

菜有温度 人也有温度

这家广东小馆愿做两者的连接者

民间有一句俗话叫“食在广东”，可见广东美食在食客心目中的位置。粤菜在宁波也有不小的“江湖地位”，但接地气的特色餐馆却不多见。一对来自南北不同地方的夫妻却用自己的坚持，让这股烟火气生存了下来。



黄剑烽在后厨忙碌。

1 一南一北，夫妻俩共同努力

在海曙区卖鱼路上，有一家“圻记饭店”。最近，这家并不起眼的餐饮小店突然“火”了，每天客人络绎不绝。

“我是河北唐山人，我先生黄剑烽是广东江门台山人，算是一南一北的组合。”老板娘李霞说，她和丈夫相识于广东，此后一直在餐饮行业工作。丈夫黄剑烽扎根后厨，研究如何做菜，而她主要负责楼面前厅的营销和活动策划，形成了“一内一外”的组合。

2008年，他们来到宁波，当时跟着广东的餐饮团队辗转于不同的星级酒店，做的还是地道的广东菜。

多年的餐饮职业经历，一个念头在黄剑烽心中生根发芽——要做地道的家乡美食。

众所周知，广东菜系品种丰富，各有特色。江门台山就有炒斑球、黄鳝煲仔饭、广式烧鹅、咕噜肉等特色美食。



芥末猪手。



台山黄鳝煲仔饭。



炒斑球。



广东烧鹅。

2 传统做法体现本真味道

黄剑烽出身厨师世家，家里长辈都是大厨，他十多岁就“泡”在后厨里，练就了一身真功夫。

说起店里的特色美食，李霞滔滔不绝：“店里最畅销的是烧鹅，我们用的原料是广东开平马冈鹅，每天现场烤制，一炉4只-6只，每天最多能做20来只，当天卖完，绝不会过夜。”

他们家的烧鹅表皮呈现深褐色，口感酥脆，不少顾客怕吃不到都会提前预订。

黄鳝煲仔饭也是店里的招牌菜之一，采用专程从广东台山运过来的丝苗米，配合新鲜黄鳝肉，在特制的砂锅内蒸熟，出锅时撒上一把小葱，激发出独特的香气，再淋上秘制的料汁，连锅巴都透出特有的香味。

炒斑球则考验厨师的技术和对火候的精准把控，采用鲜活的石斑鱼，去骨之后大火生炒，在热锅的翻腾中，鱼肉自然卷曲，形成球状。黄剑烽称，如果火候不够，鱼肉就难以自然形成球状；而一旦火大了，鱼肉又容易变老变柴。这种做法在广东也不太常见，只有一些老店才会有这道菜。

除了传承，也有创新。比如芥末猪手就是一道创意菜。新鲜猪手处理干净后去骨卤制，浸泡在冰水中配上芥末和黄瓜，既有胶质感又解腻开胃，这道菜颠覆了传统广东凉菜的概念，很受顾客欢迎。

3 美食博主推荐，生意爆火

李霞告诉记者，他们门店开业不足2年，丈夫黄剑烽是个做菜高手，但性格有些内向，不太善于营销，开店初期知名度低、生意也不佳。李霞看在眼里、急在心里，觉得应该支持丈夫的梦想，把传统的味道延续下去。于是，她辞去大酒店的工作，一心一意扑在推广和营销上。

李霞每天拍摄短视频介绍自家的特色菜，通过小红书等社交媒体慢慢积累客户和粉丝。7月，有数位具有影响力的美食博主前来探店，纷纷给出好评。他们的小店也因此“火”了。

李霞说，现在每天一到饭点，小店基本都爆满，门口挤满等座的客人。

“广东菜讲究食材新鲜，流程规范，很多菜都需要时间来沉淀和体现美味。”李霞说，他们店里的不少菜，需要等候半个小时左右，有的老火靓汤甚至要提前一天预订，“好吃的菜，需要等，急不来。”

这家小店二楼有一个私厨区，需要提前一天预约，每天只接受一桌预订。“之所以有私厨的概念，就是想让顾客有回家的感受，不受打扰，专心品味美食。”李霞认为，食物有温度，人也要有温度。美食、美景和美好的感受都是值得期待的。

记者 毛雷君 文/摄



干虾米焗芥蓝。