

没有最终版的菜单，只有不断推出的改良菜

母子携手，让凉山味道在宁波『出圈』



阿库拉银的母亲俄者鲁席。

夏夜，温热的晚风穿过街巷，钻进一家不到20平方米的小店——“嘎哟啦”，店里热气腾腾，人声不断。

走进店内，小店半边岛台、半边厨房的布局一览无余。一位短发、干净利落的彝族小伙在灶台前忙碌着，油锅滋滋作响，羊肉汤的鲜香不时混合着木姜子的辛香钻入鼻腔。岛台另一侧，食客们紧挨着坐，筷子起落间抬头和老板聊上几句。一旁，头戴丝巾，笑容满面的彝族阿嬷一边收拾着桌子，一边熟练地招呼着客人。

这家小店叫“嘎哟啦”，彝语里意为“欢迎你来”。老板阿库拉银和母亲俄者鲁席，来自四川省凉山彝族自治州金阳县。

这是他们离开金阳县的第14年，这些年来，母子两人共同经营着这一家小店，也是他们在宁波开店的第4年，时至今日，“嘎哟啦”在宁波一知名本地生活信息与交易平台“小吃快餐服务榜”排名中位列第一。



彝族特色美食。

1 两个人，一家店

阿库拉银12岁就离开了凉山。那时，他小学还没读完，跟着母亲去了温州，一待就是7年。后来又去杭州待过一段时间，直到一份工作面试才把他带到了宁波。

一个从12岁起就漂泊在外的凉山孩子，在东海之滨找到了让自己静下来的“磁场”，从此决定在此久留。

一开始，小店开在海曙区竺家巷，主要卖的是彝族传统美食——坨坨肉、四季豆汤、彝族冻肉等。俄者鲁席回忆说，小店刚开起来的一两年，也面临过收入难以支撑店面的压力，也想过去放弃，但阿库拉银说：“没事，再坚持一下。”她便继续做了下去。这一坚持，就是好多年。

如今，食客们已经对小店有了另一层特殊的感情——每一次在小店吃饭都感觉像“回到了家”。大家口口相传，不知不觉间，在城隍庙一众小吃店的榜单里，“嘎哟啦”做到了服务榜第一名。

小店的日益红火引起了当地相关部门的关注，在调研之后，决定帮助小店进一步发展。关于这一点，阿库拉银说得很实在：“我们也是享受了这方面的福利支持，所以才能把店开到这里。”

2025年，在“政府主导+市场运作”的消费帮扶商业街区——宁波南部商务区山丘市集运营部门的牵头下，他们顺利地将小店迁移到了办公楼环绕的南部商务区，也正是这次搬迁，让阿库拉银开始想要尝试一些“新”东西——把传统的彝族菜按照自己的想法做一些改良，让自己记忆中的味道以更加有新意的方式出现在大众面前。

2 没有最终版的菜单

荞麦，作为凉山彝族最传统的食物，占据了“嘎哟啦”菜单上当之无愧的“C位”。

“我们小时候，房子在山上，房前就是一大片荞麦地，我们总会收割回去做荞馍馍。”俄者鲁席说。

而在“嘎哟啦”的菜单上，荞麦不再仅以苦荞粿的形式出现——肉末荞麦饭、荞麦奶茶、荞麦炒肉拌粉，让荞麦吃食变得更加丰富。

每当有食客问：“这还是彝族菜吗？”

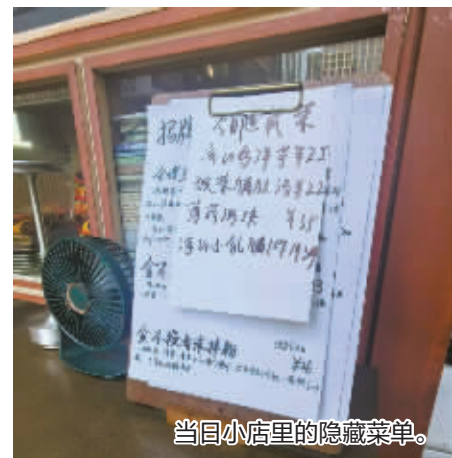
阿库拉银都会说：“不完全是，我在传统彝族菜的基础上做了一些融合，但不管怎么说，这个菜的根在凉山。”

在阿库拉银看来，能用凉山的原料去做，这是核心。

守的是原料——荞麦、苦荞、燕麦、腊肉，全部从凉山运来；变的是形式——把古老的荞麦做成宁波人吃得惯的拌饭、奶茶、冰淇淋。苦荞饭和苦荞粿是彝族的传统饮食，是小店的招牌。拌粉虽然也不错，却没有设置成招牌菜，“因为拌粉只是我自己想出来的一个菜。”阿库拉银说。

“嘎哟啦”的菜单没有最终版，一版常驻菜单之外，还有一张手写的隐藏菜单。“隐藏菜单有些时候一天换两次，有些时候三天换一次。”采访当天，他正在用凉山的燕麦试做一款新冰淇淋——“青稞跟燕麦是近亲”，他要对比哪个版本更好吃。20平方米的小店，既是餐厅，也是“实验室”。

有商家提出想和他合作，都被他谢绝了。“加盟就不考虑了，还是要坚守初心。”他很清楚这间小店的核心竞争力，在于不可复制：老板在岛台后一边炒菜一边与食客聊天，母亲用不太流利的普通话招呼每一位客人，这种烟火气和人情味，无法标准化。



当日小店里的隐藏菜单。

3 让食客知道这些菜的根在哪里

“火把节我不打算回去了，但想在彝族年的时候，自己办一点活动。”阿库拉银笑着说。

阿库拉银说，自己在外边待久了，想回去“看一看”的愿望会被冲淡，但向食客讲起酸菜猪肚汤这道菜时，他总会拿“我们小时候家里有姐姐出嫁，都会做这个”作为开头，“那时候就是把猪的脏器一股脑倒进锅里，和酸菜一起煮，不讲究什么去腥……”

阿库拉银说，经常有彝族朋友来电询问，他们做的菜是不是地道彝族菜，但为了避免食客来到后发现菜品与预期中的传统彝族菜有些不符，他常常是否认的。

然而，对于直接来店里用餐的客人，他会向食客解释菜品的来历，让食客知道这些菜的根在哪里。

小店门口，俄者鲁席还在招呼新来的客人。灶台上的荞麦饭还在冒着热气，这间20平方米的小屋烟火不息。

记者 庞锦燕 实习生 张雪芸



“嘎哟啦”小店。