

# 从河南司机的深夜食堂到八方食客打卡的网红店 “发展烩面” 20年后“大发展”



鱼香茄龙

本报记者 黄葆青 文/摄

这几天,浙大紫金港附近一家不起眼的河南小面馆火了。连续20多天,门口都排满了等座位的人。除了附近浙大的学生和河南老乡,还有很多从下沙、甚至绍兴开车过来打卡吃饭的食客。

这家名叫“河南发展烩面”的小店,主要做烩面和一些地道的河南菜。20年前它是开在杭州莫干山路上的河南出租车司机的深夜食堂,20年后,它又是怎么火起来的?

## 一道菜带火一家店 老板主动“休战”两小时

来“河南发展烩面”吃饭的食客,都冲着店里一道鱼香茄龙的菜来的。

鱼香茄龙看上去像苏帮名菜松鼠桂鱼,其实用的是烧烤店常见的布茄子,将茄子用蓑衣刀法改刀后,挂糊入油锅炸,炸到酥脆以后浇上鱼香汁就完成了。这道菜是河南菜烧茄子的升级版,造型更好看,吃起来也更酥脆。

老板李发展说,鱼香茄龙比烧茄子做起来复杂一些,以前店里一般一天能卖出去10来份,不久前B站UP主“PIKA迪”吃了以后,把推荐视频发在了B站上,播放量达到18.4万。“火了!”李发展觉得幸福来得有点突然:“很多人都是看到视频觉得好奇来吃的,店里从来没那么忙过。最多一天,我卖出去了86份鱼香茄龙。”

因为鱼香茄龙热销,还带动了店里其他产品的销量,牛肉一天都能卖80多斤。李发展说,有一天甚至因为原料跟不上,只能向顾客们提出“休战”两小时。

来的顾客们不光觉得鱼香茄龙好吃,还点了“PIKA迪”推荐的烩面和大盘鸡。李发展说,烩面做起来挺快,但是大盘鸡做一份要半小时,点的人多了,整个店的运作就容易“卡脖子”。

“我没啥文化,就是个农村出来的人,之前都不知道啥是B站,没想到自己的店还能出现在那么洋气的地方。”说起意外爆火,李发展还有点不可思议。“我真的太幸运了,其实我开店都20年了,要谢谢这位UP主,让很多年轻人知道了我的店。”



招牌烩面



正在工作的李发展

## 不到一秒的事故 34天度日如年的煎熬

李发展来杭州发展了20年,去年是他这辈子最艰难的时刻。

“疫情期间因为生意不好,就没舍得换掉店里没有保护装置的旧机器,总想着等疫情过去了,多赚点钱再投入。没想到却出了事故,我被卡断了三根手指。”回忆去年的意外,李发展心有余悸。

那次不到一秒钟的事故,却让李发展受了34天的罪。他告诉记者:“整形医院的医生虽然接上了我的手指,但要接好却需要在我肚子上开一个口子,把我的手指放进去‘养’着,保持同一个姿势34天。我请了一个伙计天天监督我,照顾我的生活起居,一个多月才真正保住了手。那段时间,我都不知道是怎么熬过来的,真是遭老罪了。”

又经历了一段时间的养病,李发展的手终于康复了,可是10万元的治疗费让他的日子雪上加霜,保险公司以整形医院属于美容范畴拒绝赔偿,最后还是请教了保险方面的专家,才通过其他途径得以解决。

“都说苦尽甘来,现在真的越来越好了。”采访中,李发展忙得如陀螺般,却难掩兴奋。“疫情防控调整了,面馆的生意比以前有了起色,我的手指功能也恢复得差不多了,加上这次UP主的助推,让我真的越干越有劲。”



六个蛋的番茄炒蛋

## 暗暗火了十几年 李发展在杭州有了“大发展”

“河南发展烩面”曾经是一家神奇的面店,在大众点评上找不到任何点评,其他搜索网站上也很少找到它的资料,但据说杭城至少有6000多出出租车司机是它的粉丝。

这么霸气外露的店名,让好多人路过时都会忍不住多看一眼招牌,有人戏说:“不会是河南发改委开的吧?”熟客们都知道,店名就是老板的名字,老板姓李,名叫发展,河南人,就这么简单。

2003年,李发展怀揣着17700元来杭州开店,在莫干山路上开出了“河南发展烩面馆”。“一碗烩面才卖3元,忙活一天一夜只有100多元营业额”。2005年李发展把面馆搬到登云路时,店里连招牌都没有,当时他的面馆在墙上写了三个大字——“只有面”。

李发展的面馆虽然简陋,但做得一丝不苟。他有自己的原则:坚持面汤一定要用熬出来的骨头汤;坚持主要原料都从河南进货;坚持烧鸡加工以前一定要腌够六个小时;坚持菜量不少。

好吃实惠菜量大是这家店最大的特色。店里的番茄炒蛋从2011年8元一份卖到现在20元一份,始终坚持用6个蛋来做,而现在一般店里通常只用3个蛋。6个蛋的番茄炒蛋满满一大盘,胃口小的妹子根本吃不完。

现在店里卖得很火的大盘鸡,小份都比别家的大份都要大,为了让这道菜看起来量更大,他还会再切一个大大的鸡边腿烧进去,厨房的伙计每天剁鸡累到胳膊疼。

李发展的这些“原则”让他在河南老乡中赢得了口碑,生意当然也越来越好,最后有了紫金港的这家店。他的面馆不管开到哪里,河南的哥们总能在第一时间找到。

发展回忆在杭州的20年,真是各种不容易,他至今清楚地记得,当年开店的本钱,除了2700元是自己的,剩下都是向叔叔借的。“我的打拼,就是从当年莫干山路上的11张桌子开始的。”

李发展通过自己20年的努力,已经在杭州买了房落稳了脚,养大了两个儿子,扩大了店面。他每天的生活都是“三点一线”:面馆工作,家里睡觉,勾庄买菜。他说:“现在啥都不缺,就缺睡,能睡到自然醒,比啥都强。”