

一边炒菜一边担任场外指导

邱隘菜场周边聚集了各种餐饮店, 财良快餐位于中门附近。店面半旧, 和服装店、杂货店混杂在一起, 并不起眼。

快餐店门面窄窄的, 一进去, 红烧橡皮鱼、红烧牛肉、腌冬瓜等几十盘食材在陈列柜里摆得满满当当, 两三名服务员正忙里忙外。店堂共有两层, 一楼为大堂和厨房, 楼上是装修简单的餐厅, 摆放着简单的圆桌, 吊扇悠闲地打转, 铺面而来的是二十世纪九十年代亲切的乡镇风。

老板娘叫李红,

正在厨房里左右手各拿一把勺子, 双手轮番翻炒。面对记者, 老板娘快人快语, “我还要炒很多锅热菜, 一直要忙到下午1点钟, 你自己在店里看吧。厨房地方小, 小心衣服沾上油花。”

在炒菜的间隙, 老板娘想起什么了, 就和记者念叨几句, 时不时还瞄一眼放在厨房里的平板电脑。老板娘解释说, 她儿子也开了家饭店, 比她的这个店档次要高, 不过她经验更丰富些, 如果发现儿子那边有什么问题, 就随时指导。

有冷菜有热炒 每餐供应七八十种

店里提供的菜肴主要分为腌制的冷菜、白切、蒸煮、热炒等几大类, 品种有七八十种, 都是地道的本地菜。老板娘说, 做生不如做熟, 尽管近年来川菜大为流行, 但她不熟悉, 从没尝试过。除了葱烤鲫鱼、烤牛肉、肉饼子等招牌本地菜, 有时也会有个别冷门货, 记者当天就在熟菜陈列柜里看到三五盘白切猪肺, 这种菜爱吃的人少, 平时很少见到。店里服务员说: “像白切猪肺这类冷门菜, 店里会少量准备, 给爱吃的顾客换换口味。”

快餐店开了20多年, 中午来吃的多数

是附近上班的白领或者开厂的企业主, 晚上以附近居民为主。老板娘说, 店里的很多顾客都是吃了十多年二十年的, 有些住得远了, 还会开车来吃。

至于菜品的口味, 老板娘信心满满, “这么多菜, 你可以随意品尝, 每个菜都是烧了多年的老口味。附近几个工厂的老板经常陪客户来这里吃饭, 他们也喜欢这种本土菜。”

对于价格, 老板娘坦言, 比普通快餐店略贵, 因为店里的菜品好, 鲜白蟹都是带膏的, 牛肉是现烤的, 而时蔬都是挑嫩的买, 热菜都是当天新鲜买来当天做的。

每天顾客盈门 定时提供红烧塘鱼头

这家开了 20多年的快餐店 有啥秘诀?



寻找乡村美食

一般来说, 一个有历史的城镇, 总有几家记忆中的美味小店。历史悠久的鄞州邱隘, 不但经济发达, 而且以家常味十足的雪里蕻咸菜出名。那里有家快餐店, 20多年来, 只烧本地家常菜, 食客几乎天天爆棚。节前最后一个工作日, 记者前去探营。



快餐店的各式菜品。



快餐店老板娘李红

中午晚上 定时提供红烧塘鱼头

一天下来要烧多少锅大菜? 老板娘说, 每天忙忙碌碌的, 也没注意过, 但肯定超过30锅。热炒则是根据食客的选择, 看看哪几样卖得快或者有顾客点了, 就会临时烹煮。老板娘烧几个菜就会出来转转, 看看需要添加哪些热炒。

梅豆炒咸菜、油渣包心菜、红烧茭白……时令蔬菜一锅接着一锅热气腾腾地端上桌。老板娘炒完一个菜就和记者说上几句话, 她买菜、炒菜从不假手于人, 每天早晨5点多就开始忙

