

旧车为招牌 热汤藏温情 一碗牛骨面 续写父子两代的 平凡坚守

一锅牛骨汤是底牌 每天慢炖五六个小时

五乡牛骨头店位置偏僻,找起来不容易,但在小区门口停着的一辆废弃的面包车,成了最显眼的“活招牌”。这辆花了2000元钱买来的破车,不装货、不拉客,平日里只用来存放一些常温保存的食材,却为徐艇招来了络绎不绝的食客。“这边太偏僻了嘛,就像打了个广告一样。”徐艇笑得有点腼腆,语气里带着村里人的实在。

徐艇是土生土长的李家洋村人,高中就读于古林职高烹饪专业。毕业后,他没急着开店,而是把外面各家面馆挨个吃了个遍,“吃完以后,自己弄出来一个配方,又调试了很多次。”就这样,一锅牛骨汤,成了他安身立命的招牌。

记者问起这碗面的门道,徐艇指了指锅里还在冒热气的牛骨头说:“牛骨头要用高压锅压一个多小时,做到软烂脱骨;汤底用牛骨头、鸡架和猪骨头一起熬,每天一炖就是五六个小时。”

开店8年,店面搬迁 不少老顾客依然跟随

用料实在,回头客自然多。店里一天能卖100多碗牛骨头面,光牛骨头一天就要消耗五六六十斤。宁波人有句话:“三天不吃咸齏汤,两只脚梗酸汪汪。”徐艇介绍,“所以我们这碗牛骨头面里,雪菜是默认的标配。”一口汤下肚,咸鲜暖胃,老宁波的味道就有了。

今年是徐艇开店的第8个年头。此前他在五乡中路开了7年店,一年前才搬回李家洋村。地方换了,老顾客却没走。“来新店的,有很多老顾客,都是从原来老店那边跟过来的。”顾客张先生连着吃了好几天,评价就8个字:“物美价廉,用料又足。”

从小在面馆长大 读懂父母日夜辛劳

食客们来来往往,可这间店里,始终有两个忙碌的身影,父亲徐艇负责烫面,儿子徐诚杰浇面汤,灶火映着两张相似的脸。说起这碗面背后的故事,儿子的话匣子,反倒比父亲先打开了。

徐诚杰毕业后,没有出去另谋高就,而是一头扎进了父亲的面店。“我算是在店里长大的,从小学就开始帮忙了,每天都是放学来店里,给父亲帮帮忙,那时给客人递上饮料,是我做的最多的事。”灶台的热气、锅里翻滚的牛骨汤、父亲弯腰捞面的背影,是他童年最熟悉的场景。

这些陪伴,让徐诚杰比谁都清楚父亲的不容易。他记得父亲从没睡过一个懒觉,也没歇过一个完整的节假日:“早年,我父母都守着这家店,他们每天上午10点到店里,一直干到第二天凌晨做完夜宵场才关门,全年无休。”说起这些,他语气里满是心疼,“感觉他们太辛苦了。”对他而言,如今选择在父亲的面店里工作,不只是谋一份生计,更像是对父亲多年辛劳的回应。

坚守藏温情,善意胜招牌

父亲心底的柔软,儿子都看在眼里。徐诚杰回忆,曾在街上遇见一名外地小伙子,求职不顺,连饭钱都没有。父亲心生恻隐,把他拉进店,免费煮上一碗热面。自那以后,徐艇便想着常备几碗“爱心面”,让一时困顿的人,也能在此吃上一口热乎的。“我们父子不算富裕,只能做些力所能及的小事。”徐诚杰说。

8年时光,一锅牛骨汤从生涩熬至醇厚;一辆旧面包车,停在路边,也走进街坊心里。父子二人,一个掌勺,一个帮衬,以踏实本分,把一碗牛骨头面熬成邻里日常。灶火不熄,老客常在,这份烟火里的坚守与温情,远比任何招牌都动人。

记者 胡琦 蔡珂 文/摄

上午10点半,尚未到午饭高峰,鄞州区五乡镇李家洋村李家洋新府小区楼下的那家面馆已经忙开了。后厨内,父亲徐艇掀开沉甸甸的高压锅,“噗”的一声,热气腾涌而出,浓郁肉香瞬间漫满整个屋子。

徐艇手持长勺翻动锅内牛骨,骨头已炖得软烂,轻触即可脱骨,火候恰到好处。儿子徐诚杰守在一旁水池边,细心搓洗青菜,洗净后整齐码入沥水筐,为即将到来的午市做好准备。一人盯守骨汤,一人备妥配菜,父子各司其职,无需多言,自有默契。



徐艇。



徐诚杰。

软烂脱骨的牛骨头。