

藏在闹市一隅

这家宁波夜宵店

红火了20多年



透骨新鲜的食材。



店主吴老板在炒菜。



小店的特色菜。

在宁波天一广场，藏着一家十分低调的夜宵店——晓吴饭馆·光头夜宵。门店没有醒目亮眼的招牌，没有刻意的营销推广，却靠着一众忠实熟客的口口相传，在闹市深处扎根二十余年，成为无数宁波人深夜觅食的心头好。

店主吴老板是福建人，2004年起在宁波做餐饮。说起开店的初衷，吴老板的理由朴实而纯粹：小时候日子苦，经常吃不饱，想着开一家饭馆，至少自己不愁吃。正是这份简单质朴的初心，让他二十年如一日坚守一方灶台，将生活日常都融入了小店升腾不息的烟火气中。

1 像“升级版家常菜”
有家里的味道但更胜一筹

小店之所以能够长久站稳脚跟，靠的是实打实的口味与性价比。店内主打地道的家常风味：咸蛋黄鸡翅炸得外壳酥脆，椒盐排骨咸香浓郁，炒河虾鲜嫩弹牙，葱油花蛤鲜味直钻鼻腔，粉糯芋艿、酱香炒螺蛳也各具风味，每天一早采购的时蔬、海鲜更是新鲜看得见。食客上门现点现烧，灶火一点，香气立刻飘满小店。

亲民实惠的定价，是小店长久留住人心的底气。吴老板说：“我出身农村，做生意不贪心，定价便宜一点，稍微赚一点就知足了。”这份真诚与实在，为小店积攒了源源不断的忠实顾客。有常客从20岁出头的青涩年纪，吃到如今四十不惑的年岁，岁月改变了他的模样，却改不掉深夜来小店坐坐的习惯，每次到店里都要与吴老板唠上几句，像是相约来见老友。

记者走访当日，偶遇在此吃了十几年的老顾客陈先生。谈及长久吃不腻的理由，他脱口而出：新鲜、实惠、接地气。时令虾潺、白蟹、海瓜子都是他常点的菜品，红烧茄子、鸡爪更是百吃不腻。与陈先生同行的同事，也是小店的忠实粉丝，他这样评价店内的菜品：“像‘升级版家常菜’，贴近家里的味道，但调味更胜一筹。我最爱椒盐鸡翅、椒盐虾，外酥里嫩，越嚼越有滋味。”



小店的特色菜。

2 不止于舌尖美味
更藏着满溢人间的温情

在老食客心中，这家小店的动人之处，不止于舌尖美味，更藏着满溢人间的温情。

十多年的就餐时光里，陈先生从未见过吴老板夫妻二人争执，他感慨道：“夫妻俩心态好、感情和睦，用心做事，做出来的菜自然格外好吃。”

20多年来，夫妻俩各司其职、相辅相成，把小店打理得井井有条。吴老板负责掌勺，所有菜品火候、调味等由他把控；老板娘则包揽食材采购、清洗处理与门店卫生等后勤琐事。

“我不会固定在哪家菜场买，也不看哪家店老板眼熟，只看新不新鲜。”每日清晨，老板娘便会赶到菜场精挑细选，食材采购归来后，再逐一细致清洗处理，只为让每一位食客吃得干净、吃得安心。谈及妻子的付出，吴老板满是感激：“我老婆真的很能干，没有她，这家店绝对做不起来。”夫妻俩彼此体谅、互相扶持，共同撑起了这家小店。

3 生意红火的秘诀
用心钻研，不断改进

很多人好奇，一间藏在角落的夜宵小店，凭什么能够红火20多年？答案从来不是运气，而是日复一日的坚持与琢磨。

吴老板回忆道：“今年‘五一’假期，每天要招待四五十桌客人，炒菜的大勺都抡出了火星子。”平日里，店里常常营业到凌晨五六点，遇上客人畅谈尽兴，拖到早上七八点收工也是常态。忙碌之余，吴老板还会不断开发新菜，迎合客人的口味。

人气爆棚的招牌红烧鸡爪，便是吴老板用心钻研、持续改良的最好印证。开店初期，店内本没有这道菜品，细心的他发现年轻食客偏爱软糯入味的鸡爪，便决心研发新品。一次次调试卤制时长、优化香料配比、反复试味改良，终于做出如今软糯入味、轻轻一抿就能脱骨的招牌鸡爪。这道用心打磨的菜品，不仅成为食客争相打卡的爆款，更在曾经经营艰难的时期，撑起了小店的营收。

没有高大上的装修，没有泼天的流量，这家平凡的深夜小店，仅凭实打实的味道、亲民的价格和真诚的坚守，靠着一口一口吃出来的过硬口碑，留住一批又一批食客。在宁波繁华闹市的静谧一隅，默默书写着最治愈、最动人的市井烟火故事。

记者 万垂柳 文/摄