

北大硕士柠溪开小店

特色海南美食留住“回头客”

工作忙碌,更要好好吃饭。街坊餐厅犒劳的不仅仅是年轻人的胃,还有疲惫的心。

40多岁突然去读硕士研究生,还要跨行业再次创业。这在很多人看来几乎是“疯了”,不过敢闯的“家肴地”餐厅负责人李先生还是坚持做了,家里三个娃的照护他也没落下。目前,这位“左手事业右手家庭”的宝爸精心经营的这家餐厅,据说已经积累一波忠实的街坊“回头客”。这里不仅有他老家的美食,还有他的“执念”。

采写:本报记者 陈颖
摄影:本报记者 刘嘉诚



海南文昌鸡饭



土猪卤肉饭



鲜汤牛肉河粉

被质疑“不懂赚快钱”

小店的背后,有一个有故事的老板。作为一名“70后”,李先生从事多年的工作与品牌策划等领域相关,忙碌是他的常态。前几年,事业如日中天,已过“不惑之年”的他却突然想给自己一个喘息的机会,圆自己的硕士梦。于是,在45岁的年纪当起了北大的学生。作为工商管理方向的研究生,他的毕业论文围绕餐饮业进行研究,没想到“走火入魔”,竟然选择在柠溪这样的老居民区集中、餐饮门店竞争激烈的地段租下门面,亲自下场开店。于是,

街坊们下楼吃饭又多了个新去处。

“家肴地”刚开张的时候受到不少人质疑,因为他打磨菜品和门店设计、品牌定位耗费了很长时间,街坊四邻都说他“不懂赚快钱”。他却不以为然,“不下厨的老板做不好餐饮”。为了研究菜品,他居然在家里安了两个厨房,其中一个就是方便他随时下厨研究菜品、模拟门店出餐。

目前,店里的海南文昌鸡饭、古法虾皮海南粉颇受欢迎。以文昌鸡为例,为了避免骨中带有泛红的髓影

响食欲,又要避免肉质变“柴”,他苦心研究烹饪时长,最后才找到最佳方案。

为了符合珠海的饮食习惯,他把家乡美食“儋州米烂”(海南粉)进行了改良。入口爽滑的口感获得保留的同时,粉又不再是冰冰凉凉的口感,顾客秋冬季吃入口也很舒服。挑剔的街坊给他竖起大拇指。海南粉不仅和广东、广西的各种汤粉在风味上有很大差异,还细分“儋州米烂”“文昌抱罗粉”等。珠海卖特色海南粉的店并不多,“家肴地”算其中一家。

是老板也是“宝爸”

李先生家有三娃,正因为“宝爸”的身份,他在餐饮经营上也有“执念”,会更在意食材是否存在安全风险。“家肴地”临近香洲文化广场,周末带娃参与活动的家长比较多,大家在这里边吃饭休息边交流育儿经,慢慢地成为“回头客”。而工作日,不少忙

于工作的年轻人又在午休和晚上下班时间来到这里解决午饭和晚饭。小店就是街坊饭堂,充满浓浓人情味。

说起店里的美食,除了珠海比较少见的海南粉,鲜汤牛肉河粉里牛肉也软嫩适度,添加了青菜、萝卜,汤色更清亮,整体比较偏

“少油清淡”,和其它餐饮店的牛肉汤粉相比,有自己的特色。沙姜在粤西地区菜肴的烹饪中比较常用。店里的沙姜炒鸡饭延续传统,又多增加了蔬菜和蛋的搭配,力求更符合上班族饮食习惯。

街坊店没有“盛宴”,有的只是“家的味道”。



海南鸡 海南粉 沙姜炒鸡 牛肉粉 鲜肉套餐



餐厅营造“家的味道”。



就餐环境温馨舒适。