靠颜值出圈 靠风味留客

宁理坊夜市里 一位跨界摊主的烟火梦想



王治的摊位。

“老板好帅！可以和你合照吗?”

“老板，今天海南鸡饭有吗?”

下午5点，鄞州区南高教园区的宁理坊刚刚开始营业，其中一个小摊位前就已经排满了人。主理人王治把食材一一摆出来，不大的摊位前挂着十几只出炉不久的鸡。

“别急别急，让我理清楚再卖。”他动作很快，斩骨刀落下去干脆利落，鸡皮完整，肉质白嫩，一份一份码进餐盒里。

这家名为“南洋巷子东南亚料理”的美食摊，是最近宁波夜市的“顶流”，因为主理人的颜值意外出圈，又因地道的东南亚美食圈粉无数。

1 处理一只鸡 要用大半天时间

自从王治的海南鸡饭火了，每天都不够卖，食客们强烈要求多做点，王治却无奈地说：“产能有限啊!”

这道菜的做法并不省事：每天早上从市场买回新鲜的鸡，用开水烫鸡皮，再马上过冰水，热胀冷缩重复三次，再下锅煮。鸡体内温度要控制在75℃到80℃之间——温度太高，肉就软烂，温度太低，切开见血。制作好了鸡，还要煮鸡油饭、熬蘸料，从早上9点半忙到下午两三点，再从北仑开车过来。别人看他站在灯下干净利落，其实他已经累了大半天。

晚上7点是销售的高峰期，为了不让客人久等，王治手起刀落，迅速码好菜品，旁边人忍不住问：“你是怎么练的?”他抬了抬小臂：“长年累月练出来的。”那手臂青筋分明，肌肉明显，跟他瘦削的身形不太相称。

一个晚上下来，海南鸡饭、椰浆饭加起来要卖100多单。而卖得最快的当属鸡油饭，常常9点不到就见了底。有印尼客人尝了后，说吃到了家乡的味道。对于自己的手艺，王治颇有自信：“我做的东西都是比较正宗的。”

2 从无人问津 到一夜爆火

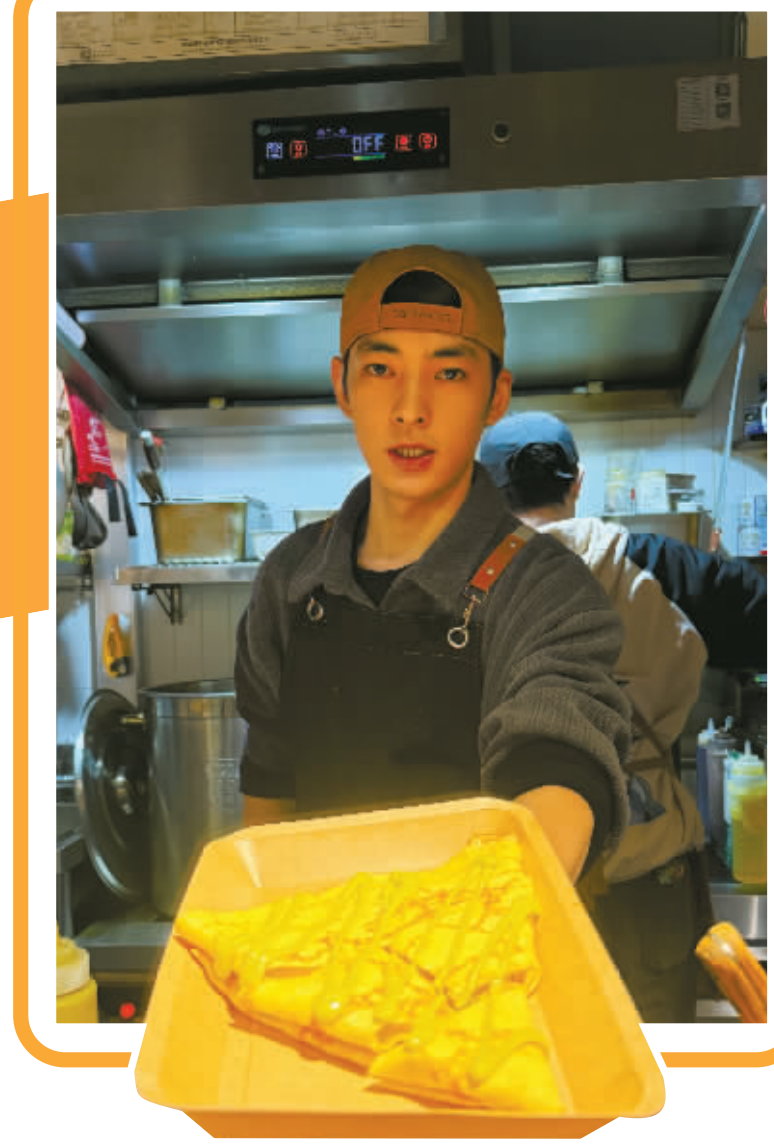
王治是四川人，以前学的专业是核电。毕业之后，按部就班的路摆在面前，他偏偏选了另一条。“我就是喜欢做菜，喜欢研究食材和酱料之间碰撞出来的那种感觉。”于是，他跟着一位马来西亚华人师傅学厨，从火候到酱料，从刀工到出餐节奏，一点一点磨，学了将近3年。

