

# 定海这家手工面软和又筋道，花样还多

□记者 朱蔚 文/摄



手工面店门面



刚出锅的汤面

一碗面下肚，余味仍是无穷，爆炒的浇头透着被锅炆过的锅气，现卤的肉又糯又香，汤头鲜美。

当然，还离不开面条的好味，纯手工压制，软滑好味。吃完总是忍不住要推荐给身边的朋友。

这期的就知道吃，推荐的这家郑家手工面店在定海。



当天现买的新鲜牛肉



提前准备的小料

## 首吃猪肝拌面，爆炒入味

第一次去吃郑家手工面之前，已经在定海昌国路上看到过几次，大红的门头乍现，总会吸引目光多打量几回。后来，在大众点评上刷到评价，点评面条确实是手工面，但又不那么硬，入口是软的又有韧性。说拌面更是好味，每根面条上都能挂汁，拌菜也都透着被锅炆过的锅气。

种草简单，拔草也不难。特地避开早高峰，在午市前一段相对“空省”的时间造访。进店，厅堂明亮。明档外便是灯箱价目表，琳琅满目的品类，有六十余种手工面。分汤面和拌面两种，最低9.9元的红虾蛤蜊汤面，上到55元的牛腩虾仁牡蛎拌面，其中还有猪肝面、牛腩面、红虾熏鱼面等，填充了中间十几元、二十几元、三十几元的价位。

眼睛在菜单上搜罗一圈，要了猪肝拌面。一家手工面店里的猪肝拌面，好吃与否，彰显实力。

说是拌面，还是带着些许汤汁，猪肝、蔬菜、手工面，各自在碗里平分秋色。酱色的猪肝，透着爆炒的锅气，入口滑嫩有弹性，手工面和酱料拌匀了，软滑不失筋道。关键是调料的搭配，炒的入味且有味。

18元钱，就吃到了一碗好吃的猪肝拌面，性价比也挺高，一来二去，便成了常客。之后，换着花样吃碗汤面，比如大排汤面，那一口汤头鲜美，大排炖得软糯，手工面浸在汤里，鲜美软和。

## 好吃的手工面，都是用手工压制

其实，还是他们家做面条的工艺值得肯定，老板郑贤华也不谦虚，“是跟宁波的老师傅学的，我还改良过了，加了很多鸡蛋。”

把原本要添加的水换作鸡蛋，在郑贤华看来，成品的面条口感会更有嚼劲。就如招牌上的“郑家手工面”几个大字，面好吃的前提，还得是手工的。但是，和面和切面条的环节，还是能用机器偷点小懒

的，不然这工序的时长没完没了。

面条则是用手工压制，用一把长长的杆子，一棍又一棍，把面压得越紧实越好。反观机器压出来的面，就像流水线作业，面条既没有生命力，也没有韧性。

郑贤华原本想过把做面条也放在店里，明档玻璃，一目了然。但是店里的温度、湿度有点高，一旦温度高起来，加了鸡蛋的面很容易就发酵，影响口感。

既然主打是手工面，面的口味就必须时时在线。他特地把做面也分成两部分进行，上午卖的面，凌晨三点半起来做了，用将近两个小时的时间做完。上午8点面店开门营业，到中午面条基本都能销完。趁着午后的空隙，他再回去赶制一批面条，傍晚营业到晚上8点半，结束一天的生意。

## 每碗面都是现做，食材下锅都经过爆炒

和面条一样当天做当天销的，还有高汤和各种浇头。汤底，用的是老母鸡和筒骨熬的高汤。牛腩、牛杂、牛肉、大排等，都是当天现卤现卖。早上肉店把新鲜的肉送过来，清洗完直接下水焯卤，开启一天的美味。

面条都是一份一份地做，不管是牛腩面、猪肝面、还是茄汁虾仁，食材下锅，都要经过爆炒，这样才能把滋味都炒出来。哪怕是上座率最高的午间高峰，客人愿意等，虽然上菜慢一些，但味道是好的。

面店是今年夏天的时候开起来的，开业不久，却靠着真材实料攒下了一些客人。

郑贤华称，他开面店虽是新手，但身边也不乏开面店的朋友，都说两个月时间能攒下三四十个会员

那是相当厉害了。店里已有了40多位充值会员，会员隔三岔五地来吃，吃完面就充值，长此往复，形成良性循环。

## 面条口感按舟山人口味改良

店里也有米线，是郑贤华从老家台州玉环带过来的，台州的米线，也是响当当的名声在外。有时候也会有执着于米线的客人点单，只是手工面做习惯了，接了客人的单子，上灶的阿姨猛火热油，一转背又熟门熟路地放了手工面进去。端上桌时才一拍脑袋，呀，做错了，撒下去重烧。

但还是手工面的追捧者最多。还有客人吃完面，特地买了生面回去，在这里吃着这么好味，在家里烧也八九不离十吧。只是到了家里依样画葫芦，却怎么也烧不出那样的滋味。说到这里，郑贤华得意一笑，“我们烧面有两道工序，先把面烧熟了之后，回锅再烧一次，这样煮出来的面更加筋道，也没有面腥味。”苛求过程的同时，也让每碗面的品质都得到了保证。

在开手工面店前，他还向宁波的老师傅学过做包子。他原本是打算卖包子的，看宁波的包子店，从早到晚，都受欢迎，每个时间点都有需要的人来买，可在舟山卖包子，一旦过了早餐的点，中午和晚上都门庭冷清。他果断调转方向，重新回去学做手工面。面条的口感在次坞打面的基础上更软和一点，拌面的口感在杭州拌川的基础上，按舟山人的口味再稍作改良。

果然还是吃面的受众更广，每天早高峰后，在中午11点半到下午1点半之间是店里最忙的时候，到了周末，更是从早到晚人流不停。



扫一扫到“竞舟”客户端领福利