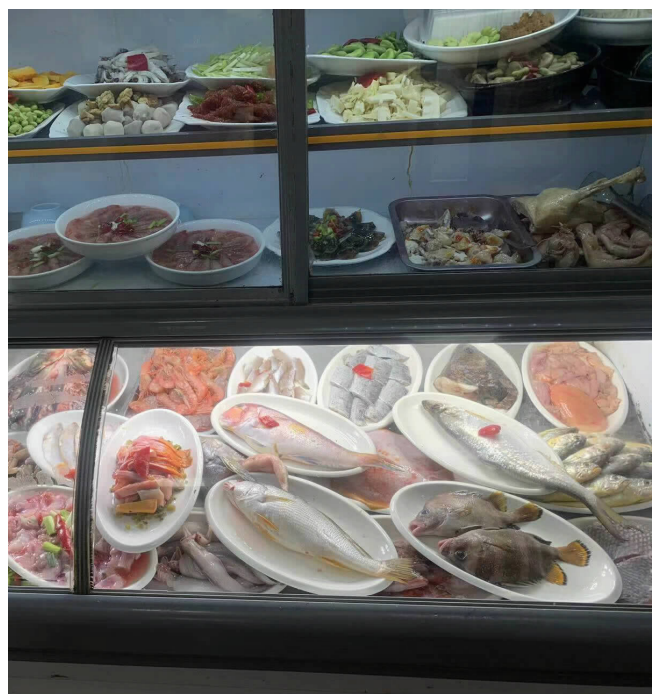


在商业街开了十六年的阿五排档

一直是老客心中的家常菜根据地

□记者 朱蔚 文/摄



阿五排档是我一位住在定海城西的友人经常挂在嘴边的小海鲜排档，初听他嘴里念起时，也没有放在心上，听得多了，就回嘴一问，“阿五排档在哪个位置啊？”

“西园商业街嘛。”他说。

后来知道阿五排档竟开了十六年，在商业街能开上这么久，我肃然起敬。



在老客眼中它是高性价比的存在

印象中的西园商业街好像就是小吃的聚集地，也经常光顾，是集合了各种南来北往特色餐饮的卧虎藏龙之地，比如那家西安手工面馆，好像也已经有近二十岁的“高龄”，但是要说海鲜排档，还真没有留意。于是接着问，“他家这么好”

“经常去吃，也习惯了嘛。”在友人眼中，阿五排档的菜价是高性价比的存在，当然也是因为家住城西，和排档的距离比较近。他最近一次过去，还是在上周，共5个人，菜点得也不少，最后一算账，也就四百块钱，而且在这个价格里边，还包括了几瓶啤酒。当然，舟山的小海鲜，点菜的时候也是丰俭由人。朋友之间的日常吃饭，无非就是点几只时令海鲜，再来几个家常小炒，热气腾腾地溢满一桌。

说起阿五排档开了多久，友人眉间一蹙，“再多的也不知道，我在那里吃了十五年总有了。”这个数字后来在排档的阿五老婆口中得到了验证，他家的排档开于2008年，到今年已经十六年了。当初只是尝试着开起来试试水，没想到“开弓没有回头箭”，排档开起来，就是日复一日年复一年，直到现在，在一票老客心中的位置仍巍然不动。

十六年前阿五夫妇初“下海”开店

2008年，时年38岁的柳革伟还是位出租车司机，眼看着开车也挣不到几个钱，便和妻子夏珊君商量着，动了转型的念头，要不开个小海鲜排档吧。因为家中排行第五，在想排档名字的时候，顺手就拿来了，阿五排档，用舟山话念起来，也是朗朗上口，又让食客记住了老板的名字。

