双拼饭

对食物偏执维系一路探索

“咁都唔够喔（这样还不够呢）……” 好不容易迎来下午的闲暇时光，黎金海会走出狭小的店面，认真地打量着自己的店铺，发出自己的感叹。这个来自广东的新宁波人，梦想是拥有一家100–200平米左右的茶餐厅。但毫无疑问的是，眼前这家躲藏于竺家巷的小店，已成为了这一区块的小奇迹。

对于吃，他也承认自己是个无比偏执的人。命运在冥冥之中早已经安排好了一切，黎金海注定要与饮食痴痴缠缠着，怎么都解不开。

最早从“水吧”起家的他，花了10多年的时间摸爬滚打于各种港式甜品中。黎金海尤其喜欢丝袜奶茶、鸳鸯一类的饮品。“一般来说，我每天都会喝上个两三杯。平时如果去其他地方，第一件事情就是找这里的港式奶茶店。”他操着一口可爱的“广普”如是说道。

怀揣着对于港式甜品的执着，他在2009还曾特意去香港进行考察：“那时，许留山和满记甜品红极一时，我就想知道这里面有什么样的秘诀。”走遍了香港街头小巷，他发现这里的甜品十分新颖——杨枝甘露往往会和水果共同拼配，甚至还推出了甜品与咖喱牛腩等小吃的组合套餐。当时，诸如此类的产品都令黎金海脑洞大开，并且吸纳了各种时新的经验。

也是在同年，他以粤菜厨师的身份来到了宁波的向阳渔港。紧接着，投入了高级粤菜餐厅文鼎一号的准备中。黎金海自豪地说，当时自己研发的一杯冻丝袜奶茶可以卖到68元，并且十分叫座。“为了锁住这杯奶茶的口感，我想了一个办法，做出一块块奶茶冰块。在三分之二杯中倒入常温奶茶，加入三分之一的奶茶冰，放入冰箱，就能冲撞出完美的口感。即便冰块化了，也不会稀释奶茶。”他说。

出于茶餐厅美食的热爱，令他一直有经营餐厅的梦想，所以立马投身了一连串的“折腾”中。2012年，黎金海在雷蒙德广场开过一个奶茶店，此后又去栎社国际机场承包过餐厅，再后来，“口口相传”、“小烧”等红极一时的粤菜餐厅中也出现过他的身影，最后却总是遇到这样或那样的波折而被迫中止。

为了将粤菜的精髓保存下来，黎金海决定，与其一路折腾承包别人的餐厅来做，倒不如盘下一家属于自己的店，踏踏实实、一心一意地重新开始。于是，便看中竺家巷的市井气，搬入了这个40平米的黎记烧腊。在这个原本不太被看好的狭小空间中，竟然还出乎意料地闯出了一片天地。

一杯奶茶有30分钟功力

时至今日，他也开始参透，之所以自己认真做出来的每一份食物受到追捧，是因为这一切都是时间过筛以后的产物。时间这个狡黠的家伙比孙猴子还会七十二变，并且通过不同的介质向这个厨师灌输着自己那套哲学。

有谁知道，自己随手灌下的那杯奶茶要历经多少工序？黎金海再清楚不过。为了令红茶味道醇厚，茶叶是由三种叶子混搭拼配起来的。真正港式奶茶的做法，茶味重奶味少，不符合宁波人的口味。所以，在落地时必须要经过改良。首先，要用专门的拉茶袋来回冲撞，令奶能够成功上色的同时茶味不会太突兀，并且营造出丝袜般“香浓滑”的口感。上了颜色之后，还需经历慢火煮茶的10分钟与焖至的10分钟，经历将近20多分钟才是可以使用的“基茶”。接着，还需要在其中加上炼乳和淡奶来回冲撞，直到将茶味奶味彻底融为一体。

“这其中都是学问，以选择淡奶为例，三花品牌的十分浓稠，且回味有一点点咸；而黑白淡奶则是倾向于没有咸回味的口感。”他仔细地分析道，这样七七八八的步骤下来，一杯奶茶背后包蕴着30分钟的时间。

