

花三五十元就能品尝三五种海鲜

半自助的象山海鲜面走平价路线颇有人缘



寻找乡村美食 ⑫

透骨新鲜的虾蟹、风干的鳗鲞、肥美的蛏子……这些象山海鲜味道鲜美，价格普遍不菲。不过，一些吃货朋友可不那么认为，其实，一碗热气腾腾的海鲜面就可以让你领略正宗象山海鲜味。海鲜面里包含了多种海鲜，和面食一起烹煮，口味独特。近日，记者根据吃货朋友的推荐，特意到象山港品尝了传说中可以满足对象山海鲜所有念想的胖嫂海鲜面。

花三五十元 能品尝三五种海鲜

根据吃货朋友的推荐，记者上周三中午12点左右找到了位于象山丹城天安路的胖嫂海鲜面馆。这一带小餐饮店密集，胖嫂面馆门面不大，不过非常干净。一到店里，只见点菜台上整整齐齐摆放着几十种食材，有蛏子、牡蛎等贝壳类的，也有已经煎得两面发黄的小黄鱼、鱼块及鱼丸等半成品，还有切成小块的鳗鲞，当然更不缺养在鱼缸里的鲜活白蟹、白虾、虾蛄等，看上去海鲜的品种和普通海鲜餐厅相似。正好遇到饭点，到店里的食客络绎不绝，多数顾客都是熟门熟路，对着格子铺里的海鲜要上三五种，然后指定主食。主食有五六种，分为面条和米线，面条又分为刀削面、宽面和干面等。食客点单后，服务人员把食客指定的食材拿到后厨烹煮。负责点单的大姐告诉记者，每碗面都是现煮，一般需要10分钟左右。

记者仔细观察了食客们点的货品。一般是鲜鱼一条，鲳鱼或者小黄鱼两选一，然后添加三五只白虾以及牡蛎、鳗鲞，然后再搭配些绿叶菜，包括芹菜、青菜、菠菜等，最后指定主食。看上去，海鲜面的加工过程并不复杂。

记者选了白虾、小黄鱼及蔬菜。点单时，记者随机采访了一位顾客。他说，面馆里海鲜品种丰富，一碗汤面可以加白蟹、鲳鱼等，可以吃得很丰盛。如果想多品尝几种海鲜，那么价格也会攀升。这里的每碗面价格都是根据实际点单来计算的，丰俭由己。

记者花了30元，等了10分钟左右，吃上了一碗鲜美的热汤面，并品尝到白虾、蛏子、小黄鱼三种海鲜。品尝后感觉的确不错，这碗面混合了海产品的鲜和淡淡的面香，而鱼虾依然保持原有的鲜美。



海鲜面

记者 谢昭艳 摄

美食秘诀：一锅高汤至关重要

吃完热汤面，看到胖嫂手上提着四五包蔬菜、鱼杂，匆匆忙忙赶到店里。她一边放下手头的新鲜食材，一边和记者聊起了海鲜面。这么多海鲜随意搭配在一起，口味能保证吗？对于记者的疑问，胖嫂非常爽快地说，海鲜面馆已经开了20多年，根据她的经验，各种海鲜煮面都很鲜美，现在共有五

六十种食材，基本囊括了本地海鲜。当然，她也是有所选择的，一般会根据季节来搭配，而一些豆制品、绿叶菜也都是精心挑选的。比如芹菜同时也是一种调料，和海鲜一起煮起到调味的作用。而面条的品种也逐步增多。为了保证品质，都由指定商户供应。

一碗简单的海鲜面，却卖得有声有色，

胖嫂道出了美味秘诀：“各种食材我都是挑新鲜的买，尤其这碗汤下足了功夫，用筒骨熬煮8小时，都是每天新鲜煮新鲜吃。”胖嫂说，开面馆她没拜过师傅，对美食都是靠直觉，还有顾客们的反馈，然后自己慢慢调试。她说，海鲜和高汤、面食搭配，就能烹煮成美食。本地顾客喜欢，很多外地游客也爱吃，而且可以一次性吃到好几种。

