

定海五岔路口有一家“久馆” 那是冬日里暖心又暖胃的“深夜食堂”

□记者 朱蔚 文/摄

这是一家我吃过无数次饭的小馆子，从他家的“前世”吃到“今生”。

开始，它是开在定海五岔路口的一家小馆，“三只牛蛙”的店名直白且张扬，让人抬头乍见就知道这家的特色所在：牛蛙，一盆上桌，还得是三只。

再之后装修升级，“摇身一变”为现在的“久馆”，日式风格的中式小餐馆，主打晚餐和宵夜的各种小碗菜。让人称奇的是，几乎每一道菜，都非常好吃。



爆炒螺蛳 是我认准他家的“标签”

喜欢这家店，先前是因为他家升级之前的特色，牛蛙和爆炒螺蛳。牛蛙当然是主打，名字都曾上了店名。爆炒螺蛳则是我给他家总结的特色，也是我自认的定海范围内最好吃的。

炒螺蛳的手艺其实很考验厨师，除了浓油赤酱等各种调味料用量要合适，更要入味、美味，夹起的每一只螺蛳吮吸之间都能伴着汤汁的味道。火候的把握也非常重要，过了，螺蛳肉就老了，缩入壳里难吮吸，反之则汤汁未入，螺肉无味。

而他家的爆炒螺蛳基本滋味在线，颗颗螺肉都能吮吸且滋味鲜美，这样的炒螺蛳，我自己一个人就可以吃上一整盆。所以，去年天热的时候，老板说要闭店装修升级，一度让夜晚时分寻觅美味的我等老客如无头苍蝇，内心揣着失落的同时，头抬抬等着哪一日升级归来。

两个月后，再度映入眼帘的这个位置，被小巧的日式外观所代替，名为“久馆”。依然是不大的门面，比起之前的“三只牛蛙”普通简洁的中餐馆，现在的“久馆”有了设计感。推拉即开的木门边，是可折叠升降的玻璃窗，几把高脚椅围着窗台，便是可以望进去又可以探出来的吧台。

落座一楼 有种“深夜食堂”的味道

推门进去，小厅是个L型的吧台，可围着吧台落座，上方是几盏缠绕着粗麻绳的圆形灯盏，散发着暖黄的颜色，充盈着温馨感。

抬头，看到对面的白墙上，投影着影视剧的影像，两幅写着“深夜食堂”的布帘，隔开了通往后厨的空间。

整体的空间不大，却也是麻雀虽小、五脏俱全的感觉，穿过小厅，

随着环绕的木阶梯上楼，是两张卡座，也有包厢，仅此一个，能容纳十来位。从落座的各种位子来看，吧台高脚椅、平整摆放的椅子、卡座以及包厢，多种选择也能满足不同场合。

而我心仪的，还是一楼围着吧台的座位。兴许是早些年日剧《深夜食堂》的印象太深，入夜时分，这样的围桌而坐才是灵魂最好的安放方式。

“久馆”是酒馆的谐音，总要喝点什么吧。吧台上摆放着一排酒，有清酒，也有洋酒，侧边的冰箱里装满了啤酒和精酿。原本的纸质餐牌被一楼墙上的一小黑板代替，上面是菜单，泡椒牛蛙、番茄土豆牛腩、蒜香排骨、爆炒螺蛳、剁椒鱼头等原本在“三只牛蛙”吃得上头的特色菜都在，也多了好些新的菜。

与先前不同的是，小菜上桌，容器改换成了精致的小碗小碟，看着容量少了一些，但因为小巧，甚合我意。来这里，多数是二三人成行，小碗小盏正好可以多一点菜品的选择。

每一道菜 都可口好味且入味

所以，接下来一而再、再而三造访，我几乎吃遍了他家菜单上的所有菜肴，得出的结论是，每一道都可口好味且入味。满足之余，也心生好奇，厨师是怎么做到的？

泡椒牛蛙本来就是他家的招牌，配方买自宁波的田波再回首，当初专程奔赴宁波品尝泡椒牛蛙时所见乌泱泱的场景仿若就在眼前，便也不奇怪他家泡椒牛蛙是如何做到蛙嫩味美了。

剁椒鱼头和登步土鸡汤是这里唯一的大碗装盛，味道也和之前一样在线，且都是下饭神器。前者鲜字当头，微微辣意回味，就着米饭最合适；后者鸡肉滑嫩，一整锅的鸡汤更是鲜美，舀入米饭，就是上好的鸡汤泡饭。

蒜香排骨也是先前在他家吃得收不了口的。入锅的排骨要先腌

制，这一天里备几份就卖几份，卖完即止。刚上桌的排骨蒜香扑鼻，呈酱赤颜色，咬一口，感受得到排骨炸透的焦香，外沿酥脆，嚼着是大口的肉香。

所以对新推出的牛蛙的另一版做法蒜香椒盐牛蛙抱有兴致，当它金灿灿地上桌时，完全替换了原先椒红蛙白的装盆，蒜香味迎面。一定要趁热吃，热蛙入口才是这道菜真挚的表达。仍然酥脆，焦焦的，夹一筷蛙腿入口，表皮的金黄“嚓”地咬开，里面依然鲜嫩。

简单食材 却能成就意想不到的滋味

鹅骨酱也是下饭神器，“入味”二字是对它最好的诠释。凉拌猪肚则让身边好些从不爱吃猪肚的朋友也纳入菜单，猪肚处理得软烂，嚼起来又脆脆的，和着微辣的调味。

“久馆”开起来了，也多了几道时下的生腌，温虾、血蛤、温蟹，改良后是舟山人能吃得惯的口味，既做为餐桌上的配餐搭色，也是口味上的调剂。

而最大的惊喜，在于菜单上几道看似不起眼、味道却不寻常的小菜。如桂花飘香时节的桂花年糕，香甜软糯，面上撒着几颗黑芝麻，在暖黄灯光的映衬下更显得珠圆玉润。天气一冷，适时推出的雪菜肉丝汤年糕也轻易俘获了我的味蕾，那一碗汤头浸润着咸菜的鲜意，被热汤裹挟着的年糕热气腾腾地暖胃。

某日，发现见多不怪的荷包蛋也好吃，一份三只，荷包蛋外表煎得金黄，里面仍是流心，和着酱香调汁中的微微酸意，特别开胃，扒拉扒拉，两只荷包蛋已落肚。

另一日与友落座小酌，手上的懒祭举起，说到了记忆里奶奶家的腌冬瓜。老板不露声色地起身，随后一盆淋着麻油、顶着绿意葱花的冬瓜上桌，夹起一筷，清口可下饭。服了。

