

开过自助火锅餐厅，也卖过特色小吃 在餐饮圈打拼近20年 最让他乐在其中的 还是这家快炒店



爱上餐饮

这家小店的老板叫唐志强，四川人，17岁来宁波读书，之后就一直生活在这里。“我1992年来到宁波读书，刚开始是学服装设计的，没想到这一待就是30多年。”唐志强说，当时，他的父亲在四川国营大厂上班，和宁波有一些业务联系，之后他就来到这里学习服装设计，毕业后还在宁波知名服装企业干了好几年的销售工作。

“我父亲那个厂有几千人，食堂的饭菜很好吃，我从小就是一个美食爱好者，还经常跑到后厨向师傅们偷学手艺。”唐志强说，在做销售的时候，他经常走南闯北，品尝了各地美食，不过最爱的还是儿时家乡的那一口味道。

说起当时的经历，唐志强很感慨：“做销售的时候，要经常陪客户吃饭，于是光顾过不少大大小小的饭店，遇到好吃的菜品，就会厚着脸皮去后厨和师傅沟通交流，积累了一些烧菜的经验。”

2003年，唐志强终于按捺不住内心的冲动和渴望，在解放南路开启了餐饮创业之路。唐志强称，当时，宁波市场上知名的川菜品牌还不多，他的“麻辣印象”也算有点知名度，后来还开了分店。之后，他与人合伙开过自助火锅餐厅，也开过融合餐厅，还在五星级酒店开过日料店……只不过生意有好有坏，最终坚持下来的就是目前这家小店。

初心不改

唐志强在宁波搞餐饮的这些年，和鼓楼结下了深厚的情谊。“当时，我开自助火锅店和融合菜店，门店都是在鼓楼步行街上。”唐志强告诉记者，几年前，他还在鼓楼开了一家军屯锅魁店，这是成都的一种特色小吃，他为此特意回老家学习了好几个月，想给宁波市民带来地道的成都口味，只不过这家店也就火了一阵。

尽管在餐饮圈跌跌撞撞打拼了近20年，但唐志强始终没有气馁。两年前，他找到一个机会，在鼓楼的鼎新街重新开了一家快炒小店“城门边”，主营各种面条和快炒小菜。“城门边”门面不大，店里就几张桌子，快炒单品均价20多元，最贵的也就39元。

作为四川人，唐志强做菜的风格就是“麻辣鲜香”，宫保鸡丁、火爆双脆、辣炒鸡丁、火爆猪肝等都是传统的川菜，口感上讲究脆爽弹韧。不过，针对宁波人的口味，他也做了

适当调整，比如，菜品减少了过多的麻辣口味，而适当增加甜酸口味，突出食材的本味，也有青菜肉丝年糕等宁波特色菜。

“我们的爆炒羊肉很受欢迎，所有的羊肉都来自内蒙古，让宁波市民能吃到大草原的味道。”唐志强对自己的手艺很自信。

每到饭点，“城门边”总是坐满人，从下单到上菜，不超过5分钟。新鲜的食材在铁锅里上下翻腾，跳动的火苗激发出食材本身的味道，让人感受到满满的烟火气。

“老板，来个鱼香肉丝”“要一个特色牛肉面”“肝腰合炒来一份”……光顾“城门边”的不少都是老顾客，不用看菜单，直接招呼。

唐志强亲自下厨。

乐在其中

每天一早，唐志强就到店里准备食材，一直忙到晚上8点左右，日复一日乐在其中。

小张是这里的常客，他对记者说：“我几乎每天都来这里吃午饭，这里的菜是老板现炒的，口味不错，价格也实惠。”

“城门边”不大，但布置得很用心，墙上除了菜单，还有些小纸条写着“肚子喂饱”“富瘦双全”“因为热爱”等字眼，透露出一种诙谐的味道。

“总有一些客人愿意把这里当成生活中的小港湾，约上几个朋友来小聚。”人到中年的唐志强炒完菜，会和他们聊会天，分享一下生活中的小事。“有的老顾客都成了朋友，也知道他们的口味，店里出新菜品，也会及时推荐。让大家吃好喝好，还有一个可以聊天的地方，这就是我的初心。”

从大餐饮到小饭馆，从管理者到掌勺人，唐志强的创业起起伏伏，但他对餐饮的热爱始终未变，对未来也充满信心，“不管以后如何发展，起码现在我做事是开心的，有那么多老客户捧场，说明他们认可我的手艺。简简单单的一个快炒，可以抚慰奔波者的肠胃。小小的一方天地，也能让旅人有歇脚的场所。”唐志强。

记者 毛雷君 文/摄



小店里的特色美食，价格都不贵。



有时候客人比较多，顾客就坐到店门口。



每到饭点，小小的门店都坐满了人。