后来，他在北仑开了一家餐厅，可惜位置稍偏，生意不太好，最难的时候连员工工资都快发不出来。“我5月份才来宁波，在这里没什么关系网。”于是他想到了摆摊，一来赚点钱，二来想让这座城市先认识他做的东西。

摆摊的第一天不太顺利。灯没装好，巷子很暗，他站在那儿吆喝，几乎没人理。“当时我想放弃，跟女朋友说，要不撤了吧。”女朋友回他：“才第一天，你路都还没学会走，就想着跑了吗?”第二天他继续去，结果事情突然不一样了——因为他颜值不错，有人把他的照片放到了网上，结果，越来越多的人开始来排队。

有人跑来找他合影，他配合，也大方，但并不觉得自己特别：“我只是一个认认真真卖鸡饭的人，我不想作秀。”也有人说他摆摊、把自己打扮得帅是为了博眼球，他没怎么争辩，只是在镜头前认真讲：“我们是出门做生意的，就一定要把自己收拾利落了，给别人观感也好。”

王治的小摊火了，也给宁理坊带来不少流量——一夜之间，巷子里的营业额增加了三四万元。晚上10点，王治忙完自己的摊，有时还会配合其他摊主拍视频、做宣传，帮大家招揽客人。


王治展示美食。


王治制作的斑斓酱吐司。


王治和女友一起出摊，二人配合默契。

3 从成都到宁波 一块面包开始的爱情

王治和女朋友王心怡是在成都认识的，因为一块面包结缘——王治自己做的斑斓酱吐司。这斑斓酱吐司可不简单，斑斓酱要用鸡蛋和斑斓汁熬一个多小时，然后抹在烤过的面包上，再夹一块黄油，真是色香味俱全。

现在，他在摊前切鸡，她在一旁招呼、收钱、递餐。“如果没有她的话，也没有现在的我。”王治说。

如今，王治开在北仑的那家餐厅还在，偶尔有客人想过去聚餐，他就提前备好餐，做到两边的事情都不落下。

摆摊这件事给了他一个很特别的经历——这座原本跟他没有太多羁绊的城市，因为一口鸡饭，开始有人认识他、喜欢他做的东西。“让我感觉跟这座城市产生了链接”。

晚上10点多，灯下的摊位前，人还没散。刀起刀落，热气从餐盒里升起来，混着鸡油饭的香，钻进巷子的风里。王治说，在实现梦想的过程中能得到这么多人的关注，是一件很特殊的事，他也很感激。“未来一定不辜负大家的期待”。

记者 李佳璐 蔡珂 文/摄