再说说那一只只极为诱人的烧鹅。黎金海只选用刚出生100天的黑中鹅，必须从广州运过来。这种鹅的肉质不过老也不过嫩，皮质十分光亮，经受得住烤炉的“折腾”，是用来作烧鹅的绝佳食材。放入烤炉前，这只空运而来的鹅还得经过一系列的步骤——掏空肚子里所有的内脏和秽物、入酱料入盐入香料、缝针之后放它一个小时左右；待到一切全部入味以后，再进行打气、过热水等步骤，而后还要过皮水，这个步骤就是将麦芽糖水糊在表面上，既能上色又能营造脆脆的口感；最后，就是人工风干一晚上。

谁曾想，整套的工序如此繁复？每天要完成5–6只鸭子、2–3只鹅以及7–8斤叉烧也并不容易。“早年跟着师傅学习的时候，也会遇到火候不够或者用力过猛的情况，这时拿出来的鸭子就是黑色的”，黎金海笑着说，“另外，鸭盐鸭酱的比例也需要自己摸索，我大概调试了10多次才成功。”

这样看来，端上餐桌的一盘盘食物，时间都在用看不见的双手为其添上叫做“工夫”的调味剂。这位调味剂极为精准，是独一无二的馈赠。

平民化令宾客如归家

黎金海对于茶餐厅美食的坚守，不仅仅完成自己的一个梦想，还收获到了一大票在宁波的小伙伴。这些小伙伴中，不仅有长居于宁波的广东人，还有旅居过广东的宁波人，以及土生土长的宁波人。生活习惯完全不同的两地人，一起交汇在这家小店中。

一位在宁波经营汽配生意的广东人蔡先生，从黎金海在“小烧”工作的时候就一路相随，一直追到了黎记烧腊。他喜欢出自黎大厨手中的广东家常菜，诸如人参田七鸡汤、XO酱带子炒秋葵，说是和家中的味道一模一样，隔三差五就会上门来打牙祭。

每到深夜，这里像个广东人的小社区。黎金海的好朋友们会早早预定想吃的菜，诸如鲍鱼小米粥、焗鱼头等隐藏菜单，早已被他们几个老客人翻烂。

他们会驾轻就熟地涌入店中的老位置，三五人围坐起来吃夜宵，仿佛一下子回到了在广东大快朵颐的生活。“你呢排点样吖？(你最近过得怎么样啊？)”“麻麻咯！(过得一般啦！)”在你一言，我一语欢快的“倾计”(聊天)中，“揾食”(找食物)变得轻松开心。

令黎金海万分感动的，还有一些远道而来的拥趸。

“记忆最深的，是一个80多岁的粉丝。”他回忆道，当时这个老人专门叫自己的儿子儿媳推着轮椅来到黎记烧腊，就是为了吃到正宗的三拼饭、腊肠煲仔饭以及喝上一口奶茶。老人说，自己是宁波人，但是原来在广东江门、新会那一带生活过，十分怀念这一口。

这家店中，常常会放刘德华、张学友、王菲的粤语经典老歌。但是，却总令人想起谢安琪的一首歌——《我爱茶餐厅》。歌词是这么说的：“我爱你个性朴素平民化，会教顾客畅快满意如归家。牛油餐包再配以百年浓茶，令倦透的身躯也升华。”

黎金海与竺家巷的街坊领居早已相处得非常习惯。正是因为日常打下的各种交道，让他再度认识到餐饮平民化的重要性。这个理念，已经一点一滴地渗入到他未来的布局中。

“将来，我想扩大店面，并且加入一些具备特色的早餐，诸如肠粉、拉肠等广东人非常喜欢吃的东西”，他开心地分享着自己的想法，“当然，像奶茶、杨枝甘露、烧腊饭等美味的东西，也不会从菜单上划除，尽可能去完成最本真的广东的风味。”

烧腊煲仔饭

责任编辑 诸晓红 美编 徐哨 照排 汪金莲 校对 张波