

# 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



在鼓楼,有这样一家充满烟火气的快炒小店,每到饭点,店内总是坐满人。老板是一位憨厚的中年人,一边和老顾客打着招呼,一边手里的铁锅快速翻动……在充满烟火气的小店里,大家在品尝美食的同时,也增添了一份温暖的情愫。



唐志强亲自下厨。

## 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的,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拚了近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,而适当增加酸甜口味,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。

## 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,唐志强的创业起伏起伏,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。