

# 从上海到舟山,是一个温馨小家迁居的故事 手工的韧劲与现炒的锅气 成就一碗次坞打面的灵魂

□记者 朱蔚

新城伊顿华府小区旁,有一家不起眼的次坞手打面店。来自安徽的陈家邦、孔梅丽夫妇,用双手揉打出手工面的筋骨,赢得了吃货们的认可。

从上海到舟山,从清晨5点的案板声到入夜售罄的满足,一家看似寻常的面馆,却以其难以复制的独特风味,成了许多食客心中的一个温暖坐标。无论是步履匆匆的学子,还是专程驱车而来的拥趸,生活在舟山的他们都爱上了这样的诸暨风味。



## 一碗炒面上桌 总是锅气四溢

一碗炒面的登场,总是伴随着一声“刺啦”的脆响和一股扑面而来的“锅气”。

一盆酱色油亮的羊肉炒面端上桌,热气蒸腾,瞬间唤醒了所有沉睡的味蕾。羊肉软嫩,青菜翠绿,而真正的主角,是根根分明的手工面条。夹起一筷,入口的瞬间,便能清晰地感受到极富韧性的弹牙感。咀嚼时,纯粹的面香与浓郁的麦味便在口中漫溢开来。

猛火快炒的精华,被牢牢地锁入每一根面条,唇齿之间感受得到醇厚饱满的滋味,酱香、肉香与面香完美融合。再配上一瓣新剥的雪白蒜瓣,辛辣冲鼻的瞬间过后,是面香与蒜香在口腔内炸开的令人无比满足的共鸣。应了那句老话“吃面不吃蒜,滋味少一半”。

若是偏好汤面,牛肉汤面则展现了它的另一面风骨。那手工面条在精心熬制的汤头中,既保持了自身的筋道,又恰到好处地吸附了汤汁的鲜醇。

这碗面,便是来自新城伊顿华府小区边上一家不甚起眼的小店——诸暨的次坞手打面。而赋予这碗面以灵魂的,是一对来自安徽的夫妇,陈家邦和孔梅丽。

## 清晨的案板声 是这碗面灵魂的序曲

所有绝妙的滋味,都非凭空而来。这碗面条令人念念不忘的筋骨与口感,其奥秘藏在每一个清晨5点的后厨里。

后厨不算宽敞,但收拾得井井有条。核心区域,便是陈家邦的“战场”。做次坞打面,是个实打实

的技术活,精髓全在于“手工”二字。面粉与水在他手中,经由反复的揉、压、揣、打,从松散到聚合,从柔软到坚韧。他的双臂稳健而富有节奏地发力,压面则是接下来的关键。

大铁棍一下又一下地压着面皮,面皮开始变得紧实和光滑起来。最后切出的面条,粗细匀称。“当天做的面,都是当天卖完。”陈家邦介绍,压好一上午的量,清晨6点半,这间小店便准时飘出面的香气,迎接第一批食客。

随着日头升高,小店逐渐热闹起来。在午餐和晚餐的时间,迎来小店的高峰期,楼上楼下八张桌子,很快便被坐满。各种交谈声,吸溜面条的声音,厨房的锅铲碰撞声,交织成生动的市井交响曲。

此时此刻,正是检验手工面魅力的时刻。

## 从上海到舟山 一碗手工面的落地

为了让诸暨的手工面更好地融入舟山,夫妇两人也对传统次坞打面做了细微改良。面条的筋道依旧,但更为软和一些,煮制时间也稍长一些,使得入口更顺滑,更容易被食客接受。

来自诸暨的风味,由一对安徽夫妇传承并坚守在舟山,这背后,是关于家庭与选择的故事。早年,陈家邦和孔梅丽在上海经营快餐店,一开就是二十多年。生活的转折点,出现在小儿子即将上初中时。为了孩子的教育,他们看中了舟山的优渥政策与宜居环境,加之弟弟一家早已在此定居,他们便举家搬迁,来到了这座海岛城市。

在此之前,他们已多次来舟山游玩探亲,早年还在马岙买了房。选定在新城伊顿华府边上开店后,他们索性卖了马岙的房子,在

附近安家,真正在此扎下了根。

店址选在这里,也是看中周边的学校,浙江大学海洋学院、南海学校,还有舟山中学,想来实验学生、老师和家长会为店铺的顾客群体打下基础。

## 用汗水换来认可 是一家小店的温度

除了面本身,孔梅丽每天现做的一盆新鲜剥椒酱,也成了店里的隐形招牌。“这个是我们安徽老家的做法。”她介绍道,“用青椒、小米椒和大蒜,每天早上现做。刚做好时爽口,放到中午腌入味了就更香。”这盆色泽鲜亮、滋味鲜爽的剥椒酱,是许多熟客的必选项,甚至有客人笑言,就是冲着这口地道的剥椒酱来的。

生意一年年做着,小店的名气也开始口碑相传。有客人特地从浦西打车过来,也有从东港、沈家门远道而来的。吃了觉得好,便央求老板:能不能在沈家门也开一家?不然吃这面也太费劲了!

晚上六七点钟,手工面早早售罄,仍有不少闻香而来的食客在门前等候。孔梅丽不得不赶到他们在金鸡山的新店调货,才满足了大家的期盼。

红火的背后,是浸透衣背的汗水。尤其在盛夏,炒面需求量大,厨房里三个锅同时开伙,如同一个高温战场。陈家邦常年在这样的“蒸笼”里作业,被逼出了一头的痱子。“做点小本生意,真的是不容易。”孔梅丽看着丈夫,眼神里满是心疼。

从八九年前刚开业时的默默无闻,到如今的稳定客流,虽然每日依旧辛苦,但看着食客们心满意足的表情,夫妇俩的心里是乐开了花的。这份辛苦换来的认可,也让他们倍感欣慰。

照片由受访者提供