

# 东港这家海鲜面馆 一到晚上就有食客慕名而来

## 他们奔着老板的手艺来品尝美味的家常小炒

□记者 朱蔚 文/摄

“喜乐面馆”开在东港方树街、东梁府的南门边上，乍看之下，会以为是个咖啡店。迎街打开的窗户，底下既是外墙也可以作为吧台，在有阳光的日子里，喝一盏茶，晒会太阳，就很惬意。从早上到晚上，都可以在这家面馆用餐，白天以舟山海鲜面、盖浇饭、馄饨、饺子等小吃为主。

待到太阳下山，就是老板卢云福“化身”大厨的时刻，很多食客都奔着他的手艺而来。



### 从一家海鲜面馆起步 鲜美的汤底吸引了食客

正如招牌上的四个大字“喜乐面馆”，这家店早先就是一家面馆。卢云福老家台州，已在舟山生活了二十多年，熟悉的两个城市都在海边，饮食习惯也以海鲜为主。他平时喜欢下厨，做的一些家常菜，让身边的朋友赞不绝口。因为孩子读书搬到这片区域后，他索性就在边上开了一家店面，主打舟山的海鲜面。有了店面相当于有了据点，平时朋友们过来，他也喜欢炒几个小菜，大家一起吃吃喝喝聊聊天，很是悠闲惬意。

开起这么一家小面馆，也是满足自己的小情怀，虽是小店，格调不能丢。刚开始装修的时候，走过路过的人盲猜，要么是咖啡店，要么是奶茶店。后来听说是一家面馆，直呼“装修得那么好干嘛”。

小店是前年年底开起来的，这个位置虽然离商圈有些距离，但是周边有东梁府、恒大御府、山海大观等居民小区，到了饭点，三三两两地从边上小区过来吃饭的客人也不少。来店里吃什么？海鲜面、双面煎、小排面、猪肝面、回锅肉盖饭、酱爆肥肠盖饭……还有店里现包的馄饨和饺子，都是可口落胃。

有一段时间，食客到店来吃海鲜面和双面煎的量非常大。海鲜面的汤底是以猪筒骨和三黄鸡放在大锅里现熬出来的，三个半小时后出锅，需要的时候和新鲜的小海鲜一起烹制，非常鲜美。米面是来自台州的干米面，吃起来更有嚼劲，时间长了也不会坨在一起。

### 在客人的建议下 转型为家常小炒店

但是吃多了总归想换换花样，客人们开始和卢云福建议，除了这些，还能不能上新一点小炒？特别是有时候看到老板和朋友们自己用餐的桌台前，一桌子都是家常菜，虽然简单但不失



新鲜，很是诱人，看得人直流口水。

那还不简单，对卢云福来说，本就是顺手的事，刚好把这些拿手的家常菜一一搬到台面上来。去年5月，“喜乐面馆”转型为小炒店，白天还是以小吃为主，早上馄饨、饺子，中午海鲜面、盖浇饭，到了晚上的用餐时间，主打的就是老底子的舟山菜。什么红烧本地小杂鱼、小葱烤肉、生炒土鸡、葱烤河鲫鱼、肉丝糊辣……听着就是倍儿有食欲的下饭神器。

要吃到老板亲自下厨的这一拨海鲜小炒，熟客们都知道要在晚饭的时间过来。老板大清



早采购好食材，下午还要忙些别的，在开面馆之前，他就经营民宿，开着旅行社，时间安排得很充实。熟客们还知道，偶尔老板喜欢云游四海去外面转转，时间机会更要掐得准了。曾经定海有好几个吃货闻声特地跑过来，来了三次，三次都没碰到卢云福，真是有些“伤心”了。

有一回，卢云福出门走开了三四天，原本想悄悄地开溜偷个懒，哪料因为自己不在，专程过来的客人们又无奈地打道回府。那几天，卢云福接到了好多电话，一个个熟客趁机吐槽，让他不用回来了，以后再也不要来了。

### 只要老板炒菜 只只都是好味

开了一家小店，“绑”住了自己，确实有点不自由，可是同时，厨艺被认可的成就感爆棚。其实面馆从刚开始营业的时候，生意就一天天地做起来了，加上小炒后，因为可口的滋味和实惠的价格，一直保持着良好的口碑。

一个好的厨师，总会苛求食材。海鲜仍然是小渔船上拿来的新鲜海货，其他的食材也挑选自原产地，前一阵子，店里上新的小土豆就获得不少赞誉。是来自湖北恩施的小土豆，个头小小，口味软糯，用来炒韭菜，或者做椒盐土豆，都是好味。卢云福也喜欢帮客人配菜，每天到货的食材不同，那就有啥吃啥。

这就像开盲盒，每道菜都是惊喜。他调的酱红的醇香生腌汁，再搭配红的辣椒、绿的葱花、黄的柠檬片，半透明的虾子在红汤中若隐若现，上桌便勾起满满的食欲。哪怕只是简简单单的一道红烧杂鱼，锃亮的鱼身，浸润在红烧酱汁中，面上一把翠绿的小葱花。上桌，“色”已迷入眼，再一尝这味儿，真是色香味俱全。看来老板今天心情不错，烧的菜就和心情一样好。

天气转眼热起来，卢云福也琢磨着，再上点新品，丰富一下小店的品类。东阳的清水螺蛳，四月初正是时候，可以推出来了。小龙虾也已经到季节了，虾肉开始慢慢肥美起来，可以上线了，他打算推出白灼、十三香、香辣三个口味，让食客们有更多的选择。