定海人民北路藏着一家三十余年手艺传承的牛杂老店

宁波老字号风味，免费续面管饱

□记者 朱蔚 文/摄

藏匿于岛城的街头烟火里，总有一些低调小店，仅凭一碗实打实的热面，就能留住食客的脚步。今年3月，从宁波镇海远道而来的老牌味道财叔牛杂面馆正式落地这条路，将传承三代、在当地火了三十余年的地道牛杂风味带到了舟山。



老字号跨海落户 扎根定海街头

财叔牛杂的前身是镇海家喻户晓的国财牛杂老店。三十多年岁月沉淀，三代人坚守一锅老汤，日复一日文火慢炖，早已成为镇海一带深入人心的市井招牌，也是当地人从小吃到大的地道老味道。如今这份沉淀数十年的烟火美味跨越海域，让舟山的食客不用奔赴宁波，在家门口就能吃到正宗的老牌牛杂面。

小店的门头极具辨识度，经典的红底白字招牌简洁大气，远远望去一眼就能看见。推门入店，没有精致花哨的装修，却处处透着干净整洁、清爽利落。不大的空间里摆放着整齐的木质桌椅，布局紧凑不拥挤。墙面的一处，是完整的价目表，满满都是市井烟火气。

在这里吃面，以人均16元至35元的亲民价位，就能吃好吃饱。他家的分量扎实、味道地道、可免费续面，超高的性价比，让这家店开业不久，就收获了一大批回头客，成为很多市民反复打卡的宝藏小店。

文火慢炖 熬煮出地道牛肉香

店内人气Top1的招牌牛骨头面，是无数食客慕名而来的主旋律，也是这家店铺的味道精髓。牛骨、牛肉都是每日现炖，牛骨历经七到八小时文火慢焖，激发出了牛肉的鲜香。长时间的熬煮让肉质变得软烂，轻轻用筷子一戳，就能骨肉分离。入口醇厚，越嚼越香，每一口都是纯粹的肉香。

他家在大众点评上的套餐也非常实惠，团购23元，即可解锁小份牛骨头面，加价10元，就能升级肉量更丰盛的大份套餐，性价比十足。啃着牛骨是一大满足，虽是牛骨，边上附着的牛肉也是饱满厚实，轻轻撕扯就能脱骨。

搭配的汤底也是点睛之笔，汤色浓郁温润，裹挟着淡淡的牛油香气，油而不腻，喝完满口留香。主食可选经典机器面，不光筋道爽滑，也能吸汤，非常入味。还有不少老食客的隐藏吃法，则是将面条替换成粉丝。细软的粉丝充分吸附了浓郁的骨汤，每一根都浸透了鲜香，软糯入味。

平价牛杂面 打工人的饱腹优选

他家的牛杂面，平价且刚需，是周边上班族、学生党最爱的日常工作餐。团购16元，就有满满一大碗的实惠美味。店内牛杂也是每日现剪现煮，经过秘制老汤卤煮入味，去除了牛杂自带的腥味和杂味，只留纯粹鲜香。大小份套餐仅区分牛杂分量，高配大份还加入了脆弹爽口的牛心管，丰富了口感层次。

在这里吃，主食还是蛮有得选的，除了前面说到的面条、粉丝，还有年糕，适配不同人的饮食喜好。同时店里的面食、自助小菜都是无限续加，管饱管够，性价比直接拉满。一人独处干饭，一碗牛杂面足以饱腹解馋；两人结伴分享，分量也十足充裕。

所以这一份点单攻略请收好。双人同行，推荐点一份大份的牛骨头面，再搭配一份经典牛杂面，既啃了骨头，又吃到了牛肉和牛杂，风味互补。算到费用，人均30元，就能吃得尽兴又满足。

如果是单人日常就餐，小份牛骨头面就是最优选择，分量适中，不够还能免费续面续粉，不用担心吃不饱。

一碗爱心面暖人心 一份善意有情怀

让人动容的，不只是他家实惠的价格和地道的味道，更是藏在店铺里的温柔与善意。门店玻璃门上还贴着暖心的爱心告示，店家长期为困难群体提供免费爱心餐食。

一碗热气腾腾的牛杂面，暖胃又饱腹；一份不张扬的善意，暖心又治愈，也让这家市井小店，多了一份难得的温度与情怀。

一口老汤，连接起宁波的旧时光与定海的新气象。一碗热气腾腾的面，既是老味道的延续，也是市井生活的鲜活写照。软烂入味的牛骨、鲜香醇厚的汤底、无限续加的主食、温暖人心的善意，拼凑出最动人的市井烟火，也让这一顿普通的吃面体验，多了几分感动。