乎, 蔬菜是找当地农民买的, 不但新鲜, 价格也公道, 新鲜的鱼、肉则从旁边的菜场买, 长年累月下来, 人头熟, 东西自然也好。

最为有名的一道热菜是红烧塘鱼头, 每天中午11点20分和傍晚5点20分准时出锅, 老顾客更是心中有数, 这道菜的价格也是数年未变。老板娘说, 每锅都是三条鱼加三个鱼头, 鱼头每个15元, 中段和尾巴每份10元, 属于特价菜, 是对老顾客的回馈, 也是店里的招牌。

烧菜需要细细琢磨 也要赶上潮流

老板娘说, 店已经开了二十四五年, 具体哪年已经记不清了。二十世纪九十年代中期, 当时儿子刚上幼儿园, 丈夫邱财良是厨师, 和别人合股开饭店。那时候上饭店吃饭还是比较奢侈的, 因此顾客并不多, 后来快餐店开始流行, 于是他们就购买店面房开起快餐店, 一开就是20多年。

刚开店时, 生意清淡, 很多菜烧好后没人吃, 只能一盘盘倒掉。后来夫妻两人不断琢磨, 主打本地家常菜, 食客渐渐增多。刚开始是老板掌勺, 忙的时候老板娘搭把手, 近几年则主要由老板娘来打理。

老板娘说, 前几年丈夫血压高了, 后厨很累, 没法管了。也请过帮手, 但厨艺欠火候的时候, 帮不上太大的忙, 厨艺学精了就辞工自己开餐饮店, 最终只能她独自掌勺。

她说, 其实做菜也没啥秘诀, 主要靠琢磨, 店里烧的都是本地家常菜, 讲究食材新鲜, 调料只加油、盐、料酒、酱油等家庭常用的品种。现在连味精也放得很少, 所有的红烧菜肴都不用味精, 这还是她媳妇的建议, 说现在都讲究原汁原味, 很多家庭烧菜不放味精, “我们也要跟上潮流不是?” 老板娘笑着说。

每个菜都必须做好 一天也不能马虎

“开了这么多年店, 家里人都是在店里吃的, 菜品不能说有多讲究, 买洗烧我们都是当成自己吃的一样来打理, 讲究新鲜卫生。”老板娘说。

她的第二个经验是, 任何事都不能马虎, 每个菜都必须做好, 一天也不能马虎。“如果一个菜品不好, 当即就会失去几位顾客, 第二天补救为时已晚。”老板娘说, “我开了20多年

店, 看到很多餐饮店红火过, 冷清过, 每天都有店开业开张。”

既然口碑非常不错, 顾客盈门, 是否会扩大店面或者开新店? “做餐饮很辛苦, 我也上了年纪了, 管理经验也有限, 肯定不会再扩大了。”老板娘说, “今后还要帮子女带孙辈, 可面对这么多老顾客, 又觉得很难交代, 所以, 先开着吧, 开到什么时候再说。”

记者 谢昭艳 文摄



快餐店的招牌。



兴业银行 红五月 宁波分行行庆特别版

| 产品名称 | 期限 | 年化利率(含税) | 起存金额 | 有效期限 |
|------|------|----------|-----------------|----------------------|
| 零存整付 | 365天 | 5.00% | 50元以上(含)至20万 | 2017年5月1日至2017年6月30日 |
| 零存整付 | 365天 | 5.10% | 20万以上(含)以上 | |
| 整存整付 | 1个月 | 2.00% | 50元以上(含)至10万(含) | 2017年6月1日起 |
| 整存整付 | 1个月 | 2.10% | 10万以上(含)以上 | |

兴业银行 安愉储蓄 养老金融系列产品

- 产品一: 安愉零存整付**
 - 一次存入, 按月支取, 活期零存整付, 随时支取, 利息累积, 到期支取, 利息随存。
- 产品二: 安愉整存整付**
 - 整存整付, 到期支取, 利息随存, 到期支取, 利息随存。