

热辣辣的天，东北冷面炫起来

这对夫妻用一碗碗诚意满满的冷面，满足了舟山人的味蕾

□记者 朱蔚

小暑已过，暑气蒸腾，气温节节攀升。此时，一碗冰爽沁人的冷面，无疑是绝佳的慰藉。打开“大众点评”，由食客口碑汇聚而成的“舟山夏日美食榜”上，位于新城高云菜场的“木子李大叔东北冷面”已跃居榜首。点开店铺页面，下方好评如潮：“味道的确地道”“夏日消暑神器”“清凉舒爽，一口入魂”。

暑热难耐，冷面登场

一碗冷面端上桌，视觉上便觉清凉扑面。汤色清透，自带凉意；鲜红的番茄切作小块，翠绿的黄瓜刨成细丝，卤蛋对半剖开，再点缀上牛肉片、火腿肠、爽脆泡菜和香菜。如此色彩缤纷的一碗，已然赏心悦目。执筷往碗里探，浅黄的冷面泛着晶莹光泽，尚未入口，凉意已沁人心脾。

走进这家小店，冷面几乎是每桌必点的“标配”。秘制的汤汁预先调好，在冰箱中充分冰镇，入口犹如冰镇饮料，酸甜比例恰到好处，清新怡人。煮好的面条直接过凉水激爽，再浇上冰镇汤汁、码好各色配菜，多重凉意交织，成就了这一碗凉爽透心的美味。

除了招牌冷面，店内的东北风味鸡架也广受欢迎。提供两种风味，炸鸡架外酥里嫩，金黄诱人，连骨头都炸得酥香，撒上辣椒粉或孜然粉，嚼起来满口生香，微甜微辣。拌鸡架则是酸甜口打底，带着一丝若有似无的麻意，爽口开胃，越吃越上头。

同样倍受青睐的还有他家的花甲粉。木子李大叔亲自熬制的汤底，带着浓郁的东北味。提起这几样几乎桌桌必点的招牌，大叔脸上难掩自豪：“选品用料，我们都是精挑细选过的。”



东北夫妇，结缘舟山

店主“木子李大叔”本名李世强，来自东北辽宁，妻子李佳玫则是黑龙江人。今年春节，因小舅子在舟山经营餐饮，夫妻俩带着家中老人一同来舟山过年，初次领略了这座南方滨海城市的独特魅力。虽然冬日里少了暖气的烘托，但舟山优质的空气与宜居的环境，让他们深感在这里生活的惬意。

此前，夫妻二人曾在新加坡务工。虽收入优于国内，但终究是背井离乡，思乡情切时难掩惆怅。考虑着回国发展，南方机遇相对更多，加上有小舅子在舟山照应着，两人便萌生了在此开餐饮店的想法。今年4月再次踏足舟山时，他们已是为开店全力筹备了。

最终选址毗邻高云菜场，看中的正是其得天独厚的位置优势：紧邻居民区，周边还有多所学校环绕。李世强特意观察过此处的人流量，熙来攘往，络绎不绝。他笃信：“只要东西地道好吃，生意就会来的。”

4月中旬，小店一开业，便陆续得到食客的认可。店内主打年轻化的口味，吸引的也多是年轻群体，接受度颇高。开业前夕，小舅子的妻子在小红书上发帖预热，拉开了新店迎客的序幕。此后在大众点评和小红书上收获的众多好评，皆是食客们自发分享的真挚赞誉。

家乡风味，众口亦调

店内的各式炸串亦是亮点，坚持每日现穿，不少品类还原汁原味地保留了东北特色。李世强介绍，诸如鸡胗、鸡心、特定款式的火腿肠等，均从东北直接发货，“个头比本地买的大，价格也更实惠。”

这家温馨的夫妻小店，由李世强夫妇二人共同打理。每日的准备工作主要集中在清晨。两人住处离店不远，上午到店便开始忙碌：备齐冷面所需的各种配菜，分门别类码放妥当；再将待用的食材一一穿制成串在冷柜中展示。待一切



照片由受访者提供

准备就绪，上午10点多便开门迎客，直至深夜11点。在这漫长的营业时段里，食客们随时都能推门而入，品尝到心仪的美味。

店内呈现的，皆是地道的东北家乡风味。李世强坦言，也有客人反馈冷面偏甜或偏酸，“众口难调，我们不可能为每个人的口味单独调整。”但他能保证的是，店里的味道，是原汁原味复刻自家乡。“这口味，绝大多数到店的客人都能接受并喜欢。”

随着气温一天天飙升，持续的高温天气让店里的冷面更加走俏。夫妻俩也已在未雨绸缪，盘算着夏去秋来、天气转凉之后，在菜单中加入砂锅、热汤米线等适合冬季的新品。“尽量让菜品跟着季节走，更丰富些。”李世强笑呵呵地透露，其实在东北老家，冬天室内暖气充足，暖意融融，冷面同样是四季皆宜的宠儿，“照吃不误！”

南北滋味，一“面”之缘

当被问及东北冷面缘何能在舟山这个滨海小城俘获众多食客的心时，李世强笑着撩开后厨的帘布，指向码放整齐的东北特色食材和忙碌的妻子。这碗跨越山海而来的冷面，不仅是手艺的迁徙，更是乡情的落地生根。

小店虽不大，却像是个小小的文化驿站。年轻食客们围坐桌旁，吸溜着冰凉爽滑的面条，啃着酥香的鸡架，谈论着天南地北的趣事。这一刻，东北的凉化解了南方的热，北方的直率邂逅了南方的细腻。

夫妻俩用一碗碗诚意满满的冷面，不仅满足了舟山人的味蕾，更悄然完成着一种温润的南北饮食文化交融。这或许正是市井美食的魅力，就在这方寸之间的烟火气里，不同的地域风味得以相互了解与接纳，最终沉淀为本地生活画卷中一抹独特而和谐的亮色。

他们也希望这碗面，能成为更多舟山人记忆里关于夏天的、带着东北风情的清凉符号。