

# 篆新农贸市场有个“蒸肉西施”

## 不做账号,脸就是招牌,日均销售 150 公斤左右粉蒸肉

都市时报全媒体记者 何梦捷

你见过凌晨 3 点的昆明吗?篆新农贸市场的“蒸肉西施”王丽每天都能见到。

从老家建水来昆明创业 11 年,她起早贪黑,为的就是让更多人品尝到自己记忆中的“儿时味道”和“妈妈的味道”。凭借这一份纯粹和坚持,她的创生园粉蒸肉被越来越多的昆明人接受和喜爱。在这个流量为王的网红时代,不做网络账号,只靠“脸”引流,这家“四十年老字号”经受住了考验。

### 传承

#### 放弃退休生活 奔赴昆明创业

一早,在王丽的小店门口,已有不少人排队等着买刚出锅的粉蒸肉,水牌显示:粉蒸五花肉 9 元/公两,粉蒸排骨、瘦肉 11 元/公两。店头的招牌上,“四十年老字号”字样十分显眼——王丽已是创生园粉蒸肉第三代传承人。

“以前我们家在建水的一条背街小巷里,就有顾客专门从昆明开车找来,一进店就是一句:‘老板来一碗粉蒸肉,再来一点米饭和腌酸菜。’吃完还会打包几份带回昆明。当时,我爸爸就说想来昆明做生意,但他老了。我告诉他,‘等我退休了,一定把你的手艺传承下去,让更多人吃到我们家的粉蒸肉’。”

2013 年 9 月,退休的王丽和丈夫从建水来到昆明,用一个月逛遍了昆明各大农贸市场,并在篆新农贸市场租到一个 6 平方米的铺面。由于店铺位置比较偏僻,一开始生意并不如意。“那时候我每天只蒸 3 盘粉蒸肉,蒸多了怕卖不出去。每天我就抬着一整盘 8 公斤左右的粉蒸肉,去市场里的 4 条主干道给每一名顾客和商户口尝,一段时间后有人来买。”王丽回忆。

“你从来没做过生意。”“昆明市场竞争那么大。”“做餐饮太辛苦,年纪大了还是别干了。”……刚开始创业时,身边人总是这样劝说王丽,但王丽坚持了下来。

过了一年,王丽在熟食区主干道上租到了一个 1.2 米长的小摊位,生意也越来越好,顾客越排越长,甚至影响了邻近商铺做生意。辗转换了 4 次位置,2017 年,王丽租到了现在这

个 10 平方米的铺面,终于有了稳定的落脚之地。

### 改变

#### 成为网红店后 更注重顾客需求

最初,王丽的粉蒸肉每天下午两点才开始售卖,两三个小时就售罄了。许多顾客都问她为什么只卖那么一小会儿,王丽说,自家的粉蒸肉都是当天制作当天售卖,凌晨 3 点钟就要起床准备,从洗肉、钳毛、切片、腌制,到炒米粉、炒糖色、拌佐料上色、上笼蒸熟,全程手工操作,一直要忙 8 个多小时才做得出来,所以等拉到市场里已经是下午两点了。

2015 年,王丽的粉蒸肉登上了美食节目《舌尖上的中国》。成了网红店后,她更加注重倾听顾客的声音。有年纪稍大点的顾客说:“我们早上送外孙上学后就来买菜了,早上要是能买到就好了。”一些上班族则提建议:“我们下午五六点才下班,想买点回家下饭。”为了满足不同顾客的需求,王丽开始增加人手,从自己和丈夫的夫妻店发展到如今 5 个人,每天凌晨 3 点,蒸七八盘供上午售卖,上午 10 点再蒸第二次,供下午售卖,既保证了食材新鲜,产量也增加了。如今,王丽每天能卖出 150 公斤左右的粉蒸肉。

当然,带着家传的手艺从建水来到昆明后,产品也要适应昆明顾客的口味而做出一些改变。王丽听到很多老顾客说,肉片切得太厚了, she 就把原本 2 厘米厚度的五花肉片切成 1.5 厘米,听到有顾客说颜色太淡了, she 就把秘方配料颜色炒得更深些……

在王丽的小摊上,只有粉蒸肉和粉蒸排骨两种菜品,却获得了许多好评。“现场吃,热腾腾的很软糯开胃,拿回家热一下也不失口感。蒸得很入味,有一种熟透的油润感,肉香味很浓,肥肉入口即化,瘦肉香而不柴,肥瘦相间,没有肉腥味。带着肉香味的米粉绵软可口,粉蒸的土豆是免费的,买肉之后,老板会直接送一大勺土豆装在肉上面。”市民吴先生说。“土豆吸饱了肉汁的精华变得更好吃了,一口下去唇齿留香,肉完全没有脂肪的那种油腻



