



华曦阿杏饭团

鲜米手作 妈妈味道



▲果茶，饭团的“黄金搭档”

▼每一个饭团，都用心手作。



一个周六的早晨，对于9岁的孩子来说，是个难得休息的日子。可是，张肖芬却不得不带着孩子到市区华曦购物广场（以下简称“华曦”）。为了事业，更多是为了生活，她只有这么做。

赶在商场正式营业前，这对母子匆匆进了门。直奔四楼，这里有他们的全部依靠，一个输出“杏”福美味的窗口——阿杏饭团。

孩子很懂事，坐在一个不起眼的角落看起了书。张肖芬则和员工忙碌了起来。清洗精选的紫米，然后放入特制的木桶进行蒸煮。

这个时候，她开始准备主料：金沙咸蛋黄、牛排、八爪鱼、蟹柳、培根等。这些东西直接决定了每个饭团的口味。

随后，她又着手备辅料：青瓜丝、肉松、油条酥、萝卜脆等。这可是饭团的“灵魂伴侣”，不管哪种口味的饭团，都离不开它们。

看时间，离午饭点还有一个多小时，张肖芬坐了下来。

阿杏饭团，是全国连锁，总部在广东。去年夏季的一天，张肖芬带着孩子到广东游玩，在一个阿杏饭团的摊位前，孩子停下了脚步，嚷着想吃。

张肖芬对饭团并不陌生，可看着工作人员认真手作，阿杏饭团物美价廉、包装特别，孩子又吃得津津有味，她有些心动了。

能不能把这个南方的特色美食带回运城呢？

当时，张肖芬已经在华曦有一个档口了，主要经营中餐。这个说干就干、雷厉风行的“女汉子”，立马决定下手。

“在阿杏的记忆中，最怀念的是妈妈温暖的一双手，还有专属妈妈

味道的饭——手作饭。”

“好好吃饭，总有人惦记着你。”

“从第一口到最后一口，满满都是幸福。”

……

以“鲜米手作 妈妈味道”为制作理念的阿杏饭团，很快“俘获”了张肖芬。

“这个‘胖乎乎’的家伙，不仅外表憨厚惹人喜爱，‘肚量’也是海纳百川，能‘包容’各式食材，给味蕾带来不一样的惊喜。”她说。

聊着聊着，就有客人来了。

“给我一个招牌金沙咸蛋黄饭团。”

“好的，马上。”

只见，张肖芬立马精神起来。

一个饭团好不好吃，除了用料讲究，制作手法也很重要。

先是舀出一份还冒着热气的紫米，压平；然后铺上青瓜丝、肉松、油条酥、萝卜脆等辅料，挤上“面条式”的沙拉酱；紧接着，放上招牌金沙咸鸭蛋；最后用海苔包裹起来。

“一压、二铺、三包”，一个香喷喷的饭团就这么诞生啦！

对于这个招牌金沙咸蛋黄饭团，有食客这么说，蛋黄沙软、咸香绵密，一口咬下，细腻鲜香在舌尖化开……

在食客看来，手作饭团带来的温暖是流水线式的餐饮所不能比的。用心制作的饭团紧实有质、口感饱满，再装入新潮的包装袋，瞬间就能打动“干饭人”的心。

操作简单、出餐快捷，也是阿杏饭团被年轻人追捧的原因。它可以是零食，也可以当主食，对于生活节奏快的年轻人来说，未尝不是一种合适的选择。

午饭时间，是张肖芬一天最忙



查看饭团制作过程。微信扫描二维码。

碌的时候，因为她既要招呼这个饭团，还要操心那个中餐窗口，“有时，中餐窗口忙不过来了，我就到后厨掌勺颠瓢”。

从事餐饮多年，她也遇到过各种困难，但始终没有放弃，而且越干越投入。“做饭团，不止是因为儿子喜欢吃，过来买饭团的都是家人，在用料、制作方面必须得用心。”

在南方，“吃饭团、喝果茶”是“吃货们”的标配。为此，张肖芬也推出了各种风味的果茶。

忙碌的时候，也是时间过得最快的时候。到了下午两三点，客人渐渐少了，张肖芬也稍稍放松些。“和孩子，就在店里眯一会儿，下午六七点还是客流高峰。”

“生活是苦了点，所以要吃得甜一些。”这就是张肖芬当初学做阿杏饭团的初衷。

阿杏饭团，带给你“杏”福的味道，带给你不一样的钟爱。

记者 景斌 荆毅萍

本版摄影 记者 张国平 景斌 荆毅萍