

曾在舟山当过兵的扬州大叔在定海开了一家面馆 那一碗清爽的阳春面里,有他的舟山情结

□记者 朱蔚 文/摄



这是一家开在定海白虎山路上的小店,上书“波记阳春面馆”。开了两个多月,回头客慢慢地多了起来。小店虽小,店招亮白,店堂干净。主打的几款小面小食,看上去简简单单,入口也不失唇齿之间的好味,三两下筷子夹入嘴里,妥妥地落胃。



网上看到后 先尝试了凉拌面外卖

入夜的时候刷手机,大众点评里跳出“阳春面馆”四个字,像是这炎炎酷暑中吹过一丝凉风。底下跟着吃货的点评,各自表达,都是好评。“店面不大,还挺干净。”“和以前在高邮吃到的一样味道。”“味道还不错,连吃了两天。”“中途还加了一份素鸡,超级嫩,巨好吃!”……评论都附着照片,青花瓷碗里盛着清汤小面或是酱汤中的馄饨,面上一把绿意盎然的葱花,确实“清凉一夏”。

这就被种草了。在某一个清晨苦思早餐吃点啥的时候,想到了这一家。看着室外的日头,心有怯意,不如看看有没有外卖。顺利找到,大喜,只是没找到先前想尝试的干拌阳春面,只有特色凉拌面,又要了吃货推荐的素鸡。

凉拌面的面条,是舟山人吃惯的切面,相对不会坨。碗里只有面条和黄瓜丝,面上倒了香油,撒了黑胡椒,拿筷子拌开来,简简单单,滋味则是清清爽爽,面条薄且有些许韧劲,黄瓜丝脆爽,再有香油和黑胡椒提味,还蛮香。再咬一口素鸡,是绵软嫩滑、饱吸汤汁的那种,非常入味。

所以在某次路过白虎山路时,就开始下意识地搜索这家阳春面店究竟在哪个坐标。

店里主营四大类 面、馄饨、水饺、小食

白虎山路45-3号的位置,门面确实小小的,和吃到的凉拌面一般,简单,清爽。雪白的门头,嵌着四个黑色大字“阳春面馆”,前缀红底白字的竖列“波记”二字,后面一排小字,补充着店里的品类:面、馄饨、炒饭。

推门进去,一位大叔正坐着刷手机,见有人进来,视线从老花镜后边望过来。墙上挂着一面镜框,是手写的价目表,将店里经营的内容分为面、馄饨、水饺、小食四大

类,招牌阳春面分干拌和汤面,也有青椒肉丝面、猪肝面、大排面等。小食有六种,除了卤蛋,其他如素鸡、小排、鸡腿都是阳春面那一栏里浇头,可另作小食。

要了干拌的招牌阳春面,又要了小份的招牌馄饨。大叔摘下老花镜,开始忙活。明档的厨房就在小店后半区域,一边是炒菜的灶,一边是偌大的堪比做生煎包大小的锅。锅里水开,把馄饨扔进里边,只等它们在锅里“蹦跶”。大叔说,大点的锅,馄饨和面在里边煮才不会粘连起来。边说着,开始往盆里调酱汁,抹猪油。

阳春面好吃 馄饨也松软可口

不多会,馄饨上桌,酱色的汤汁中,十来只馄饨泛着诱人的光泽。阳春面呢?大叔说,等到你馄饨吃得差不多了再去做,不然怕面坨了不好吃。“没关系,我可以一起吃,一个干的,一个汤的,正好。”

大叔这才重回炉灶,大锅里的水重新沸腾起来。煮完的阳春面捞出后,在冷水里过凉,再装入事先调好的面汤中。本以为不加其他食材的阳春面,不过是一碗清汤寡水的面,可这面条虽细却柔韧有劲。干拌原本就是干的,大叔怕本地人吃不惯,特意多加了些汤汁,面条的风味也更加浓郁。

馄饨的口感也超过预期,果然是网友点评的“皮薄馅多,松软可口”,个头比早餐的小馄饨大,比大馄饨小,关键是皮子和肉馅一样软和。

本以为多少会剩下一点,可吃着好味,不知不觉把两碗都来了个光盘。这样简简单单的小食

最适合现在的天气,下次还可以继续过来。

老板曾在舟山当过兵 退休后回来开店

吃罢就和大叔闲聊了起来,得知他姓晏,来自扬州,阳春面的做法,就是他家乡的做法。

为了在舟山展示家乡的味道,他前前后后跑了一些市场考察各类面条,最后决定面还是从扬州寄过来。馄饨也是,和面条同一家的手作,肉馅之所以鲜美,是因为拌料的时候,还有笋汤的加持。面条和馄饨都是每日新鲜现做,每天顺丰寄送。

阳春面馆从早上7点半开到晚上10点多,中间也不打烊,都是大叔自己准备食材、烹饪、服务、打扫。虽然早上就开了门,但客人最多的时候,还是晚餐时分。“你们这里人早餐不吃面。”大叔说在他们那儿,早餐吃面是常事,大家都吃面。我说吃面哪有吃包子方便,早上大家赶着上班,没有时间坐下来慢慢吃完一碗连汤带水的面。“我们那儿吃面也很快,三两分钟就吃完了。”

之所以到舟山来开这么一家小面馆,是因为心里的舟山情结。大叔三十多年前在舟山当过兵,即便回去了,心里的那份牵挂还在。退休以后在家也闲着,干脆又跑回舟山,把家乡的味道带给第二故乡的人们。

看上去简简单单一碗阳春面,每一道工序,嵌含巧妙构思。看着是酱色的清汤,里面有自己熬的猪油,还有再加工的酱油,加入了虾子研磨的粉,浓浓热汤一滚,鲜味扑面而来。



扫一扫到“竞舟”客户端领福利