

浙西小城江山。

江滨路上虽然还没有恢复往昔的车水马龙,沿江游步道已有三三两两结伴嬉戏的踏青者。尽管戴着口罩,依然能从他们眼里看出与自然亲近的愉悦。柴美娟的店就在路旁。在当地,她卖的辣酱被称为“江山老干妈”,颇有名气。

一座城的复苏,首先是从味觉开始的。排队的顾客不少。38岁的柴美娟站在门口客气地规劝:“疫情还没过去,零增长不等于零风险,你们不要排队,加我的微信预约,我会送货上门的。”

新年过后,柴美娟将新熬的第一锅辣酱,免费寄送给了驰援武汉的五名江山籍医护人员。“他们是最可爱的人,应该吃到家乡的辣酱,希望家乡的辣能帮他们在武汉更好地工作。”柴美娟说。



“江山老干妈” 把新年第一锅酱寄到武汉

她想坚持做下去,做成一家有烟火气的百年辣酱店

本报记者 疫情袭来时
春节的备货一天卖空

柴美娟的辣酱在衢州颇有些名气,她做辣酱的故事钱江晚报曾报道过,也算是一个网红美女老板。

有人称她为“江山老干妈”。柴美娟对此总是笑笑,“小本生意,纯手工,大家吃着开心就好,无法规模化生产,也做不了老干妈。”

柴美娟是土生土长的江山人,从小就喜欢捣鼓研究家乡的美食。衢州人无辣不欢,柴美娟对辣酱也是情有独钟。“我是吃着妈妈做的辣酱长大的江山女人,那股辣得舒爽的感觉是言语无法形容的。”

几年前柴美娟的家庭发生变故,生活开始变得拮据,为了养家糊口,柴美娟开始做辣酱卖。“都说为母则刚,我认为放我身上特别合适。为了把我的一双儿女抚养长大,吃点苦没关系。”

按照惯例每年春节都是销售旺季,去年农历腊月,柴美娟备足了春节期间销售的辣酱以及粽子、酱果等风味食品。

一场突如其来的疫情,打乱了计划。很

多人想要囤货——

“今年过年回不了家了,给我寄点辣酱和粽子过来。”

“我出不了门了,你帮我送点辣酱过来吧,我愿意加钱……”

柴美娟有些犹豫:“疫情那么严重,我去送货也怕被感染啊。”

最后她还是咬牙去了。小本生意,靠的是回头客。加上邮寄的,原本准备春节期间卖的货品,一天就卖空了。

“能给出不了门的家乡人带去家乡美食,我很高兴,能赚钱养家,我累点但心里踏实。”柴美娟说。

新年第一锅酱 寄给了驰援武汉的医护人员

存货卖光了,但订单每天仍源源不断地发来。家人劝柴美娟:休息几天吧,春节原材料难买,成本也增加了。

柴美娟开车到江山农贸城,跟摊位老板一家一家地沟通要货,和平时一样精挑细选辣椒、生姜、大蒜等原材料。“越是这种时候,越要要求严格。”

然后关了店门,闷头做酱。

厨房被烟火气和鲜辣味笼罩,春节不好招工,柴美娟就叫上大姨和母亲来帮忙。

疫情暴发后,浙江省第一批驰援武汉的医疗队中,有五名江山的医护人员。柴美娟从朋友圈还有新闻报道中得知,除了工作繁忙辛苦,饮食不习惯也成了这些最美逆行者们最大的烦恼。

柴美娟想办法要到了四人在武汉的地址,2月15日,将带着浓浓乡愁的第一锅熬好的新辣酱寄了过去。

2月20日,收到辣酱的郑春燕等五名江山籍医护人员兴奋不已,他们当即就拿着辣酱拍了照片发到朋友圈,向柴美娟致谢。

“听说他们有了家乡的辣酱,胃口好了很多。能让他们好好吃饭,也算我这个普通市



民对疫区的支援了。在武汉工作期间,他们吃的辣酱我全包了。”柴美娟说。

她想做一家 有烟火气的百年小店

2月19日,接到政府开工通知的柴美娟开店迎客,闻讯而来的老食客们纷纷跑来抢鲜。

非常时期,柴美娟也关注着政府对疫情的发布和对市民的劝导。

到店口罩没戴好的,柴美娟会提示顾客戴好口罩。也会不厌其烦地提醒对方,尽量线上订货她送货上门。“政府提醒我们客人不要扎堆,虽然这几天确诊患者零增长,但不是零风险,我只能劝返客人,相信他们会理解。”

这次疫情中的诚信销售,让柴美娟积攒了很多人气。“危机中也有机会,今年销售量比去年同期翻番,这让我更有信心做下去。”

柴美娟有一个愿望,就是让衢州江山的辣酱走得更远更久。“做美食辣酱是我的爱好,销售辣酱也是如今家里主要经济来源,做手工辣酱很累,利润也不高,但我会坚持做下去。我的理想,是将我的辣酱店做成一家有烟火气的百年小店。”

驰援武汉的江山医护人员,拿到家乡的辣酱后很开心。

