

东港海鲜砂锅店,小小店面引客来

海鲜面、双面煎、食饼筒、糖醋熏鱼都是招牌

□记者 朱蔚 文/摄



早上6点半就开门营业,第二天凌晨1点才闭店,东港半山街115号这家小小的海鲜砂锅店,涵盖了早餐、午餐、晚餐和宵夜。

这是一家60后“夫妻老婆”店,夫妻俩在沈家门开了二十几年的夜排档,本想着退休,只是在家闲不住,索性继续开一家特色的舟山小吃,海鲜面、海鲜砂锅、双面煎、食饼筒……样样是招牌。



从夜排档到海鲜砂锅店 以扎实的手艺吸引顾客

砂锅店小小的,却有温馨几许,朱雅芬、黄其昌夫妇俩去年二月在这里开起了这家店。虽是新址,客人也都是一个一个路过尝试的新客,但夫妇二人凭着扎实的手艺、真诚的待客之道,一点一点攒下了不少回头客。

两人都是60后,早些年,夫妻俩在沈家门开了二十几年大排档,黄其昌一身的好厨艺也是在那些年练就的。他原本在厂里的食堂上班,擅长厨艺,到夜排档烧菜后,对舟山菜愈加精通。

夜排档是2019年结束的,两人闲在家里也无聊,于是商量着开一家小店。普陀这一块的海鲜面店是不少,海鲜砂锅并不多见,那就开一家海鲜砂锅店吧。夫妻俩把二十多年积攒下来的手艺都用上了:海鲜面、海鲜砂锅、筒骨砂锅、食饼筒、双面煎、芝麻玫瑰年糕……

小小的店里有各种各样的小吃,几乎样样是招牌。其中,双面煎堪称绝活。

双面煎是绝活 关键还在于要炒透

朱雅芬和黄其昌炒出来的双面煎各有特色,朱雅芬喜欢少放些油,不停地翻炒,直到炒得干干的,两面压实,焦扑扑的金黄色。黄其昌则会多放一些油,同样也是两面炒得焦香扑鼻,引人垂涎。

据朱雅芬介绍,厨艺肯定是丈夫的拿手绝活,但是论到双面煎,她也能露一手。说到自己拿手的,话匣子可就收不住了:炒米面分两种,炒熟和炒透,炒熟简单,但要炒透,还需要不停翻炒,把滋味都炒出来。

客人过来堂吃,夸他家的海鲜汤米面好吃,朱雅芬也会极力推荐自家的双面煎,“你下次来吃吃看炒的,更好吃。”按说炒的比汤的更麻烦,要不停地颠锅、翻炒、炒开,直到炒透,两面压得干瘪瘪的,焦香扑鼻。朱雅芬却乐此不疲,客人的一声“好吃”就是最好的犒劳。

这样一份用心炒制又好吃的双面煎,才15元。

食饼筒每天新鲜炒馅 素的比荤的还好吃

海鲜砂锅则诠释着另一种味道,标配的20元,有熏鱼、大虾、鱼丸、鸡翅、油豆腐,以及红薯粉、白菜、豆芽等等。也可以像海鲜面一般,想吃什么,自由选择。有一回,一位已经在杭州工作的小姑娘回舟山,无意间撞了进来,要了砂锅。吃完,小姑娘抹抹嘴巴,脸上满是惊喜,“阿姨,这个味道让我回到了读书时三中的感觉。”

闻名本岛的“三中砂锅”的滋味,朱雅芬并不知道,但她知道自家的砂锅,都是用心烹饪出来的味道,好吃的滋味会进上味蕾直击心坎。

还有食饼筒,算是店里的“隐藏”菜单,早上太忙了,来不及做,等到不那么忙的时候,丈夫就开始炒馅。每一天的饼和馅都是新鲜现做的,想吃的客人摸清了他家的规律,一般都会在中和晚上订。

食饼筒里的馅虽然是素的,但用朱雅芬的话说,比荤的还要好吃,最关键的原因是都炒透了。

糖醋熏鱼是海鲜面绝配 好多客人爱上这一口

食饼筒的馅,也像炒米线一般,要在锅里来来回回地翻炒,比单纯拌出来的要好吃得多。豆芽、鸡蛋、香菇、香干、芹菜、茭白、胡萝卜丝,黄其昌每次的炒馅清单中必有这些。做了这么多年餐饮,他从来都是一丝不苟,比如食饼筒的馅,对他来说,少一样都不行,料一定要放足。在锅里直到炒透了,裹入饼皮,香喷喷的才好吃。

基本上,每一样用心制作的都好吃,哪怕没有亲口尝试。朱雅芬多年来吃素,很多调味都不方便品尝,只凭着感觉来。但她每一次都

把握得非常精准,好不好吃,从大家的反馈中就能知道。

像海鲜面里要加的熏鱼,由她亲自操刀。早上洗切好鱼,倒点美味鲜,随即晾晒,利用忙完中饭之后的午后闲暇,在厨房锅灶头开炸,之后再以糖醋调味。

吃过的人都认准了这一口。今年过年前,好多人来买熏鱼,一度还排起了小长队,客人不光自己喜欢吃,还想买点带出去送人。

位置虽然偏,回头客不断 美味与热情双重加持

砂锅店开在东港半山街115号,位置有一些偏,外面看着也不起眼,附近倒是有一些新小区。小区的居民路过看到,随便进来吃一吃充个饥,一下就被吃到嘴里的味道唤醒了,好吃呀!就此推荐给身边的人,自己也成了常客。

晚饭和宵夜的时间段,店里的客人就会达到一个小高峰。傍晚5点多,先迎来一拨刚放学的小朋友,大人带着落座,也都是店里的常客。自己回家要洗要烧的麻烦,娘儿两个在店里,三四十元已经吃得又饱又落胃。

宵夜时间,总有食客陆续而来,三三两两落座,店里的几张桌子基本是坐满的。开着这家小店,从早忙到晚,说累吧,也累,但朱雅芬觉得精神上无比充实。就和开大排档那会儿一样,攒下了不少外地游客朋友,每年必来。现在这家小小的店也成了外地客人循着大众点评品鉴的风向标,不只是因为味道好,还有朱雅芬的热情。客人们问:“你们这儿除了普陀山,还有哪边可以走呀?”她便把自己所知的很多景点都推介一遍。享受美食的同时,还能获知一些实用的旅游信息,客人自然吃得欢喜。



扫一扫到“竞舟”客户端领福利