

夜幕降临,这家海岛小馆荡漾着“锅气”

新鲜好吃,才是最打动人的方式

□记者 朱蔚



在舟山长峙岛的春风里,有一家开业不到半年的海鲜小馆“长峙小厨”,已在食客中口耳相传,成为本地人与游客争相打卡的“宝藏店铺”。从今年4月底试营业,到“五一”正式开街,再到如今步入秋天,店里的热闹从未停歇。

每天傍晚4点半或5点光景,店里的员工餐还没吃完,已有客人陆续前来。到了晚饭时间,店里早已坐满,总有食客接连到店,也乐于在门口等位。



烟火起处 是海的味道

“长峙小厨”的门厅黑板,粉笔写着的招牌菜名格外醒目:梅干菜红烧肉、酱爆螺蛳、黄豆烧鸡爪、脆皮大肠头、椒麻牛肉粒、生炒土鸡、捞汁小海鲜……每一道都是年轻食客来了必点的“心头好”。

“黑板上的招牌菜,讲究的是‘锅气’。”主理人之一的李蛟军是一位地道舟山人,他口中的“锅气”,是中式小炒独有的灵魂。火候足、翻炒快、出锅及时,让食材在最短时间锁住鲜味。而这份“锅气”,得益于店里那位曾在江西历练多年的大厨。

椒麻牛肉粒是其中的人气之王。牛肉外微焦里嫩,花椒与辣椒的香气在舌尖炸开,椒麻味满口,一口下去,是江湖菜式的豪爽与细腻并存。

脆皮大肠头则是考验功夫的一道菜。大肠处理得干净无异味,外皮炸得金黄酥脆,内里却保留了适度的韧劲,蘸上辣椒面,咸香微辣,是下酒绝配。

而捞汁小海鲜,则是年轻人夜宵时的最爱。蛏子、虾、花蛤等浸泡在酸辣清爽的汁水中,缀以香菜与柠檬,入口鲜爽开胃。

除了这些“江湖菜”,店里更不乏舟山本地人钟情的传统小海鲜。不管是清蒸、雪汁,还是葱油、酱汁……没有花里胡哨的做法,考验的是食材的新鲜度,陈列在冰柜的一排排海鲜,颜色锃亮,都是李蛟军每天早上采购回来的,鲜度十足。

从工程师到海鲜馆主理人 一场跨界的冒险

李蛟军,1988年出生,是个典型的跨界者。早年他在日本做工程师,严谨、理性是他的底色。然而漂泊多年,他始终觉得国内的吸引力更大。回到舟山后,他发现原本的专业在这里难有用武之地,于是开始了他的转型之路。

他做过日化护肤类的代购,也曾在朱家尖东沙与人合伙经营民宿。“那时候民宿硬件一般,但客人吃了我们家的菜,都是眼前一亮的那种,非常惊喜。”他笑着说。曾经的创业经历,已经埋下了美食的根基,好吃的味道,才是最直接的打动人的方式。

之后,他又和朋友在宝龙合作过串串冷锅店,在江海广场试水国风小酒馆。每一次尝试,都是一次学习、一次积累。直到今年春天,他和朋友决定在长峙岛开一家海鲜小馆。

“做海鲜,我是头一次。”他坦言。虽然之前也有涉及餐饮界,但面对海鲜主题,他仍是个门外汉,一切都要从头学起,由大厨带着去买菜。

一路摸索一路行,中间也交过不少学费。有一次客人订了“小青龙”,临时没池子养,他灵机一动把“小青龙”和梭子蟹养在一起,以为相安无事,最后想不到的是,梭子蟹竟然被“小青龙”干死了。回忆的时候,是遗憾,也是历练和财富,许多细节,不亲自做一遍,根本想不到。

爆火之后 是机遇也是挑战

“长峙小厨”的选址,是几位主理人精心筹谋的结果。如心主街区的店铺本就稀少,而东街一带,聚集了幼儿园、小学、初中、大学、医院以及多个小区,人流量大,想来消费力也不弱。

“五一”开街后,店里没做任何推广,凭借着自然流量一路火爆,周末排队成了常态。平台来问:“上外卖吗?”怎么可能来得及。客人打电话到店问“送不送外卖”,更是没有人手送了。

9月末,一位小红书博主偶然到访,随手发了一条笔记,引来了她的一帮“吃货姐妹”,由此也为店里引来了一大拨流量。国庆期间,游客蜂拥而至,店里忙得不可开交,却也迎来了一拨“差评潮”。

“有客人吐槽等了一个小时菜没上齐,从排队到点菜再到上菜,全程都在等。”李蛟军有些无奈,“从开业到现在,团队就没稳定过。”谁能想到呀,店里的人手一直不够,服务员流动性大,女生干不动,只能招男生。

即便如此,店里依旧保持着高标准的出品。每天中午12点,备菜工作就开始了。冰鲜台铺冰、海鲜装盘、炒菜切配、炖菜卤菜提前制作……一直到下午4点半甚至5点,才能勉强备齐晚市的料。

主理人身兼多职 点菜也是一门技术

如今天气转凉,宵夜的量逐渐减少,李蛟军正计划将营业模式从先前的晚餐和宵夜调整为午餐和晚餐,以便更好地服务客人。不止于夜宵,更在于长久。

他想要“长峙小厨”成为一家能长久做下去的社区排档,希望客人来了,就像回家吃饭一样自在。在他看来,无论是外地游客还是本地客人,到店后都可以在干净且整洁的环境中,享用既具有舟山海鲜特色又不失家常风味的菜品。

作为多次创业者,他始终亲力亲为,如今在店里也是身兼多职。买菜、订桌、收银、点菜、传菜,哪里需要,他就出现在哪里。

“点菜其实是个技术活。”他说,“要有全局观,既要引导客人点我们的招牌菜,也要根据厨房的实际情况推荐做法。”他需要在客人喜好与后厨节奏之间找到平衡,让每一桌菜都能顺畅上桌,宾主尽欢。

夜幕降临,门外又有客人在安静等座。他们等待的,不只是一桌热气腾腾的饭菜,也是一次与熟悉味道和日常生活的小小重逢。

照片由受访者提供