经历：曾一人兼任采购、伙计、大厨

说起开面馆的经历，胖嫂又聊开了。胖嫂的真名叫黄春云，是地道的象山丹城人，因为圆脸显得略胖，顾客们就喊她为胖嫂。至于她的真名，知道的人反而不多。

胖嫂清楚地记得，面店开于1996年，以前她一直在工厂打工，而结婚生下孩子后，如果每天打卡上班就无暇照顾孩子，于是她琢磨着开一家面馆。当年象山已有海鲜面馆出现，因为她自己爱吃海鲜，于是投入5000元，在丹城租了一个小店面，每月租金500元，小打小闹开张。因为店

小，同时也是为了节省成本，采购、伙计、大厨等全部自己一人兼任。黄春云热情能干，小小面店开张后，生意还挺红火。这样胖嫂单枪匹马经营了7年后，店面搬到了现在的地址。而这7年中，象山海鲜面馆越开越多。在激烈的竞争中，胖嫂面馆的生意也越来越好。她认为，海鲜虽贵，但海鲜面的价格还算实惠，花上三五十元就能品尝三五种海鲜，这还算大众的价格，可能也是近年来海鲜面受欢迎的重要原因。

记者 谢昭艳
通讯员 张霞



如果您遇上好的乡村美食，可以通过本报的宁波乡村旅游微信号（扫上方二维码）向我们提供线索，我们会安排记者前往探访。

接下来几天持续低温

“喝”柴油的车要多留个心眼

接下来几天持续低温，有关人士提醒，驾驶柴油车的市民要多留一个心眼。

眼下，市场上有不少品牌的车型是使用柴油的。在一般情况下，是使用0号柴油。然而，在寒冷的冬天，情况就会不一样。为此，该人士提醒柴油车车主，近期使用爱车，应尽量加-10号柴油。

据介绍，宁波地区零售的柴油按凝固点划分为2个标号：0号和-10号。选用哪个标号的柴油，主要是根据使用时的气温来决定。如果选用柴油不当，发动机中的燃油系统就可能结蜡，堵塞油路，影响发动机正常工作。一般而言，-10号柴油适用的气温为4℃至-5℃。

“-10号柴油属于季节性销售油品，一般每年只会在12月、1月进行集中销售。”中石化宁波石油营销部负责人说，由于每年-10号柴油的销量占比较低，加之因不同标号的柴油需要不同的油罐来储存，所以并非所有加油站都有-10

号柴油销售。

也有市民反映，去某些加油站加油时，发现没有-10号柴油，那该怎么办？上述人士表示，车主也可以在油站内购买降凝剂来应急，在柴油中添加降凝剂可防止柴油结蜡，解决柴油车被冻住和无法启动的问题。

■知识延伸

轻柴油按照凝点分为不同的牌号，每种牌号都有对应的凝点和冷滤点指标。0号轻柴油就是指这一牌号的柴油凝点不高于0℃，其对应的冷滤点指标为不高于4℃。因此人们常常会认为，0号柴油在0℃时还能正常使用，这实际上是一种误解。准确地讲，凝点为0℃的0号柴油只能在高于其冷滤点4℃时才能正常使用，而在冷滤点及其以下的温度时，该柴油已经不能通过滤网（或滤清器）；当温度降到0℃时，该油会失去流动性而呈现凝固状态。

记者 史妮超
通讯员 何登

全省热泵热水机抽查结果发布

宁波一产品“制热量”不合格

近日，省质监局组织开展了全省热泵热水机（器）产品监督抽查，抽查了杭州、嘉兴、宁波、温州、金华、台州6个地区14家企业的14批次热泵热水机（器）产品，结果有2批次不合格，其中包括宁波爱握乐新能源科技有限公司的产品，其不合格项目为“制热量”。

宁波市质监局提醒，当前，热泵热水机（器）产品品牌较多，质量参差不齐，建议消费者选产品时尽量选择品牌口碑和售后服务较好的商品。

另外，制热量≤24.36kw的热泵热水机（器）属于CCC强制性认证产品范畴，消费者在购买该类商品时，应

注意产品是否已通过CCC强制性认证（应贴有CCC认证标志）；制热量>24.36kw的热泵热水机（器）属于工业产品生产许可证的管理范畴，消费者在购买该类商品时，应注意产品是否已通过生产许可（应标注生产许可证XK编码标识）。

在购买热泵热水机（器）产品时，消费者还应选择贴有能效标识的产品，并尽可能选购能效等级较高的产品，以减少产品使用能耗，有效降低使用成本。电器产品的零部件、材质决定了产品的性能指标，因此在购买产品时要货比三家，不要选购价格明显低于市场平均价的产品。

记者 朱锦华