

两对小夫妻在定海小洋岙用心经营着一家炸串店 在热油翻滚中炸出“南北风味”

□记者 朱蔚

入夜时分，定海小洋岙的小区群落楼间，弥漫起温暖而诱人的气息。循味而去，明亮的灯箱招牌在兰园楼底悄然亮起，门前几张简约的桌椅旁，已聚拢了归家的人影。

在热油翻腾的“滋滋”合奏声中，食客们很快品尝到了那一份份金黄透亮的炸串。开业仅一个半月，“炸果堂”已凭借炸串晶莹透亮的外表、南北交融的风味以及那日日换新的好油，赢得了食客的好口碑，成为不分年龄的味蕾宠儿。



中午十二点多营业 半夜十二点打烊

第一次尝试“炸果堂”，是在深夜，朋友叫了他们家的宵夜外卖，我的味蕾也被唤醒。看到骑手送来的是炸串，不免有些嫌弃它的热量。原本只是礼貌地附和，那就来一串吧，没想到入口竟然酥香可口。于是双手不由自主地伸向下一串，还拆了双筷子，吃起了同时送到的炒方便面。果然锅气十足，三口两口，大快朵颐间，面就下去了一半。

身边友人都被这味道引诱着，吃得停不下来。炸串吃过几家，但外卖还能保持又干又酥的滋味的，着实不多。

“炸果堂”，朋友给出了店家的招牌。看到过，就在定海小洋岙兰园边上嘛。之后再听到其他吃货朋友对这一家炸串的夸赞，更加深了印象，好店就得多光顾啊。

傍晚时分，暮色四合，“炸果堂”迎来点餐高峰的时间。事实上，中午12点多开门，虽不是正好掐着午餐的饭点，也丝毫不影响生意，“早下午茶”的订单陆续响起。一天的忙碌，到半夜12点打烊。

它家的准备工作，从清晨6点就开始了。这家店是两对年轻的夫妻共同编织的美食梦，还特别请来了沈阳的厨师驻店。几位主理人各司其职，有的一大早就奔走于几家菜场，采购新鲜时蔬；有的到店后，忙着完成洗、切、串等一系列工作。入夜时分的迎客，仍需要主理人加持。

南北风味巧妙融合 有八九十种品类

店堂不大，就几张简单的桌子。靠着墙的冰柜，展示着满满五层的当日新串。从荤到素，一应俱全，耐下性子数一数，可以数出八九十种。琳琅满目的串品背后，融合了东北的豪迈、福建的精致与广东的鲜甜。品类是慢慢增加的，最初用大盆子装盛，随着种类增多，展示柜里的大盆

子变成了小盆子，摆上了更多的选择。

东北风味的代表当属腌制入味的鸡架，酸甜糖醋口，在油锅里炸得彻底，啃食间带着北方的粗犷快意；东北特色的菜卷，炸至外脆里润，一口下去是质朴的满足。有来自福建的五香卷，马蹄、瘦肉与五香粉的完美结合，在高温油浴中释放出复杂且诱人的香气。还有来自广东潮汕的手工粿肉卷等小吃，炸出温暖踏实的南方古早味。芝麻球用的是舟山老底子的苔条味，入口便是惊喜。以及参考日料店的尝试，鸡皮饺与东北手工大饺子的PK，也是各有各的风味。

有北方的奔放咸香，又有南方的温润鲜香，还有舟山人从小吃惯的味道。地域风味在这里并非简单并列，而是彼此渗透，每种炸串出锅都能品味火候的正好把握。主理人谢剑道出“秘诀”，每种食材的油炸时间都不一样，特别用上了定时器。

油锅每天都换新油 保证那入口的惊艳

所有的炸串技术及用心，最终落在每一串入口的惊艳瞬间。炸串上桌，晶莹剔透，那层肉眼可见的薄脆外壳，由每日新油与精准火候共同缔造。在牙齿轻触之间，只听“咔嚓”一声，脆响悦耳，热腾腾的食材精华绽放在口中。

“炸果堂”最令人肃然起敬的坚持，藏在日日换新的油锅之中。每天早上的准备工作，必然包括更换新油，硕大的油锅，大概要用四桶5L装金龙鱼食用油填满。这一环节的费用，每天都是200元。虽然相应的成本高了上去，但久而久之，便形成了良性循环。锅中翻滚的食用油，每日都如初生般清澈澄净，毫无旧油使用后遗留的浑浊与暗沉。

这份近乎执拗的坚持，赋予了所有炸串脱胎换骨般的品相。食材出锅的瞬间，像是被清泉清洗过，通体闪耀着纯粹的金黄光

泽。再看表层，薄脆如琉璃，几乎不挂一丝多余的油渍。咬到口中，舌尖首先触到的是食材的本真与酥香，而非厚重的油腻负担。当香气在舌尖弥漫开来，是有些罪恶，但又是令人无法抗拒的幸福感。

炸串滋味诱人，东北厨师调制的酸甜口酱料更像是炸串的灵魂画师，俘获了更多食客挑剔的味蕾。

开业一个半月 已有1000+单外卖

炸串店开业刚一个半月，已悄然成为不少食客味觉地图上的温暖坐标。谢剑坦言，选址在这个位置，图的是自家住宅的附近，到店方便。也不是没有过担心，毕竟接近城郊，万一没人光顾。

所以店里的位置也不多，怕空间大了坐不满。而今是到了堂食高峰就不够坐，还迎来了两个外卖平台一个半月以来1000+单的生意，以及食客每次自发点评的5分。这样的成绩，让两对小夫妻引以为傲。

无须多言，唯有更用心地回报。比如随时上新，引入更多的炸串美味。比如打包袋，里三层外三层的包裹，餐盒、保温袋加外卖袋，都是一点一点地摸索，确保外卖送到时的口感。成本是高了点，仍在可接受的范畴。

原本以为炸串是年轻人的喜爱，令人意外的是，最近五六十岁的大叔也成了炸串的拥趸。还有两位大叔更是把这里当作了定点，每周都会如约而至。在冰柜里拿两瓶啤酒，就着炸串，便是温馨的“深夜食堂”。

好的口碑如同投入水中的石子，涟漪般迅速扩散。夜色渐深，新客带着好奇与期待而来，老客熟练地点着心头所好。不同年龄的人们围坐于简约的小桌旁，分享着盘中金黄的炸串，也分享着对这份社区好味的赞叹，像是家人围坐一起的热闹。无形之中应了“炸果堂”舟山方言读法的深意。



照片由受访者提供