市场里的网红店



王丽每天笑着迎接顾客

感,比较正宗。”从西安来打卡的游客齐女士说。“他们家的粉蒸肉蒸得软烂入味,特别适合我们老年人吃,我每周都要来买两三次。”王老太太说。

多家媒体对王丽进行报道后,她收获了不少粉丝。“最小的六七岁,说在电视上看见过我,就让爸爸妈妈带着来买,还有从外省过来旅游专门来看我的,为了满足这些顾客把粉蒸肉带走的心愿,我就做出了真空包装的粉蒸肉,可以全国邮寄。我还遇见过买了带去澳大利亚、韩国、泰国等国家的顾客。”这让王丽欣喜而又自豪。

“虽然现在自媒体很发达,我也有一些粉丝,但我没有做账号,只想一心一意做好品质。篆新就像一个舞台,舞台里需要舞者,而我就是这名舞者,篆新提供的平台让我展示了自己的手艺,我也用手艺让篆新获得了更多的回头客,得到了顾客的认可和支持。”王丽说。

### 坚守

#### 每天精致出街 守住原本味道

“您的粉蒸肉拿好。”“不要盖盖子,趁热吃最香。”“认准我的头像,好吃再来。”王丽一边忙着打包,一边指指招牌上自己的头像,让大家记住她。“我的脸就是我的招牌,有的老年人不识字,看见我的脸在这儿,就会找来买。”她笑嘻嘻地说。

一个小小的摊位成为不少

昆明人心目中的宝藏小摊,王丽也因为鲜明的个人特色被大家称为“蒸肉西施”。

这个花名的由来,是因为王丽对自己的形象十分讲究。不管每天多早起床干活, she 都会把自己打扮得光鲜亮丽,眼线、眼影、腮红、口红、耳环、项链一样不落,还会盘一个精致的发型,尽管要穿围裙戴口罩,仍会精心搭配服装。“最开始创业时,没有资金招员工,所有活都是我和老公干,每天凌晨 3 点起床,要忙到深夜 12 点才能睡下,只能睡 3 个小时,但我还是会把自己打扮得精神神,笑盈盈地迎接每一个客人。一直到现在我每天都这样,所以大家就叫我‘蒸肉西施’。”

坚持精致生活的同时,王丽对家传手艺和口味有着同样的坚守。王丽介绍,自家的粉蒸肉,每一片肉都是手工一片一片切出来,因为她觉得只有这样才能保证食物的原汁原味。肉片厚薄也有讲究,将五花肉切成 1.5 厘米厚,才能入味均匀。

粉蒸肉好吃的关键在于“粉”,肉片只裹上一股的米粉不够,还要添加秘制调料和香料,蒸出的粉蒸肉味儿才够足。“配料其实都是生活中老百姓可以吃到的,比如说最常见的茴香、草果、八角。”但在王丽用心的配制下,这些普通的食材散发出了独特的香气,被打上

了专属的烙印。

以洋芋垫底,铺上满满一层腌制好的五花肉,放到蒸笼中蒸制 4 个半小时以上,一盘盘色香味俱全的粉蒸肉就冒着热气出锅了。王丽说,看似简单的制作过程,花费的时间和精力其实远比一般人想象中多得多,虽然每天都很辛苦,不过保持了记忆中的味道,就是自己最大的收获。

老昆明传统的粉蒸肉口味偏甜,常有一些顾客觉得王丽做的蒸肉味道不够甜,但犹豫许久后,她还是决定坚守原本的味道。“这个味道就是我爷爷、我父亲留下来最宝贵的财富,我要保持最初的味道,一定不能变,我会告诉喜欢偏甜口的顾客拿回家后自己再撒一点白糖提提鲜。”王丽说。

王丽不开分店不收徒,她的手艺怎么传承?对此,王丽表示不着急。“现在我还能干,等以后年纪大干不动了,再传给我女儿。”今年开始,王丽的女儿吕思雨也到店里帮忙。“自从爸爸生病后,妈妈就更辛苦了,看她现在手已经开始疼了,我就想着过来帮帮忙,给她减轻一点负担,两个人总比一个人要好。”



扫码看视频



传承三代的创生园粉蒸肉