

定海有一家苏北味餐馆 每一口都是跨越山海的乡愁

□记者 朱蔚

“

在定海人民南路，一家名为“苏北人家”的小馆已默默经营了十五年。老板彪哥来自江苏盐城，执着地以家乡原料还原地道徐海风味。从粗纤维水牛肉到粉糯茨菇，从浓汤蛳螺虾到自制臭鳊鱼，每一口都是跨越山海的乡愁。

这家店，没有华丽的装潢，却以扎实手艺温暖了无数食客的胃与心。岁月更迭，周边店铺几经易主，唯有这家店的灯始终亮着，成为江苏人在舟山的味觉故乡，也见证了一个男人十五年如一日的情怀与坚守。

”



这家店 是在舟江苏人的“食堂”

在定海人民南路，有一家不起眼却扎根本地十五年的小馆子“苏北人家”。推开那扇略显年代感的玻璃门，仿佛一步跨入了江苏盐城的某户人家厨房，空气中飘散着炆锅的烟火气，炖肉的浓郁香味，顺着鼻尖扑面而来。

老板彪哥，江苏盐城人，1978年生人，穿着厨师服戴着厨师帽，话不多，但一提起做菜，眼神就亮了起来。“我爸在桃花当过六年兵，我堂哥也在舟山。”冥冥中的因缘际会，缘分把他带来了舟山。2010年的时候，他先在南珍菜场旁开了家餐馆，取名“竹林人家”，后来因房租高涨，搬来现在这个位置。

餐馆不大，外面三张散桌，边上紧挨着三个包厢，非常简单。就是这样一家小店，却成了许多在舟山的江苏人魂牵梦绕的“食堂”。

“我们做的是徐海菜，徐州加盐城风味。”彪哥语气里带着点儿自豪，“刚来时，舟山人还不太习惯我们那儿的口味，比起舟山的口味，苏北菜更加重口味一些，偏咸偏浓。现在调和了些，没那么重了，但原料还是老家来的。”

推开一扇乡愁的门 是老板的厨艺人生

“苏北人家”的原料，几乎都是从江苏运来。水牛肉、茨菇、水芹、芦蒿、百叶……“老家的水牛肉纤维粗，嚼劲足；羊肉羊味更浓，羊肉就是要带点儿膻味才好吃；鸡也是老家发过来的，散养鸡，肉紧实。”彪哥说起食材，如数家珍。他早年毕业于扬州旅游厨师学校，在无锡、深圳、常州等地的多家星级酒店做过厨师，他心里清楚：“菜要做得好，原料是第一关。”

到苏北人家来吃饭的，十有八九是冲着他家那几道招牌老味来的。

苏北烧鱼头是每桌必点，鱼头硕大饱满，烧得酱色红亮，汤汁浓郁黏醇，用的是江苏运来的大花鲢，肉质细嫩但不易散，入口鲜中带甜，咸中透香。尤其是鱼脑和鱼腮边的那块活肉，蘸着汤汁吃，简直一绝。

大煮干丝看似清淡，实则刀工与汤底都很见功夫。干丝切得细，入口软滑，炖汤足见功夫，清而不寡，鲜得醇厚。

徐海盐城味 融合着舟山情

茨菇烧肉是地道的苏北乡土味，茨菇吸饱了猪

肉的油脂香，粉糯中带着清甜，五花肉炖得酥烂不腻，一口茨菇一口肉，再扒两口米饭，相当地满足。

红烧排骨不同于本帮菜的甜腻，也不同于酱油系的咸重，他家的红烧排骨酱香浓郁，略带焦糖香气，肉质松软入味，骨头都想嗦干净。

彪哥说糯米肉圆是他小时候的味道，传统的苏北手工菜，外面裹的一层糯米软糯，里面的肉圆鲜嫩，蒸制过程中米香与肉香完全融合，吃的是扎实与温暖。

一道浓汤蛳螺虾，一位客人一口气点了五六份，“现在的蛳螺是从无锡太湖来的，天再冷些，就用盐城白蛳螺。”蒜、姜、干辣椒等调料爆香，放入蛳螺和鲜虾同煮，最后浇上高汤。那一锅汤色奶白，螺肉嫩、虾鲜甜，汤头浓郁鲜美，总让客人喝一口就直呼好鲜，停不下来。

他家的臭鳊鱼也深受食客的喜爱，这不是安徽的那种臭鳊鱼，而是江苏做法。鱼是活杀之后自家腌的，发酵时间、盐量、温度都有讲究。上桌的鱼肉成蒜瓣状，闻着微臭，入口却鲜香十足。

周边的店换了一茬又一茬 而它始终还在

小店每天早晨七点多开始备菜，彪哥的小舅子会去南珍菜场买些时令蔬菜，但核心食材还是从江苏发来。“你看，像我们老家的肉皮，本地都是没有的，又厚又弹，是我们那儿婚宴上少不了的一道菜。”

开店十五年，苏北人家送走了一批又一批的客人，彪哥粗略算过，“光退伍军人，一年至少七八桌，十年下来也小一百桌了。”也有很多外地游客偶然进来吃一顿，隔了好几年再来舟山，发现这家店居然还在，又惊又喜：“你们还开着啊。”

是啊，还开着，彪哥想来也觉得神奇。自家的店不仅开着，还在慢慢地融合了舟山味，日复一日地坚持。

周边的饭店却是换了一茬又一茬，海鲜排档开了又关，只有角落里的这家“苏北人家”，像是一直点亮在码头边的一盏路灯，暖光不耀眼，却始终亮着。民间的好味道从不声张，只是低调的安守，等待每一位懂它的人推门而入。熟客连菜单都不用看，如数家珍的报出菜名，彪哥应声忙碌，热油大火做出家乡味。

照片由受访者提供