌腐竹、蕻菜的玻璃瓶,被归置得整齐有序。店内,一个戴口罩的中年妇女,以及穿红色外套的灰发老人在忙着切菜、洗菜。

戴口罩的妇女就是老板娘,48岁,叫杨意敏,开这家店8年了。

在株洲,谭氏泡菜的老板原来不姓谭。

“做泡菜以前,我当过公交车司机。”杨意敏笑着说。这让记者再次感到惊讶。

杨意敏是土生土长的株洲人。上世纪90年代,随着河西开发,她家的房子和地被征收。1995年,她当起了公交车司机,开过T21路和T28路等线路的公交车,干了18年,后来因离开了公交车公司。

杨意敏的丈夫是怀化芷江人。2013年初,她跟丈夫回家乡时,一下汽车站,一股酸甜味扑面而来,车站附近一排泡菜店。她跑去一个叫谭氏泡菜的店尝了一下,“吃了第一口,我就决定要学,把它带回株洲。”

学到秘方后,杨意敏很快在株洲开了店。“一炮而红,每天下午3点到5点,2个小时就卖完关门了。”她说,可能是当时泡菜店少,市场需求也大,生意才会那么火爆。

做了8年,杨意敏把谭氏泡菜开到了3家,除了天伦东路的旗舰店,韶山路和人民路各有一家,都是她的家人在打理。此外,她还做起了微商,把萝卜等泡菜卖到了全国各地。

火了这么多年,谭氏泡菜成功的诀窍在哪?

食材优质,新鲜是一个。跟供应商采购,杨意敏从不还价,也愿意出高价,但要求对方必须挑最好的给。“我跟他们说,如果顾客吃我的泡菜出了问题,我也会追究他们的责任。”

腌制技巧也有讲究,腌萝卜等用到的七彩泡椒等材料,杨意敏直接自己种,“严格把控品质。”随着气温等条件的变化,盐等调料要放



谭氏泡菜的腌萝卜酸辣脆爽,是主打产品。(株洲日报记者 李军 摄)

多少分量,泡菜成熟的时间等都会产生变化,“这要精细调节,不然品质就会打折扣。”杨意敏说。

杨意敏的也注重开发新品。最新的爆款是香辣魔芋干,上午出炉很快售罄,要买,只能等明天。



### 株洲吃泡菜不完全指南:

- 大萝卜先生  
地址:钟鼓岭路汉华国际105号门店
- 墟城十八子  
地址:金凤路与建设南路交叉口南侧湘西泡菜
- 湘西泡菜  
地址:天心东门步行街(天心派出所旁)
- 杨大姐萝卜店  
地址:石峰区清石广场

青龙湾 蓝谷国际 LANGU INTERNATIONAL 名校为邻 书香传世

# 4字头享公办二中双名校 开启小镇幸福生活

蓝谷国际 建面约84-143m<sup>2</sup>电梯房新品,全城盛启!

## 5重豪礼重磅来袭 购房良机不容错过!

- 一重礼:首付1成起,轻松置业幸福一步到位;
- 二重礼:购房优先入读公办市二中青龙湾小学中学,全程名校教育护航;
- 三重礼:成交送价值3000元小镇生活大礼包,让梦想照进现实;
- 四重礼:成交客户获赠青龙湾超值福袋,惊喜享不停;
- 五重礼:介绍亲朋好友成功置业,得1万元/套超高奖励;

\*本次活动的解释权归株洲青龙湾蓝谷置业有限公司所有

0731 2210 8888 株洲市 芦淞区 董家墩 伟大路 青龙湾田园国际小镇

■投资商: 伟大集团 ■开发商: 株洲青龙湾蓝谷置业有限公司

■建筑设计: 土人设计/北京清大原点建筑设计有限公司 ■景观设计: 墨尔本MATRIX/北京清大原点建筑设计有限公司

■景观设计: 土人设计/北京清大原点建筑设计有限公司 ■全程营销: 湖南大智营销策划有限公司

本资料仅供参考,不作为要约,所有权利均归开发商所有,最终以政府批准及法律文件为准。



## 舌尖上的春天

五一不远游 游玩就去青龙湾!

网红美食吃个够,把春天留在舌尖上,银湖沙滩惊现青龙湾,梦幻热气球,亲子游乐,五一乐翻天! 还有女镇长带您巡游带你嗨!

活动时间: 5.1-5.3 活动地点: 青龙湾小镇

