



大鹏面馆店面。



面碗很大，面很多。

方寸小店藏真味 一碗热面抚人心 ——对80后夫妻的烟火守望

记者 黄晓慧/文 王怡/图

春风一吹，街巷里便多了几分温润的烟火气。一碗热气腾腾的汤面，最能熨帖人心，也最能藏住一座小城的温柔滋味。

说起温岭咸菜面的“天花板”，不少人会推荐城东街道岩下社区的“大鹏面馆”，这着实勾起了我和同事的馋虫，我们决定去大快朵颐一番。

这家面馆在横湖中路的居民楼下，门面不大，统共十来平方米，挤了5张桌子。去时正是饭口，屋里坐得满满当当。灶台支在门口，锅里热气腾腾的，老板正麻利地下面，老板娘在旁边打下手。两口子配合默契，忙而不乱。

好不容易找了空位坐下，我们盯着墙上的菜单有点犹豫，不知该吃些什么。邻桌一位大哥热心地推荐：“这儿的大肠面不错，你们尝尝。”于是，我们点了大排面、大肠面和牛肉面。

店里的小料确实丰富，有咸菜、辣包菜、榨菜丝、金豌豆，都是免费的。参考店里其他顾客的搭配，我们加了咸菜、辣包菜。不够吃的话，小料可以无限续。

老板娘推荐我们尝尝荞麦面。只见老板抓起一把面下锅，面条在滚水里翻腾；老板娘舀一勺高汤倒进碗里，汤色清亮。不过两三分钟，面就端上来了。

我那碗是大排面。厚厚实实、酱色浓郁的大排压在荞麦面上，四周撒着碧绿的葱花，配上爽口的辣包菜和咸菜。大排没裹粉，烧得软而不烂，连而无筋，带点甜味，估计下锅前是拍松过的。喝一

口汤，不像想象中那么厚重，反而有点爽利。荞麦面筋道滑溜，吸饱了汤汁，热乎乎地吃下去，整个人都舒坦了。

小伙伴的牛肉面和大肠面也吃得挺满意。大肠收拾得干干净净，肥而不腻；牛肉炖得入味，越嚼越香。小伙伴们一致评价：说是温岭咸菜面的“天花板”，可能有点夸张，但面条筋道，价格便宜，味道不错，确实性价比很高。

老板陈鹏和老板娘陈晓霞都是80后，岩下本地人。5年前，陈鹏辞了工作，和他妈妈开了这家店。后来，婆婆的手受伤了，陈晓霞便辞了药店的工作，来店里帮忙。

问到怎么想起开面馆，陈晓霞笑着说，她娘家在新河长屿卖了30多年熟食，对调味有点心得；妹夫家在路桥金清开了二三十年的面馆。现成的手艺在那儿，开面馆便成了水到渠成的选择。店里一天能卖三四十斤的手打荞麦面，就来自妹夫家。

每天一大早，陈鹏就去市场挑选新鲜食材，回来烧好肉圆、大排、肉丝等各色浇头，把用大骨熬制的高汤装好，将咸菜、辣包菜、葱花一样样装进搪瓷罐里。11时左右，街坊邻居和学生们就陆续来了。有的街坊做小工需要力气，学生们正是长身体的时候，于是给面的时候，陈鹏便会多添一些。

面的分量有多大？我和三个小伙伴，只有两个人吃完了。隔壁桌的大哥轻轻一笑道：“这里的面，有时候多到我都吃不完。”

价钱挺实惠。一碗炸酱面，满满一大碗，不额外加肉才8元，



扁扁的特色肉圆。

学生们最爱点。不加料的青菜面只要7元，真是实在得很。

虽然红火的是咸菜面，但很多人把炸酱面奉为“店里最佳”。这和别处的

炸酱面有何不同？小伙伴说，反正吃了以后还想吃，每周都会来一碗。

说起面馆是怎么火起来的，夫妻俩都不清楚，没做过宣传，就是老老实实煮面。“我们自己吃什么，就给顾客做什么。”陈晓霞想了想，可能是2023年，有位客人吃了碗香菇肉丝面，发到网上说是咸菜面的“天花板”，第二天就来了好多人。

虽然面馆有了一些名气，但价钱没涨。一家人还是守着这间小店，每天早上起床备料，晚上八九时收工回家。街坊们都觉得，夫妻俩实在，面好吃量又足，怪不得生意好。

其实，开面馆没什么秘诀，就是认真做好每一碗面。食材新鲜，分量实在，味道稳定，这大概是大鹏面馆红火的原因——不在于天花乱坠的宣传，而在于每天用大骨熬煮的那一锅高汤，在于每一块煮得恰到好处的大排，在于老板总会给顾客多加一点面、老板娘总会给熟客多夹一筷子咸菜。

走出面馆，身上还带着热汤面的暖意。这样的味道，大概就是生活最踏实的模样了。



大排面。



炸酱面。



大肠面。



文明旅游

文明游天下 快乐你我他

温岭市融媒体中心 宣