

45年炉火不熄

慈溪这对夫妻
守住一锅牛肉味
也守住了乡愁

上午10点半，慈溪市桥头镇桥三路烟火渐浓。

金刚饭店的后厨早已热气蒸腾，醇厚的卤牛肉的香味顺着街巷飘散。离就餐高峰还有半小时，店里已坐进不少熟客。大家早早到店占位、抢先点菜，生怕晚一步就要排队。

看到记者来采访，有熟客打趣，话语里满是偏爱：“我们就是冲着这口热气味来的，采访可别耽误我们尝鲜哦！”

牛尾巴炖得软烂脱骨。



吴金刚、何利冲夫妇。

1 守好这锅热气牛肉味

听闻熟客点菜，老板吴金刚爽快应声：“好嘞！”他快步走到砧板前，手起刀落，动作利落干脆。新鲜现卤的牛肉在刀下整齐切片，有条不紊拼出招牌牛肉拼盘。刀刀起落的娴熟节奏里，藏着40余年深耕灶台的扎实功底，满满市井烟火气扑面而来。

如今的餐饮市场，网红店更迭飞快，营销套路层出不穷。但桥头这家老店，始终安静伫立街边。不做推广、不开分店、不追流量。

61岁的吴金刚、59岁的何利冲夫妇，一辈子只专注做好一件事：守好这锅热气牛肉味。

金刚饭店的故事，始于1981年。彼时，吴家公婆在桥头老街菜场旁开起这家小店，这也是镇上最早一批主打家常牛肉味的饭馆。

“婆婆以前在厂里食堂烧菜，家常菜做得特别地道。小店一开张，就专门做牛肉系列。”何利冲坦言，老店的底气，从起步时就稳稳扎在家常手艺里。

2 老店搬家，口碑却越来越好

上世纪80年代，物资还相对匮乏。猪肉凭票供应、价格偏高，牛骨、牛杂、牛尾这类食材，成了亲民实惠的“市井美味”。它不仅性价比高，饱腹耐吃，还格外适配慈溪湿冷的冬日气候。再加上桥头本是慈北老牌牛集市、水陆码头，牛源充足、食材新鲜，得天独厚的区位优势，让小店的牛肉风味，从开业起就牢牢站稳脚跟。

吴金刚是伴着灶台烟火长大的。儿时日日守在店里，看长辈卤制牛肉、打理店面。16岁时，他便主动进店打杂、学习掌勺，早早吃透了牛肉烹制的全部门道。

23岁那年，何利冲嫁入吴家，从此与老店、炉火相伴。吴金刚则从懵懂学徒慢慢成长为掌勺主力，最终全权接手，扛起了传承老味道的重任。

1996年，店铺从老街搬迁至桥三路，店面拓宽、客流渐长。在街坊邻里数十年的口口相传里，“金刚”二字慢慢沉淀出专属的味道和口碑。

3 好味道是老卤汤中熬出来的

店里的王牌牛尾，是无数食客专程奔赴的理由。每日清晨，新鲜牛尾准时入锅，在传承40余年、经年不断火的老卤汤中，文火慢炖5小时。卤香丝丝缕缕渗入肉质肌理，出锅后酥而不烂、骨肉欲离、醇厚不腻。

牛肉拼盘是最能体现店家功底的菜品。牛肚、牛舌、牛嘴、牛腱子肉4种特色牛肉部位，样样都是当日鲜货、白卤慢煮、现切现拼。食客只需蘸少许椒盐，就能吃出牛肉最纯粹的鲜香。

牛骨炖芋头则是专属小镇的限定美味。芋头搭配鲜牛骨同煮，牛骨的骨髓精华、肉质鲜香完全融入汤中，鲜而不腻。冬天一碗下肚，从头暖到脚，比任何补品都实在。

牛肉粉丝也是陪伴了几代人成长的家常味道，吸饱牛骨老汤的粉丝柔韧筋道、挂满鲜香，搭配紧实入味的鲜切牛肉，汤鲜、粉滑、肉香十足。



牛肉拼盘

4 『街坊想吃，我们就坚持做下去』

当下餐饮行业内卷加剧，外卖、团购、加盟扩张成为常态。多数店铺忙着拓店、引流、做爆款，金刚饭店却始终“逆势而行”：不加盟、不开分店、不上外卖、不做营销。

在何利冲看来，老店的立身之本，从来不是套路，而是食材与火候。

热气现做，是金刚饭店的灵魂，也是夫妻俩坚决不做外卖的核心原因。

宁可少些营收，只做堂食和熟客就近打包，也要守住这一口滚烫纯正的老味道。

多年来牛肉原料价格一路飙升，店内多数硬菜成本翻倍，夫妻俩始终有自己的坚持。“店里的牛肉面，七八年前卖15元，现在还是15元。老顾客吃惯了，不能随便涨价。”

真心换真心，老店沉淀了一批相伴数十年的忠实食客。

周边厂区的工人，一吃就是20余年；有本地老街居民，祖孙三代都是店里的老熟客；在外的游子每逢节假日返乡，直奔老店，一碗鲜香入味的牛肉粉下肚，是刻在骨子里的童年记忆，更是割舍不下的乡愁归宿。

“只要街坊们还想吃我们做的味道，那我们就坚持做下去。”何利冲笑着说。

四十五载岁月流转，街巷换新颜，街边餐馆开了又关，网红热度来了又散，唯有金刚饭店的炉火稳稳燃烧。

没有传奇噱头，没有惊天故事，只有半生烟火、一味坚守。

记者 吴丹娜 通讯员 蔡芳洁