

# 到沈家门小巷子里,去吃一碗阿宝海鲜面

## 它荣膺大众点评沈家门小吃快餐热门榜首

□记者 朱蔚 文/摄

似乎每一位舟山人 都与家乡的海鲜面有着割舍不了的情谊,一盆汤头浓郁的硕大海碗,面上覆着肉眼可见的鱼虾,衬着青菜的绿意、面条几缕,若隐若现间,热腾腾的鲜味袭来,是最沁鼻的气息,也是最抚慰的一餐。

舟山的海鲜面有许多家,各有千秋,各有特色,每个人都会有自己心中的海鲜面NO.1。今天要推介的这家海鲜面店则开在沈家门的小弄堂里,已经有几十年了。



### 小巷子里的海鲜面馆 闹中取静

这是一家藏在沈家门老城犄角旮旯的小店。遇见它的那一天,正沿着狭长的小弄走到转角,蓦然间,视线中映入一招牌——阿宝海鲜面店。此刻,正是冬日的午后,还没到晚饭的时候,但肚子里已经空空落落。看到这家店,似乎是得来全不费功夫,那就暂且吃一点垫一下肚子吧。

门檐上是一长条的蓝底红字招牌,这样的门头招牌,挂在窄小蜿蜒的小弄里,乍见是有一些突兀的。在这一片区域里,视线所及多是矮旧的居民老楼,哪怕楼层有一点高度,也看得到岁月留下的痕迹,斑驳陈旧的楼面,仿佛历尽千帆的长者。

但是走出这条小巷,马路的对面就是沈家门滨港路,一侧的十里渔港,渔船鳞次栉比;另一侧则是有着各式不同规格、不同风格店招的海鲜排档。这条长长的沿海马路,两侧形成了鲜明的对比。

小巷子里的海鲜面馆,像是通往那些热热闹闹的街面排档

的预兆,却又闹中取静,尽显小巷子里的静谧。面馆的对面,几位年长的老街坊交谈甚欢,勾画出一幅岁月静好、安逸和谐的画面。

此情此景下,踏着小巷悠悠缓缓的节奏,走进了这家面馆。这个时候,店里已有一对情侣面对面落座,两人分别埋头于一大碗面。这个大碗,其实算得上小脸盆了。

### “小脸盆”般的碗 装满心仪的海鲜

装盛海鲜面的碗盆,舟山各家海鲜面馆也有各家的特点,有些用的是硕大的白碗盆,显得干净利落;也有用表面有着青花纹理的大碗,把一碗海鲜面衬得古朴雅致。这家的碗盆,则是浅黄色的搪瓷大碗,边沿有一圈深蓝色的瓷漆,像是从上世纪七八十年代穿越过来的。这样的搪瓷碗经摔,哪怕是边上摔掉了漆,露出里面并不雅观的深灰色内胎,也不妨碍继续使用。

尽管每一家用的碗盆外观不太一样,但大如小脸盆,却是它们的共同特色。这样,食客才可以使

劲往里边装上自己心仪的海鲜,店家也会爽快地多舀一些赤酱浓郁的高汤,没过面,满满一大盆。

吃这样的海鲜面,总是要多挑几种海鲜的,面馆厨房外的冰柜,层层叠叠摆放的小海鲜,是引人垂涎的诱惑。一盒又一盒的小海鲜,装着花蛸、蛤蜊、虾、虾蛄、乌贼、小黄鱼……不同的海鲜各自归置在一个白色的硬塑料盒子里,每个盒子都满满的。另外的四方铁盆里,装着事先煎好的荷包蛋和红烧的排骨、大排等食材。海鲜面里再加两块炖好的肉,是锦上添花的鲜味。

其实这满满的一盆,两个人用来分着吃,已经足够了。海鲜面上桌的时候,不消多说,老板娘也会再取两只小碗过来,各人面前放上一只。

空闲的时候,老板娘也会和客人聊上几句,这家海鲜面馆已经陪伴着她从年轻时步入中年,食客也从曾经的街坊邻居本地人慢慢地扩容至循着大众点评专程找来的外地游客。从早上8点开始,食客们就可以到馆子里吃上一碗汤汁浓郁、滋味鲜美的海鲜面。

### 占据大众点评 沈家门小吃快餐第1名

原本在巷子里开家小店只是生计,年复一年,不知不觉间做成了本岛的小网红,自然也成了外地游客的打卡点,荣膺大众点评沈家门小吃快餐热门榜首第1名,也算是没有辜负老板娘埋头潜心这几十年的经营。

舟山的海鲜面馆里都有两种面,细的米面和粗的切面。舟山人对米面仿佛有着与生俱来的情结,而粗的切面更受外地游客青睐,因为口感与手工面接近。

当天,我看到店内的地上躺着一大袋提前切好的年糕片,刚寻思着,是不是应该来碗海鲜年糕?又有些不舍面的滋味。老板娘直接提议,可以再往面里加一些年糕,这样既能吃到面又能吃到年糕,一举两便,感觉这道食谱突然被打通了。

海鲜面上桌的时候,面上还添了一勺自家炒制的榨菜,整碗面的口感更加爽口。

小店里边的空间小了一些,我们看到门外还有一张桌子,就提议坐到外边。冬日的午后,暖阳虽然照不到小巷,但妥妥地提升了温度。在我们拿小碗分食时,又来了位背着包的外地游客,进小店在冰柜前流连了一圈,点了碗加了小黄鱼、熏鱼、大虾的海鲜面。环视了一下四周的小桌子,最后也落座于馆子外边,与我们拼桌。

见到我们各人面前一小碗,他也依样画葫芦,让老板娘拿了只小碗过来,小心翼翼地从小脸盆中夹出面条,装到小碗,再埋头大快朵颐。看得我这“土著”直着急,小脸盆怕什么,就是要整盆吃,这才品得出舟山海鲜面的“鲜”字真谛,直面舟山人性格中大海般的豪迈飒爽,体会真正的原汁原味呀。