

冬夜餐酒馆子 将美味与松弛揉进暖锅里

记者 冯元春 文/图

当银川冬夜的寒气掠过街巷，金凤区绿园巷的一盏暖光成了晚归人的慰藉。推开“小秋餐酒馆”的门，木质吧台的暖黄灯光让人心中一暖，锅里咕嘟的魔芋烧鹅散发出诱人的香气——这是“蓝鲸鲜啤”在银川开的第二家店，一开店就迎来络绎不绝的食客。

小店由主理人胡圣和热爱烹饪的弟弟打理，既藏着温州的家乡味道，也裹着银川深夜食堂的烟火，将南方细软与西北豪情，悄悄揉进了冬夜的暖锅里。



菜单。

01

两锅主餐 把诚意炖进寒夜

小秋餐酒馆的店名，源于胡圣和弟弟的爱犬，他的爱犬叫“小小”，而弟弟的叫“秋天”，于是，店名就碰撞后应运而生，听着温暖又治愈。

小店一开张，就明确“主餐只做两样”，这是胡圣兄弟的执念，只有用心，才能彰显诚意。傍晚六点，公开厨房的铁锅里已经飘出了勾人的香气：魔芋烧鹅的酱汁裹着鹅肉的油润，又掺了一丝广式烧腊的甜润，魔芋吸饱了浓稠汤汁，咬开时会舌尖迸出滚烫的暖意；清炖牛肋条则是另一种温柔，萝卜的清甜渗进牛肉纹理，汤头清透，胡圣擦着锅沿笑道，每一块牛肋条都是挑的鲜货，炖足火候才能端上桌，刚好抵御西北的寒冬，“不用放味精，好牛肉自己会说话”。

一锅的分量，足够两个晚归的人分食。吧台下方就是木质长桌，但抬眼的视线上方，却被一摞摞陶碗温柔地隔开，低头舀汤时，只有暖锅的热气——这是兄弟俩特意设置的“安逸区”，“不用寒暄，低头吃就很幸福”，这里尤其适合冬夜不想应付社交的食客，在角落自成一温暖小天地。



碰杯。

02

南北融合 几样小菜藏着巧思

每天晚上，这里都有很多忠实食客光顾。当锅子还在咕嘟冒泡时，几碟小菜已经先勾了魂，而每一口都藏着南北融合的巧思。

胡圣兄弟是温州人，随父母来银川定居，后来又回到温州上学，因此，温州的美味，对他们来说，是刻在骨子里的家乡味。胡圣想起小时候回温州，必吃敲鱼面，那是他年少时的温暖记忆：鳊鱼去刺后裹着番薯淀粉，用擀面杖敲成半透明的薄片，剪成细条浸在骨汤里，咬开是鱼肉的嫩，裹着萝卜丝的爽脆，特别好吃。在他记忆里，温州菜有着食物本味的鲜，于是，店里便有了家乡味的代表——蒸鱼饼。胡圣喜欢吃，也非常喜欢推荐给顾客。鱼饼里鳊鱼糜裹着马蹄碎，蒸得紧实弹润，切薄片码在白瓷盘里，带着东海鱼鲜和

马蹄的脆甜，蘸一点浙南特有的米醋，这就是胡圣小时候放学后常吃的零嘴。“老家办酒席必有这道菜，”他夹起一片，“现在切薄了配酒，咬开是能裹住舌尖的鲜，银川人也能尝到温州的细软美食。”

还有一道南方香菜细嫩，也非常受欢迎，是餐酒馆桌上的“南北碰撞王”。这是两人偶然途经徐州时的惊喜发现，当地经典的金丝细嫩，炸得酥香轻脆，拌上鲜绿的香菜碎、提鲜的虾米，成了酒客抢着夹的“一口鲜”，北方小吃的爽快与南方调味的细腻在碟里融得刚好。

而店里的一道冷吃辣卤鹅头，则带着融合的气息——卤好后的鹅头淋一勺银川人熟悉的“辣糊糊”，这是兄弟俩入乡随俗的巧思，混着温州酱鸭的咸香，成了下酒的灵魂小菜，辣得过瘾又不失鲜醇。



魔芋烧鹅锅。



吧台上的餐具。

03

冬夜微醺 接住不同的情绪

深夜里，很多食客不仅冲着美食而来，还冲着好酒而来，吧台后的16个酒头亮着光，像冬夜贺兰山上的星星。屠橙2.0的柑橘香裹着酒花的苦，一口就能驱散银川的寒气；蜜桃鸭屎香西打是女孩们的偏爱，鸭屎香的茶涩裹着蜜桃甜。胡圣说选酒要“跨度够大”，从IPA的浓烈到西打的清甜，既能接住西北汉子的豪饮，也能适配姑娘们的浅酌，总能接住不同的情绪。

在这吃饭的感觉很奇妙，一个锅子，几样冷吃下酒菜，再配上精酿，像把温州家乡、徐州偶遇、银川当下揉在一起。杯沿碰在一起时，邻近的隔板传来轻笑声，暖锅里的水汽漫过桌面，把冬夜的冷都挡在了门外，只剩香味萦绕。

过了晚上十点，店里的客人慢慢多起来。有人带着电脑，边敲字边夹鱼饼，“深夜来的人，都带着点疲惫。”胡圣说，所以他们不催菜，锅子在炉上一直热着，南方馓子吃完了还能再加一小碟梅干菜花生配酒，“不用寒暄，吃舒服了，喝舒服了就行”。

04

深夜食堂 冬夜不用说话的温暖

很多来过小秋餐酒馆的人，都觉得这里像很多人的深夜食堂，除了营业到很晚，还因为这里有一种松弛感。有加班的白领喝了半杯西打，趴在吧台上睡了半小时，醒来时锅里的鹅肉还热着，鱼饼盘子里多了两片刚切的新货；本地食客带着朋友来，指着辣糊糊鹅头说，“这味儿，银川人懂”。“这就是我们想做的。”弟弟擦着酒杯说，“先养活这家店，再养点银川深夜的暖”。

冬夜的风裹着寒气撞在玻璃上，而店里的灯光依然很暖。锅里的牛肋条还在咕嘟，酒水的泡沫漫过杯沿，隔板后的人夹起细嫩时轻轻哼起歌——这就是很多个晚上，小秋餐酒馆里的一幕幕。兄弟二人用两锅暖食、几碟南北融合的小菜、16种微醺，把温州小巷的烟火、徐州街边的味道、银川的深夜故事，炖成了不用说话的温暖。无论你是本地人还是异乡客，都能在这里找到一口热乎、一份松弛，在寒夜里被食物与陪伴治愈。