

这家在镇海老城关开了30多年的面馆

# 书香与烟火共生

镇海区鼓楼附近的南大街，被当地人称为“老城关”，这条老街商铺云集、美食众多。其中有一家开了30多年的面馆，凭借筋道、鲜美的口感和实惠的价格，深受周边居民喜爱。

每天饭点，附近镇海中学、蛟川书院的学生，往往会捧着一本书，一边吃面一边复习，这也成为这家小面馆的一道独特风景。

## 2 学生的『校外小食堂』

这家面馆，距离镇海中学和蛟川书院，仅有两三百米远。面馆最独特的风景，当属埋头苦读的学子们。

每到饭点、放学时候，学生们便成群结队而来，小小的面馆瞬间被青春气息填满。他们有的捧着课本，在等面的间隙低头背诵；有的摊开习题册，独自一人静静刷题；还有的围坐在一起，轻声讨论难题……这样的景象与食客的谈笑声交织在一起，也让这间小小面馆充满了书香气息。

“刚开始也蛮惊讶的，现在想想这么多年来，也是这里学生的一个学习习惯。”老板娘说道。

“孩子们学习辛苦，在这里能安安静静吃碗面、看会书，我就不打扰。”老板娘看着满店的学子，眼里满是温柔。她从不催单，即便饭点座无虚席，也只会轻声提醒：“面好了，小心烫。”看到身材高大、食量比较大的学生，老板娘都会悄悄多加一些面条或粉干。“中学正是长个子的时候，要让他们吃饱一些。”老板娘说，学生们也格外懂事，临走时还会道一声“谢谢老板”。

“不少学生毕业后，还会带着同学、朋友回来。”老板娘说，他们会点自己喜欢的味道，无论是一碗面还是一碗粉干，都是他们的一场青春记忆。

采访中，记者发现，这家开了30多年的小面馆，不仅是不少老镇海人心中的“味觉地标”，也是镇海中学、蛟川书院学子的“校外小食堂”。

## 3 与街坊结下深厚邻里情

老板娘告诉记者，他们一家来自温州，目前店里老板主要负责做面条，自家外甥负责煮面。店里的面条都是自己手工制作而成，很劲道，而粉干则是从老家带过来的。

上世纪90年代，他们来到宁波镇海走访亲友，当时发现大街上的饮食比较简单。后来，就想着在这里开一家面馆，应该不错，于是面馆就这样开张了。

30多年来，店面几经翻新，却始终守着最初的味道。每天清晨6点多，面馆准时开张，老板娘夫妇开始忙碌，手工揉面、现炒浇头、熬制骨汤，食材坚持当日采购，猪肝要反复清洗去腥味，大排用秘制酱料提前腌制数小时……

“我们的小店开在老街社区旁，面馆七八年也没调过价。”在老板娘张优曼看来，小店面的生意是靠“慢慢做起来的”，后面才渐渐积累下了稳定客源，“现在高峰期，一天差不多可以煮上两三百碗面。”

比美食更动人的，是这么多年沉淀下的邻里温情。在这里，食客与老板早已不是简单的生意关系，更像是朝夕相处的家人。

“做好一碗面，服务好大家，顾客就会认可你，这也是我们能开这么久的原因吧。”老板娘说。 记者 施代伟/文 蒋晗忻/摄

老板娘张优曼正在为顾客上面条。

## 1 扎根镇海老街30多年

“10多年前，我在镇海工作，虽然后来去了鄞州区，但现在一有机会回到镇海‘老城关’，肯定还想着来吃一碗他们家的面条。”市民蒋先生所说的，正是位于南大街的这家“口未和”面馆，主打温州风味。

“当年，几乎每个星期都会来吃一回，这么多年来，他们家猪肝面和榨菜肉丝粉干的口味一点没变。”小蒋说，一家餐饮小店能坚守30多年，确实不容易。

上周五，记者驱车来到“口未和”面馆打卡。推门而入，“吡啦”的炒面声、咕嘟的煮面声混着面香、肉香扑面而来，不足30平方米的小店内，桌椅擦得锃亮，墙上贴着泛黄的温州风味小吃价目表，阳春面9元、大排面19元、猪肝面22元、咸菜肉沫粉干12元、海鲜粉干26元……30多年的市井烟火，就藏在这一方小小的天地里。

“再忙一会，就要准备晚上的食材了。”下午两点多，老板娘张优曼和店员一前一后张罗着，记者点了一碗大排粉干尝鲜。据介绍，温州粉干，是温州最具代表性的地方美食之一。这道小吃以大米制成的粉干为核心，通过大火快炒或汤汁烹煮，展现出独特的风味与口感，加上一块卤好的大排，非常好吃。

老板娘介绍，由于自己的店开得比较久，因此，常来的客人他们都很熟悉。

“有的客人喜欢清淡一些，有的喜欢另外加什么料，我们都记得了。”老板娘说，面馆受欢迎的原因主要是面条筋道、食材新鲜。此外，店内的环境卫生也是非常重要的。

据介绍，这家面馆，大家点得最多的还是面条，尤其是猪肝面、大排面和肉末面，销量靠前，其他的猪腰、猪肚、海鲜等新鲜食材也可供客人加料。

“来我们这里的都是老顾客，有些客人单位搬到骆驼、庄市去了，但他们回到城关或来附近办事的时候，还是会想着来吃一碗面。”老板娘说。



老板娘的外甥如今是面馆的“大厨”。



生意太好，客人坐在街边吃面。

### ●记者手记：

三十载春秋，镇海老城关南大街的店铺换了一茬又一茬，唯有一家小小面馆始终坚守。它见证了老镇海人的岁月变迁，从青丝到白发；陪伴了一代又一代学子成长，从少年到中年。一碗碗热气腾腾的温州小吃，不仅暖胃，更暖心；30余年的朝夕相伴，不仅是美食的传承，更是邻里情的延续。