

三碗,“呷三碗” 这家小店盛着 家的味道

如果问,什么样的味道最能让人卸下一天的疲惫?一碗热腾腾的卤肉饭一定是个很好的选择。

每天中午还没到饭点,海曙区狮子街上,一家叫“三碗”的小店门口已经热闹起来。

推门进去,卤肉的酱香混着豚骨汤的醇厚扑面而来,像谁家厨房飘出来的味道。老板杨子良会从工作台探出头来,笑呵呵地跟进门的客人打招呼:“来啦,随便坐。”

三碗,顾名思义,一碗卤肉饭,一碗豚骨拉面,一碗绵绵冰。简简单单,满是家的味道。



豚骨拉面。



卤肉饭。



叉烧。



三碗门头。

1 卤肉饭 是小店的“灵魂”

“三碗”的卤肉饭,好评最多。

卤肉跟外面菜场绞的肉臊不一样,老板用的是刀切五花肉,费工费力,但能保留咀嚼时卤肉的颗粒感。

闽南红葱头炸成红葱酥,则是这碗饭香气的灵魂。食材下锅后文火慢熬,熬足时辰,酱油的咸鲜、红葱头的酥香和肉粒的油脂慢慢融在一起,熬出的卤汁色泽油亮,黏糊糊的,全是胶质。

舀一勺浇在热气腾腾的米饭上,琥珀色的卤肉连汁带肉铺得满满当当,油亮莹润。肥瘦相间的肉丁炖得酥烂入味,肥膘熬出了油香,瘦肉吸足了酱汁,入口软糯咸香,半点不腻口。旁侧半颗溏心蛋弹润嫩黄,配着清爽的腌姜片和脆黄瓜,刚好中和肉香的厚重。

这时候,拿上木勺拌匀了吃,每一粒米饭都裹满了浓稠肉汁,咸香里带着丝丝回甘,一口接一口,是最熨帖人心的家常味。

2 奶白浓郁的豚骨汤底 熬得稠润发亮

豚骨拉面也是老板的拿手活。

10斤筒骨、5斤猪脚、整只公鸡,熬足10小时的高汤做底。高汤要过滤至少两遍,剩下的全是汤,清亮醇厚。

叉烧是老板自己做的,“叉烧自己做,相对新鲜,也更放心。”老板说。

两块厚切叉烧铺在面上,带着炙烤的焦褐边,肉吸饱了汤汁,软嫩十分,肉香里裹着微微的焦火气。肉感很实,面条筋道爽滑,吸饱了汤底的鲜。奶白浓郁的豚骨汤底熬得稠润发亮,配着脆嫩的笋干、鲜咸的海苔和提鲜的碎葱,一口热汤喝下去,浓而不腻的鲜醇从舌尖暖到胃底。

店里还有老板娘自己调的蜜汁辣酱,不在菜单上,但熟客都知道,加一勺拌进饭或者面里,立马就可以解锁“隐藏吃法”。

3 绵绵冰只用鲜奶 不加一滴水

绵绵冰则是老板娘的绝活。只用鲜奶,不加一滴水。刨冰机刨出来,冰丝层层叠叠,细腻得如同褶皱丝绸,蓬松得像一团软云,入口即化,带着清浅的奶香,连半点儿冰碴感都没有。顶上卧着一颗奶白的冰淇淋球,撒满了脆碎,绵密奶香混着酥脆口感。

一勺挖到底,冰的绵、奶的浓、脆的香一起在嘴里化开,清甜不腻,凉意顺着舌尖漫遍全身。

店里还有冬瓜茶等饮品,台式香肠、甜不辣等小吃,佐上一份主食,别有一番滋味。

一碗饭,一碗面,一碗冰,是店里的三样招牌,“用心做好这三样,还原食物本味,把地道台湾风味带给客人,小小的店名藏着我们的餐饮梦想。闽南语里的‘呷三碗’,意思是好吃到可以连吃三碗,也刚好呼应这个店名。”老板说。

4 菜品不复杂 但每一口都是家的味道

老板杨子良是我国台湾省人,2000年就来了宁波,做服装外贸。太太是宁波人,两人在这安了家。

2008年他试水餐饮,做台湾冰品。2022年他又开了家咖啡店,纯卖咖啡,几年下来积攒了不少熟客。

老板热情好客,熟客们渐渐成了朋友,大家常聚在店里聊天。太太有时做了卤肉饭送来,香气一飘,满屋子的人都凑过来问:“这味道,不开店可惜了。”

咖友们催了一年多,今年7月,老板终于把咖啡店焕新升级,开了这家“三碗”餐饮店。

店不大,装修了两个半月,简单干净。一楼是吧台,客人坐下来就能跟老板聊上几句,看他在厨房里忙活。二楼摆了几张桌子,能坐20多个人。老板说,秋冬季,露营椅在门口一摆,做点卤肉饭,很受欢迎。

他还在社交媒体上开了个账号,随手发发店里的日常,好多人留言,老板都记在心里。

美食平台上,客人们的评价也一条条冒出来:“这个卤肉饭,我们点了两份,值得冲”“小朋友都吃光盘了,下次还要再来”……

值得一提的是,老板的店坚持不做外卖。“每一道菜,我都想尽量还原食物最原本的味道,不用鸡精、味精,不做外卖。”他说,“希望每一位来的朋友,都能在这里吃到想吃的味道。”老板说。

“家里怎么煮,现在做生意就怎么煮。”一碗饭,一碗面,一碗冰……老板夫妻俩把餐饮的梦想都盛在了这三碗里。店不大,菜品也不复杂,但每一口都是家的味道:实实在在。

三碗的“三”,老板说还取自《道德经》的“三生万物”,代表无限可能。店主在保留地道台湾风味的同时,不断传承、推陈出新,未来有不定期的新品与隐藏菜单可以上线,用心做好每一碗小吃,让传统美食焕发新的活力。

记者 蒋晗旻 袁先鸣 朱琳 文/摄

老板杨子良。