初次做餐饮生意，要说经验，还真是没有，不然夫妻俩也不会商业街选址时随便挑了靠南端的

位置。

放眼整条西园商业街，以海山路为中段，自然分为南北两端，海山路以北，各种小餐饮店相对密集，尽显食街本色。海山路以南，和各种小吃店并驾齐驱的还有诊所、五金店、美发店，且越往南段，美食越“荒”，所以来商业街觅食的食客们大都是先抵北面，按着自北向南的顺序沿街寻觅，往往还没走到海山路，就已被北端的小吃店“截胡”。

虽然人流不多，但好在回头客多。怎么经营好自家排档，夫妻俩也说不上来，总之服务好客人就对了。拿出舟山人待客的热情，客人到家里来吃饭，总爱买新鲜的食材吧，总要把菜做得好吃吧，刚出锅的菜总要第一时间端上桌吧。把这些都做好了，发现来自家排档吃饭的客人就慢慢地攒下来了。

从不会炒菜到成为炒菜担当

排档刚开起来时，雇了个厨师，当时阿五还不擅长炒菜，况且炒排档的菜，讲的是大火、热灶以及速度，和在家里做饭还是不一样的。阿五就在边上看着厨师炒菜，时间久了，也摸出了门道。后来当自己接过了这口大灶热锅，依样画葫芦，竟也能做出像模像样的排档热菜了。

再以后，阿五当仁不让成为了排档的大菜师傅，熟能生巧后，还能再变通，排档的家常小炒也慢慢地拓展出更多的花样来，各种蔬菜都能和舟山海鲜完美结合，鱿鱼炒咸菜、四季豆炒海蜒、韭菜炒虾皮、芹菜炒鳗鲞……大火热油，快手起锅，小菜都炒得入味，吃起来味道也不错，舒坦落胃。

说起自家排档受一票老客欢迎，夏珊君也是非常谦虚，“要说我们家其实也没有哪个菜特别好吃，每一个都是大众口味，主要还是客人们认可。”冰柜里提前摆好的菜可以一窥究竟，冷藏柜里搭配好的炒菜，冷冻柜里的各式海鲜，熟食架上刚烤好的水白虾，煎好的玉秃，炖好了的蹄髈。排档开起来以

后，她便成了众多食客口中的“阿五老婆”。小记前面说到的友人，每每要去阿五排档吃饭，总会翻开手机通讯录，找到“阿五老婆”的名字拨打，“阿五老婆，我明天订个位置嘛。”叫她微信上的名字“阿五嫂”的人却不多。

一年只休一回年后又开始忙碌起来

这么多年的排档开下来，老板阿五掌勺，妻子阿五嫂配菜、洗菜兼服务员，各个角色轮换着来。待到时机成熟，店里也雇了几个人，大家各司其职，但炒菜还是要看阿五。

年前和友人约着，小记第一次到阿五排档吃饭，见识了用餐时间的一番盛景。正是年末各种聚会的高潮，阿五排档从一楼的三张桌子，到二楼的四个包间，全都满员。我们四位，订在二楼的第一个小包厢。

确实是小包厢，看座位的安排，似乎还可以再挤进两三个人，但坐入椅子，几乎都贴着墙边了，空间非常狭小。不过老客也都习惯了，反正人少嘛，三下五除二清出两张椅子，感觉稍微空了一些。房子小，包厢不够大，也是阿五嫂口中的“硬伤”。

小菜一只只上来，其中一盆呛虾吃吃还不过瘾，吃完又叫了一盆。时令的海鲜，或是点一条或葱油或清蒸的鱼，看到有鲛鳃鱼，就让和大蒜一起炒一个。蔬菜也吃得落胃，咸菜炒毛豆的搭配，清清爽爽。美中不足的是上菜的速度，年前客人实在太多，厨师只有阿五一个，循着点菜单的进度，一只只上手，一锅又一锅，根本没有停歇的时候。

年前狠狠地忙了一阵，今年过年，从十二月廿八开始休息，一直到正月十二再开门，长达半个月的休假，实则是每年仅此一回的休整。

“想想年纪大起来不开了，真要在家里又闲不住。”阿五嫂感慨着，年后的阿五排档又开始忙碌起来了。