

我5秀洲
有个约会

一天能卖400碗,沪杭食客专程来 一碗黑鱼面的“鲜”功夫

■文 徐金平 摄 沈晓奇 整理 杨 枫

“每周都要来吃面,尤其是黑鱼面,那叫一个鲜!”在食客金先生心里,建林面馆就是附近面馆中的“天花板”。这样一家小小的面馆,究竟靠什么成了许多人心头割舍不下的念想?

这家位于秀洲区新城街道秀园路349号的建林面馆,店招不大,名声却不小。黑鱼系列面条早已打出了名气,回头客无数,甚至还有食客专程从上海、杭州、常熟等地赶来,他们只为这一口鲜味。生意最红火时,一天能端出400碗左右。

“每天要用掉二三十斤黑鱼,大伙儿就爱这口。”建林面馆经营者叶建林正在案板前熟练地操作着,刀起刀落,一片片黑鱼肉薄而不散,透着鲜亮的质感。

黑鱼面到底好在哪里?叶建林的答案始终只有两个字:新鲜。

每天凌晨4时30分,叶建林就出门进货,为的是拿到最鲜活的黑鱼。更讲究的是,他把杀鱼分成了早、午、晚三个时段。“这样不管哪个时间段来的客人,都能吃到现杀的鱼。”每一条鱼他都处理得干干净净,鱼片厚薄匀称,在热汤里一余,嫩滑洁白,透着鱼肉本身的清甜。面条筋道、鱼片柔滑,在碗

里交融得恰到好处,一口汤、一箸面下去,那股鲜灵劲儿便从舌尖直窜进胃里。

然而,红火的生意并非一蹴而就。

2016年,叶建林和妻子四处找店面,一家家看过来,才相中了秀园路这个位置。周边居民区扎堆,紧挨着商业广场和水果市场,每天人来人往,熙熙攘攘。这股子烟火气,就是他开店最大的底气。

“刚开始开店的时候,人流量就很大,一炮打响,证明我这眼光没看错。”叶建林回忆,那会儿来附近做生意的人,总爱顺路进来吃碗面。从早上开门以后,一直忙到下午两三点,灶台上的火几乎没熄过。

然而,人流量大并不直接等于口碑就立得住。

“刚开始,客人一催,心里是真急。”叶建林还记得当时手忙脚乱的样子。可催也催不出速度,面得在沸水里滚透了才行。日子一久,手上的功夫硬是磨了出来,他索性架上两口锅同时开煮,一小时能做出40碗面。

人气积累的背后,除了这口鲜,还有那份如家人般的贴心。

“面馆还会照着孩子的口味,做出孩子喜欢的面条。”张阿姨笑着说。她每周总要带孙子来店里两三次,图的既是这口放心,也是孩子真心喜欢。

店里的黑板上,面的种类和价格都是叶建林亲手写的,一笔一画,朴素又认真。更动人的是弥漫在小店里的那种默契——常来的食客往椅子上一坐,不用多说,“老样子”三个字就已经足够。这句简单的问候,早已不只是点单,而是他们和店家之间心照不宣的温情。

有些味道说不上哪里特别好,但就是让人念着这一口。这大概就是建林面馆最动人的地方:用最新鲜的食材、最朴实的功夫,留住了一个个回头客,也留住了一条街上暖融融的人情味。

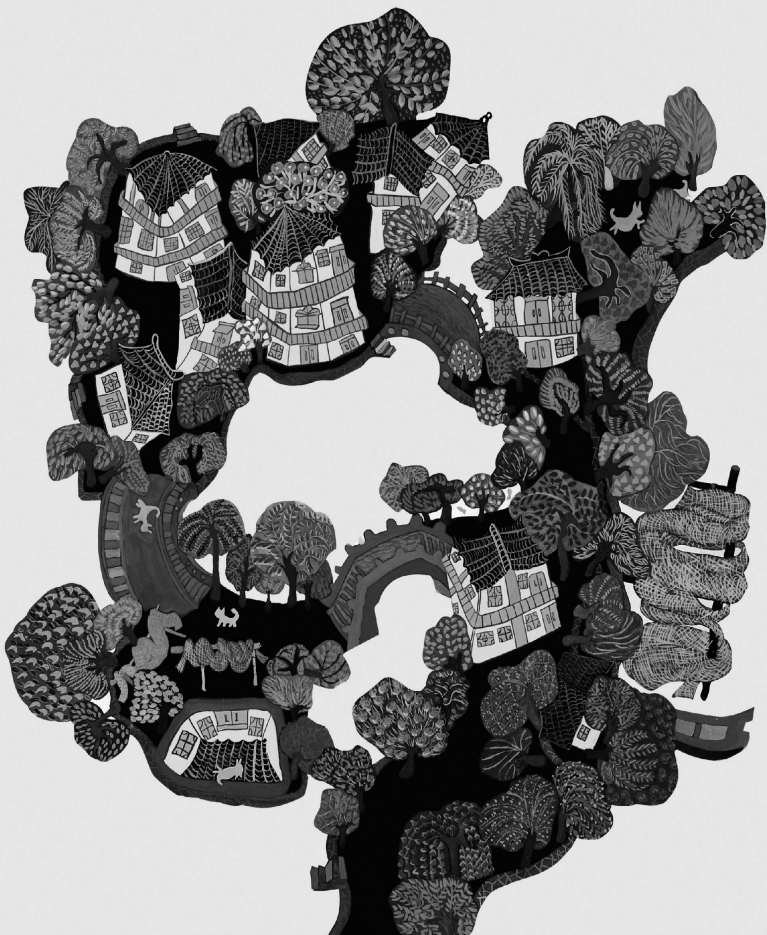
“接下来,面馆还会一直开下去,让更多人尝到这口鲜,也感受到这份热乎劲儿。”叶建林说。

下次来秀洲,不妨去秀园路尝尝这碗现杀现做的黑鱼面。



讲文明树新风 公益广告

浙江有礼 礼润秀洲



《梦里水乡》徐淑芳作

共建文明秀洲 共享秀洲文明

中共嘉兴市秀洲区委宣传部
嘉兴市秀洲区文明办 宣