

# 这是一家在定海桥头施受热捧的小饭馆 每天出炉十多种卤味熟食

□记者 朱蔚 文/摄

这是一家开在双桥桥头施的小饭馆，人流熙攘的街巷上，他家落定这个位置一晃已有十四年。春夏秋冬，经年累月地从午餐到晚餐的经营，不光是左邻右舍记住了这家馆子，就连本岛内的很多老客都会大老远的特地过来。许多客人一脚油门踩到桥头施，就熟门熟路地找到了这家“一点和美食店”。

## 不管做什么菜 品质把控是第一位

落座他家饭馆的第一件事，就是把心头惦记的几道菜都点上一遍，再选几个当季时令菜，经常是吃完还不忘另外打包，一只只硕大的盆里，看着各个都喜欢。最爱的是卤鸭，还有卤牛肉、卤大肠……数着数着，突然发现卤味的种类多了好多，总有几款是合心意的。

他家的馆子受人追捧，不只是菜做得好吃，性价比也非常高，超级实惠。餐馆里的菜都是跟着时节走，一年四季，各种时鲜也是第一时间上架。开店的这些年，80后的主理人韩波一直保持着5点多出发去定海各大菜场购买海鲜的习惯，自己经手，才能保证食材的品质。老婆就近去三农贸市场采购新鲜的蔬菜，一些卤味要用的食材则由老爸负责去装回来，都是事先联系好的当天鲜货。这也是韩波做菜的理念，绝不做强品，不然口感就不一样了。

他家的卤味，有鸭、鹅、猪蹄、猪尾巴、猪舌头、牛肉、大肠、鸡腿、鸡爪、鸡翅等各种肉类，已有十几种。从当年自杭州带回来的卤鸭配方开始，不断地调整。彼时的卤鸭，在当地虽然有名，可吃到舟山本地人的嘴巴里，口感总有一些偏甜。韩波的调整，从口味到烹煮时的火候，再到重新挑选食材，一次次地尝试，按照本地人的口味改良再改良。

## 为着十多年攒下的老客 继续努力把店开下去

之后店里又相继出炉了其他卤味，不知不觉间，成了许多客人心目中定海卤味的NO.1。

所以这家店，不只是各位老舟山心目中的高性价比小馆子，同时也是集中各种卤味的网红熟食店。每天饭点未到，已有人跑到店里要打包。时间尚早，此时厨房的几口大灶上，烤鸭、烤鹅、烤牛肉还“咕嘟咕嘟”地煮着，韩波一人掌勺，围转在几口大锅之间，随时掀开这个锅盖，舀一勺汤不断地淋在锅里的肉上。

猪蹄也好，烤鸭也好，在汤汁里愈发显得油光发亮，和着扑面而来的香气，让人垂涎欲滴。

自家的卤味这么受客人们追捧，韩波也不是没想过干脆就做熟食，相较现状，会轻松省力一些。况且也常有外地的客人嚷嚷着他做的卤味入味、口味地道，希望能打包寄过去。但开了十几年的店，至今已攒下了两三千位老客，他们时而出现在微信上，时而在饭馆里亮相，吃惯了好吃的菜，总想着一年年地吃下去。即便开饭馆再累，这些热捧的客人仍是前行路上的动力，韩波放不下。

放不下，那就累且坚持着。



## 一年开店9个月 老客也能体谅

开店的十几年，韩波也常被客人们称为“任性”的老板，经常一关门就是一个月。当然老客也已洞悉了规律，一年当中大约开上9个月，基本会在过年的时候休上十几天。今年5月，他原本只想歇一周，最后开门时一算，已歇了二十天有余。那就一鼓作气干下去吧。不过，也没准再过几天又要休整，因为他的生日在即，每年到了这个时间，仿佛也有了借口，可以再“躺平”几天。

熟悉他的老客大都能体谅，他太累了。先不说从清晨到夜晚的忙碌，饭馆还有一个外送群，每天晚上打烊之后，韩波会把客人预订的熟食亲自送往定海，打包费、外送费一律全免，只想回馈客人，也不想挣这个钱。客人喜欢自家的菜，对于做餐饮的来说，是莫大的褒奖。而他这一天的晚饭，都是在外送结束之后，才能回家定下心来坐下来，吃几口菜，扒两口饭，尽量赶在晚上10点半前睡觉。因为第二天早上4点半，闹钟又会尽心尽职地叫醒他，开始一天的工作。

大清早的，有时韩波实在睁不开眼，就再眯一会儿，没多久他又自觉跳起来，不能再睡了，要起床干活。从桥头施往定海的方向，骑着小摩托，半个多小时就到了。定海的四五个菜场各有不同特色，一个个跑下来，把想要的食材备齐，碰到好的路边摊小菜也不能错过。一天的忙碌从晨起开始，有时他也会纵容自己坐下来吃一碗拉面，吃几个生煎或者大饼油条，换着吃。更多的时候赶不及，就在菜场边上买几个包子，边买菜，边匆忙地啃着吃。

## 自小就喜欢炒菜 长大后实现心愿

8点多，买菜回来，他便开始匆匆赶着烹制当天的卤味。打包卤味最合适的时间是在上午的10点到10点半，这个时间的卤味，基本已火热出锅了。到了11点，午餐的客人陆续来了，忙得人总是恨不得掰成两瓣用。还有些客人9点多就在馆子里露面了，看到想要的美味还在炉灶上煮，便知道来早了，还得再等等。

饭馆一年又一年地开着，韩波越来越忙碌，喜欢的越剧也很久未能去看。熟悉的老客都知道他是越剧的发烧友，因为喜欢，他也会无师自通地哼唱一曲。以前忙里偷闲，有客人叫起来一段，他张开嗓门就是一段。现在忙得太累了，嗓门都有些哑了，有些吊不上去。

他也会对着刚出炉的卤味，用越剧的腔调唱出它的美妙，也是忙中偷闲的小乐趣。

对他来说，越剧与烹饪，都是自己的喜好。韩波一直没有忘记开始学厨的日期，23岁时的9月10日教师节，接过锅铲，在美食城里跟着师傅成为了一名厨师。许是天赋，也是爱好，他自幼就喜欢炒菜，家里的土灶头上，架上一口大铁锅，挥动着小锅铲，这就上手了。

那时他住在外婆家，小学时的早餐，都是他踮着脚尖自己烧的，炒年糕、炒饭轮着来，慢慢地自学成才，练就了手艺。正式学厨之后，凭着厨艺天赋，第十二个月就拿到了1400元的薪水，而在当时的薪酬体系中，做十年以上也就拿到一千五六百元的报酬。

对他而言，炒菜，是维持生活的手艺，也是发自动性的喜好，所以，辛苦并开心着。