

开在平阳浦的自家门口已二十多年 这家海鲜面店没有招牌却食客盈门

□记者 朱蔚 文/摄

据传普陀平阳浦街上有一家开了二十多年的海鲜面馆。

在舟山，做海鲜面不稀奇，奇就奇在他家开了二十多年，依然保持没有门头招牌的形态，却不妨碍越来越多的食客，专程奔赴而来。

同样是海鲜面，他家的一绝在于自制的熏鱼、小排，熏鱼酸甜且酥脆，小排炖得软糯入味，几乎成了每位食客的必点。



熏鱼大块酸甜酥脆 小排美味很抢手

这个时间点，面店的食客不多，但落座后，接二连三地会有人过来。到厨房选海鲜，正好有一位候着的打包客，趁着等待的时间和袁萍素寒暄。

原来这碗海鲜面是打包给家里的读书娃的，孩子指定要吃这家，“自从吃过你们家，别家就不要去吃了。”打包客笑着收起打包完的海鲜面，付钱走人。

我也点了面，主角当然是熏鱼，再加点虾螺。遗憾的是这个点，小排已经售罄，最有特色最好吃，总是最抢手。

我要的海鲜面很快就上桌了，酱红的面汤中，酱色的熏鱼、白色的虾螺、绿色的青菜相得益彰。米线沉在面汤中，若隐若现。

当然是先对熏鱼下手了，夹起后发现个头很大块。一口咬下去，油香浸润的熏鱼仍保持酥脆，酸甜口，滋味浓郁。再往碗里捞，发现里边这般大小的熏鱼有好几块。入口的虾螺是新鲜嫩滑的口感，米线则是细而柔韧，非常好吃。

二十四年忙碌 成就一碗海鲜面

验证了嘴里的滋味后，上前和老板娘袁萍素攀谈。听说我是特地找过来吃的，她也不奇怪，开店这么多年，经常会有老客或新客特意来吃。有些老客搬去了定海或沈家门后，走过路过，总也不忘来这个老地方吃一碗惦记的海鲜面。

有人夸这家海鲜面店的面好吃，还因为量多实惠，同样一碗面，袁萍素给的量十足，加上自制的招牌食材，成就了一碗货真价实的海鲜面。面对各种夸赞，她也是一脸欣然受之的笑容。“我是‘咸骆驼’啦，人家都说有点咸。”她乐呵呵地站在灶台前烧面，也不忘记打趣自己。

一晃，已经二十四年。房子是自家的两层小楼，嫁来平阳浦后，她就一直生活在这里。原本沿着马路的一间租给了象山人做早餐，对方歇手不做了之后，她索性就接手过来。在家门口开店，总好过每天掐着时间坐公交车去定海上班。

开头做的是包子、馄饨、肉丝面的早餐，慢慢改成海鲜面，也是来自食客的提议。客人说，面里除了加肉丝，还可以弄一点海鲜。碗里的食材，这才逐渐丰盛了起来。原本的包子店，摇身变成了海鲜面店，但因此也更加忙了，“卖包子的时候，下午还能去打麻将，现在除了做生意就是睡觉。”

清晨5点开始营业 食材当天新鲜采购

问及自家的海鲜面馆为啥没有招牌，57岁的袁萍素回答得不假思索：弄什么店牌，赚点可以了，客人多更忙了。

经年累月，来吃的都是老客了。从清晨5点就能吃到的一碗海鲜面开始，每天早上七八点钟，迎来面店的高峰时间。外间的两张桌子，加上里屋的几张，全都客满，袁萍素站在灶台前，几乎是连轴转。

海鲜面店里屋的一大间，原本是家里的客厅，面店开起来后，生意越来越好，眼瞅着外面一间不够用，袁萍素和老公一合计，索性把里面一间的客厅直接打通了。反正都是自家的地盘，这一下桌子又能摆上好几张。

每天虽然就是经营早餐和午餐，然而做餐饮着实是个累人的活，为了清早的这一口，袁萍素每天早上三四点就起床了。所幸自家的房子地理位置不错，平阳浦菜场就在家斜对面，买菜非常方便。

从菜场新鲜采购来的菜都是当天用完，要是没卖完，那就用作家里的晚餐食材，也不浪费。

从菜场回来，就要开始准备这一天的食材用量。开了多年的店，袁萍素的身手极其利索，不过一人忙不过来的时候，还得拉上老公，跟着早起在边上打下手。

每天炸鱼、烤肉 做出大家喜爱的口味

荷包蛋一一煎上，大排、小排

都要在灶上烹饪。买来的海鲜则分为两大类，新鲜的带鱼、虾螺、红虾等，搁盆里装上一些，让食客备选，其他都做成舟山人喜欢的“熏”味，除了马鲛鱼，还有带鱼、玉秃、剥皮鱼等等，品种还不少。洗干净了分切腌制后，先拿到小院，在柴匾上微微晾干。

这些多数是午餐结束后再加工，袁萍素在偌大的后院架起一口大锅，倒油油炸。炸鱼的环节也非常熟练，大概一个小时便大功告成。炸完的马鲛鱼，还要在糖醋里边浸一下，时间不用多，太久了会酸，口感变软了不脆。

做出迎合食客的口味，也是她反复求证了食客后的一再调整。这天，小记在午餐的时间来到面馆，能顺利找到，仰仗的是“吃货先锋”的反复叮嘱：板桥路43号。

走在遍布着水果店、打金店、小吃摊、包子店的板桥路上，一路东张西望地寻找门牌，忽见一幢外墙刷成浅粉色的房子，往里探，里边摆着两张桌子，似乎是做海鲜面的样子，却遍寻不着门牌。再往前几步，是一民居的门头模样，上面的门牌标识赫然是板桥路43号。



扫一扫到“竞舟”客户端领福利