



一枚寿司十年功,车轮滚滚送上门 小岛吃货也能尝鲜寿司外卖

□记者 朱蔚

在舟山,有一家不起眼的外卖寿司店,却以“每一枚都现做,每一枚都有十年功力”的坚持,走进了无数食客的心里。从定海白虎山路的小店起步,到跨越海岛风雨无阻的配送,鲁家峙、朱家尖、金塘、六横、桃花、秀山、衢山等岛上都能送达。

花米寿司用新鲜食材、手工温度和近乎偏执的诚意,为岛城的吃货们,缔造了一张充满人情味的美食网络。



这家外卖寿司够新鲜够滋味

花米寿司也是小记吃了多年的一家宝藏外卖店,早些年驱车路过定海白虎山路尾端时,有看到过“花米”字样,知道了它的据点在此。从没在它家堂食过,外卖却是时不时地点。

当然,这也是一家以外卖为主的寿司店,吃货的舌尖敏锐地捕捉到了它和其他寿司的不同。够新鲜,够滋味。醋饭微温适中,颗粒分明紧密相拥,入口松软而不失嚼劲。面上的三文鱼鲜嫩肥美,入口即化;鳗鱼外皮微焦,咸甜交织。虾肉弹牙软糯,带着海鲜的鲜甜……每一枚寿司都是现做现送,吃到嘴里,感受得到食材的新鲜一一在舌尖绽放。

这么一吃,就是许多年。先前既定的点单姿势是在定海,后来花米在新城又有了另一家外卖点,单位上班时也能在午间下单花米的寿司了。仍是下单后现做,仍是一样的鲜润,掠过唇齿的,除了新鲜,还有师傅现做的手作温度。

采访花米寿司的主理人大花,也在她的口中验证了,从开业到现在,花米始终是一家寿司外卖店。虽然起初也有堂食,但白虎山路219号简单的装修,对于日料堂食环境有要求的吃货,略显苛刻。但不妨碍它家的外卖,第一个月时,大花借了朋友闲置的电动车满城配送,努力在第一时间把现做的寿司送到客人手中。

寿司从单纯分享到全城口碑

花米寿司开业的那年是2016年,起初只是大花在家中的一次“跨界”尝试。这位出生于1987年的南通姑娘,年少时就来过舟山小住,大学学的是舞台灯光,成年后曾辗转北京、上海,因一份对舟山质朴人情的热爱,在舟山停下了脚步。此前在上海开寿司店的失败经历,并未熄灭她对寿司的热情,反而因结识一位对寿司“怀有敬畏心”的厨师,再次点燃了创业的火花。

“创业就刚好是这个时间,刚好遇见合适的人,刚好在舟山可以做这样的事。”大花说,开寿司店时,她没有宏大的商业蓝图,只有顺其自然的心动与行动。第一年甚至是在家“无证经营”,仅仅源于分享美味的单纯愿望,最终吃货们的美好反馈促成了小店的诞生。

初时店面简朴,以“对环境没要求”的坦诚迎客,但核心就是外卖。也摆过摊,打听到哪里合适摆摊,她就带着寿司去摆摊。文化广场、西大街、海山公园门口、浙江海洋大学定海校区



西门口,都曾有过花米寿司的摊位,也是在那时加了许多吃货们的微信。

转折点来自于舟山本地“吃货”们的自发分享,“大家都会给我们做免费的宣传。”大花后知后觉地发现,许多后来才知道身份的餐饮店主,早已是花米的忠实顾客。也是这份由大花的真诚和花米的品质赢得的无偿口碑,如同滚雪球般,开始让花米在舟山餐饮圈悄然扎根。

花米寿司能到达很多小岛

花米寿司曾有过掷地有声的口号:“每一枚都现做,每一枚寿司都有十年功力。”大花深



知寿司的灵魂在于人,因此对厨师的选择近乎苛刻,要求十年以上经验,且带着对食材与手工艺的敬畏之心。所以店里合作的每一位师傅,都曾效力于大酒店或知名餐饮品牌。

怎样保持品质?食材新鲜是底线,两三天消耗一整条三文鱼,鳗鱼、北极贝、甜虾严格把关,各种酱汁都坚持手工现制。大花坦言,花米的核心竞争力,还在于极致压缩中间环节,将星级品质以亲民价格送达餐桌。店里也舍弃了昂贵的外卖平台抽成,依靠微信群高效运转,得以牢牢控制成本。

然而在舟山做外卖,地理也是天然的挑战,花米构建了一张充满人情味的配送网络。从本岛较远的鲁家峙、朱家尖、金塘,到需要车船联运的衢山、六横、桃花、秀山,花米寿司都曾抵达。大花曾为赶三江码头的船期,让顾客在行李房接头;也曾因电动车在朱家尖大桥上耗尽电量,推车步行完成使命……这份“不计成本”的送达,源于对预订约定的尊重,也是可以载入花米史册的足迹。说到这一点,大花未免自豪,好些舟山的小岛,她自己都没去过,但她的寿司都能送达。

小小寿司凝结的大情怀

花米在舟山开了近十年,不管是厨师还是踏实勤快的本地配送员,大花都把她们视作伙伴而非雇员,这些年愉快的相处让她始终满怀感激:“我都觉得我上辈子做了件好事。”每每夏天台风肆虐时,当美团、饿了么停摆时,花米也因有着自己的配送体系,成了舟山人餐桌上的“风雨无阻”。

目前花米已有定海、新城和东港的三家外卖小店,每家配置一名厨师和一名配送员,房租可控,食材严选,仍是致力于产品本身和点对点服务。

而开一家店,创造一个食物品牌的意义,也早已超越了“吃”这个简单的动作,它融入了许多舟山人的生活故事,联结了许多情感的时刻。

大花还记得第一年远送金塘,客户会体贴地塞上自家种的李子和牛奶道声“辛苦”;客人点单后又会聊上几句,说是给家里生病没胃口的孩子点的,不想吃其他的独念着花米寿司的味道;从“小”吃到的“花粉”,在离乡求学的归途中,精准计算着到家的时间,点上心心念念的家乡的寿司……大花感慨着这一份流动的情感,它们让车轮上的奔波充满了人情味。

照片由受访者提供