

『小舅妈』的『网红路』

■文/摄影记者 何可人

身着一件东北大花围裙,头绑两根小辫,家住义桥镇富春村的“小舅妈”,往直播架前那么一站,绝对是有点网红气质在身上的。

只见镜头前,她拿来一壶新鲜打好的鸡蛋液,往预热好的油锅里一倒,然后提起锅子快速转动起来。伴随着“吡吡”的响声,不一会儿,一张圆溜溜、黄灿灿的蛋皮就制成了。

“小舅妈,我的蛋卷里要加蚝油、美味鲜。”“好的好的,没问题,大家有什么需求,想要什么口味,我都可以私人定制的。”……“小舅妈”一边忙活,一边不时查看直播留言,回应粉丝们的问题。

将蛋皮铺到桌上后,“小舅妈”拿起已经搅好的肉末,在蛋皮上均匀地铺开厚厚的一层。接着慢慢将其卷成一根长条,用蒸笼布裹住,再用四根筷子夹在四周,用线捆紧。

“好了,这样一个蛋卷基本就算做好了,等我多做几个,一起拿去蒸一蒸就能吃了。”“小舅妈”给粉丝们讲解着。

在最近义桥镇举办的几场活动中,“小舅妈”成了“常驻嘉宾”。她将自己做蛋卷的全过程通过网络进行直播,线上线下吸引不少人围观,蛋卷的销量也格外红火。

“小舅妈”,真名王淑芳,去年刚退休。她说,自己是个勤快人,一直喜欢DIY美食。退休前,主要是利用空余时间帮人家包包粽子、做做蛋卷之类。后来,大家对她做的东西都特别“上头”,就怂恿她不如自己单干,多做些私房菜,大家可以问她买。

于是,退休后“小舅妈”正式走上了直播卖货之路。

为了让自己的私房菜品质“有目共睹”,她开设了“小舅妈的厨房”抖音号,为网友们直播自己做私房菜的整个过



程,甚至还会“带着”网友一起去采购食材,让大家买得放心,吃得安心。

“像我现在做的蛋卷比较有人气,这里的肉,我都是问村里的肉摊买的。我跟那家肉摊的老板说了,我到你这里买肉都是直播的,大家要是吃了我蛋卷里的肉觉得不好吃,你这生意也难做咯。”“小舅妈”对于“生意经”还是有一套。

看看蛋卷不难做,实则也需要真功夫。精明能干的“小舅妈”,对于自己的“技术核心”倒是毫无保留。“打蛋的时候不能打出泡沫,打蛋机的速度设定也是有讲究的;肉要用前夹心肉,这个肉肥而不腻,粘性好,卷在蛋皮里的时候比较服帖;肉里要放白酒,不能放黄酒;蒸的时间要控制在15分钟到20分钟之间……”在直播间里,面对好学的粉丝,“小舅妈”总是耐心传授经验。

“小舅妈”说,这做蛋卷的手艺,自己也是从老一辈人那里学来的。“在我们村,几乎家家户户都会做这种蛋卷。它也叫五梅花、如意卷。在那个物资匮乏的年代,只有过年的时候才能吃到蛋卷,那时的蛋皮做得很薄,肉也只有一点点。出锅的时候,父母会掰一个小角给我们这些小孩子吃,剩下的是要留给客人吃的。那种美味真是让人记忆犹新。”

如今无偿传授给粉丝,“小舅妈”希望这份“小时候的记忆,妈妈的味道,爱的传承”可以延续。不仅如此,她还希望可以帮助一些有家庭压力的宝妈、退休妇女学到技能。“小舅妈”笑着说,一些粉丝还会专程跑到她家去学,她都很欢迎,如今已经带了十来个徒弟了。

如此热心的“小舅妈”,也赢得了越来越高的人气。一场直播上万点赞量是妥妥的,粉丝量也已接近4000。制作的蛋卷最远卖到了香港。顾客大多是口口相传而来。

“一般我一个人一天可以做100根蛋卷。下半年的需求量更大,会叫帮手。基

本每天肉的用量都在六七十斤,甚至上百斤。”“小舅妈”说,特别是下半年,很多萧山人喜欢买蛋卷回去浸虾油吃,依然是过年餐桌上必不可少的一道菜。而不少“90后”顾客,喜欢将蛋卷放在烤箱里烤一烤,夹在吐司里吃。

这道传统的妈妈菜,在“小舅妈”不断创新的口味里,在顾客们“天马行空”的吃法中,走向了“经久不衰”。

如今,“小舅妈”还在家里倒腾起工作室。“我只想踏踏实实做,把私房菜的品质做扎实。有了工作室后,也欢迎更多志同道合的朋友过来交流技艺。”

