

慈城这家 开了20多年的烤鸭面店 吃的就是 “小时候的味道”

舀一勺浓汤，夹一块脆皮烤鸭，再嗦一口热面——骨汤的鲜、烤鸭的香、面条的弹，三重滋味在嘴里交融，一口下肚，暖胃又治愈……一碗烤鸭面，是不少宁波人戒不掉的烟火美味，简单的一口，却让人念念不忘。

在江北区慈城镇慈湖人家，藏着一家开了20余年的烤鸭面老店——X眼烤鸭面。清晨5点，天刚蒙蒙亮，店铺的卷帘门便准时拉开，氤氲的热气混着果木烤鸭的焦香、浓白猪骨汤的鲜醇，成了周边居民最熟悉的清晨味道。



老板“X眼”拎着烤鸭。



店内就餐的客人。

一碗面，『层层叠叠』尽是好味

这家烤鸭店的厨房临街，老板夫妇坐镇店里，斩鸭、煮面，忙得不亦乐乎。

店名的由来，是因为老板戴着一副厚底眼镜，街坊邻居打趣称他“X眼”，他便欣然将这个宁波方言的绰号写上门匾，简单又亲切。

饭点之时来到店里，往往要等上片刻。店里，一碗面是大部分客人的“标配”，有的客人再加一碟烤鸭，可以吃得更为过瘾。

一口脆鸭皮、一口嫩鸭肉、一口热汤面，香、鲜、脆、嫩层层叠叠，佐以一把翠绿葱花、一撮咸齏提鲜，清鲜里带着微微咸香。

“要的就是这口味！”对不少食客来说，这碗面是从小吃到大的念想。

而对老板一家来说，除了对自家烤鸭面的自信，这碗面，也是一家人20年坚守不变的初心。

时间倒回到20多年前，“学做烤鸭面开个小店”的想法，是这个家庭寻找新出路的希望。只是彼时的餐饮行业并不被当地人看好，街坊邻里甚至亲戚都纷纷表示不理解。

老板起初也满心犹豫，从未接触过餐饮的他，既怕吃不了苦，更怕扛不起一家人的生计。在妻子和儿子的鼓励下，他终究还是下定

了决心，学习烤鸭面手艺。这一学，便是近一年的光景，其中的艰辛，远超想象。

初到异乡，他以学徒之名干着最脏最累的活，新鲜鸭子送来后，要亲手掏洗内脏、处理污物，克服心理上的不适；为了让鸭皮紧致酥脆，要蹲在地上一遍遍给鸭子打气，让皮肉分离；碳烤环节更是煎熬，盛夏时节守在炭炉旁，浑身汗流浹背，衣服从来就没有干过。

学了两三个月，熬不住的他曾中途“逃”回家里，可一想到家人的期盼，还是咬着牙，硬是回去把烤鸭的每一道工序、汤底的每一个秘诀都摸透学精。

2004年，X眼烤鸭面的第一家店在慈城镇中城小学旁正式开业，

开业初期，门店小、名气无，路过的人大多只是问上一句，便转身离开。但一家人从未想过放弃，每天琢磨着改良烤鸭的料汁和火候，一点点调整味道，用最朴实的方式，等待着食客的认可。

谁也没想到，这碗靠着“养家糊口”初衷撑起的烤鸭面，一坚持，就是20多年。从最初的门可罗雀，到后来的口口相传，众多食客纷纷慕名而来，成了附近小有名气的口碑小店。

守初心，真材实料主打新鲜

在X眼烤鸭面，有一条开店以来从未变过的规矩：食材新鲜，真材实料，拒绝预制菜，拒绝添加剂。

一碗面能历经20多年依旧老客不绝的秘诀是什么？老板儿子张立说：“做法大家其实都差不多，想要味道好，无非就是把食材做好，把心思用足。”

店里的烤鸭，是整碗面的灵魂，从选材到烤制，每一个环节都容不得半点马虎。鸭子都是每天现杀的足龄鲜鸭，送到店里后，家人会亲手掏洗内脏、处理干净，一点杂质都不留下，再进行风干、烤制等步骤。

刚出炉的烤鸭，鸭皮油亮、焦香酥脆，轻轻一咬“咔嚓”作响，丰腴的油脂瞬间在口中化开，香而不膻、油而不腻；鸭肉紧实细嫩，肌理间吸足了果木香与卤香，汁水饱满，越嚼越鲜，咸香中带着淡淡回甘。

要想面好吃，汤头也很重要。“我们家的汤都是每天现熬的，从来没什么添加。”张立说。慢火熬煮13小时的浓白猪骨汤，骨香醇厚、温润不腻，汤色奶白透亮，鲜气直钻鼻腔。没有过重的调味，只靠骨头本身熬出天然滋味，喝一口汤，从舌尖暖到胃里，清润又舒坦。

对“老食客”来说，将烤鸭浸在汤里，是整碗面最“勾人”的模样——

原本焦脆的鸭皮，被浓白的骨汤慢慢浸润，琥珀色的油光微微晕开，少了几分刚出炉的干香，多了一层软糯的润感。入口不再是干脆的“咔嚓”，而是酥软微糯，轻轻一抿，油脂与骨汤的鲜醇在嘴里化开，香得温柔又绵长。

鸭肉吸饱汤汁，原本紧实的肉质变得更嫩、更润，每一口咬下去都饱满多汁，不柴不涩。卤香、果木香、骨汤的醇厚鲜甜层层交融，咸淡刚好，香而不腻。

20多年来，店里的菜品始终不算多，主打就是一碗烤鸭面，偶尔搭配鸭杂、鸡蛋、面结，没有花里胡哨的花样，却把每一样都做到了极致。

“什么都想做，反而什么都做不好，不如专注把这碗烤鸭面做好，让大家吃得放心、安心。”张立说。

情愈浓，一碗面牵起两代人的记忆

每到了周末，店里便座无虚席，排队食客一批接一批，一天能卖出几十只烤鸭，常常下午1点就售罄，来晚了食客，也只能遗憾而归，等着次日赶早。

张立回忆说，小时候家里条件差，鸭子加工后需要风干，夏天没有多余的空调房，便只能放在卧室里，他曾连着一个季度和鸭子一起睡，房间里的味道至今记忆犹新。可就是这样的苦日子，一家人相互扶持着熬了过来，这碗烤鸭面，不仅撑起了一家人的生计，更成了凝聚一家人的纽带。

就算事业做大了，一家人也坚持亲力亲为，每天清晨3点多准时开工，开启一天的忙碌。

如今，店里常常能看到熟悉的面孔，有些食客从小学开始就来店里吃面，如今已经结婚生子，带着自己的孩子再来，依旧点上一碗熟悉的烤鸭面，“老板，还是老样子，多加点汤”。一句简单的话，藏着满满的情怀。

有老客说：“吃的不是面，是小时候的味道，是家的味道。”

这些年，店铺的位置几经变迁，最初开在中城小学旁，后因拆迁搬到慈湖人家，生意好了后，又在慈城景区开了分店，唯一不变的，是那碗烤鸭面的味道，和一家人始终如一的用心。

如今，59岁的张老板渐渐放慢了脚步，将店里的不少事情交给了儿子张立，而张立也从曾经那个跟着父母吃苦的孩子，长成了撑起店铺的顶梁柱，接过了这碗烤鸭面的“接力棒”，做好一碗简单好吃的烤鸭面……

记者 袁先鸣 文/摄



烤鸭面。