味道宁波
寻找乡村美食㉓

刘春亚和她的生煎。 记者 谢昭艳 摄

象山爵溪一对夫妻走南闯北半辈子，回家重拾老手艺

生煎店成了夜宵摊主角

“来象山采访吧，晚上一起去爵溪吃生煎小笼。”近日，象山的朋友“麻利头”发来邀请。巧的是，记者上月去象山采访时，另一位好友张女士也说起，夜宵一起去爵溪吃生煎，因为赶时间而未去成。

生煎小笼是传统早餐中的上品，怎么成了夜宵摊的主角？记者臆想：海边乡镇的美味，多多少少总带着海味，难不成此款生煎是海鲜馅儿的？挡不住好友的“忽悠”，近日记者特意前去探访。

一晚上可卖出七八十锅生煎

从象山县城出发，开车15分钟就抵达目的地。

爵溪针织行业发达，聚集了来自各地的务工人员，加上离县城近，人气很旺。傍晚，华灯初上，这一带街上车水马龙，餐饮店、杂货铺林立，城镇味十足。

晚上6点半左右，记者找到这家传说中的爵溪生煎店——有银家生煎坊。和很多乡村餐饮店类似，店铺不大，装修简单而实用，用餐环境干净。顾客三三两两光临，而店铺门口的锅正在蒸小笼包子，热气腾腾。

老板娘连忙解释：“店里的生煎一锅40个，一晚上可以卖出七八十锅，都是顾客到后现煎现吃，两三个人吃刚刚好。如果一个人光临，建议吃一笼小笼包。”“店里的小笼包和生煎包食材一模一样，只是煮法有区别，一个水蒸，一个油煎。顾客可以根据人数和口味来挑选。”

朋友点单后，老板提着一口小铁锅开始现煎。十几分钟后，香味飘出，一锅焦黄的生煎撒上芝麻和小葱，顿时颜值飙升。

端上桌后细瞧，一锅共有20个小笼包和20个饺子。老板娘解释：“一锅总数为40个，小笼包和饺子的数量顾客可以自由选择。对半搭配，口味可以丰富些。”

生煎包底子略微焦黄，面皮不厚不薄，发酵也恰到好处，松软而有嚼劲。而馅料如同朋友描述的，完整而结实，还夹带些葱花。值得一提的是，馅料肉质鲜美又纯正，除了葱香和肉香再无杂味。

记者和朋友一致认为，这家店里生煎包子比生煎饺子口味更好，因为生煎的皮子经过发酵口感较软，而生煎饺子的面皮略嫌结实。

店里和生煎搭配的汤水也有好几个品种，包括豆浆、红豆汤、木耳羹等，料理都放得足足的，如果作为单独的小吃也相当不错。

春节早餐荒让这家店脱颖而出

生煎店厨房属于开放式，大盆的馅料、皮子，顾客进店时都可以看到，而剁馅、包裹、煎煮等工序都在食客的眼皮底下进行。

老板娘刘春亚在招呼顾客的间隙，就会忙不迭地包几个小笼包。为了保证口味，店里的小笼都是现包现煮现吃。

刘春亚说，每天晚饭后是最忙的时候，都是现做的，还要收拾碗筷。一般傍晚五六点钟，多数是父母带着放学的孩子来吃的，晚上十点之后才是真正的夜宵时间。夜宵生意好，夫妻俩忙不过来，店里请了厨师和帮厨，一般要忙到下半夜一两点钟。

这家店其实开业时间并不长，2015年才开的。老板夫妇都是正宗象山人，年轻时，老板跟着师傅学了一手做包子的手艺，然后夫妻两人在温州、鄞州等地开过早餐店，后来还做过其他生意。两人忙忙碌碌，在各地奔波，辛苦半辈子后，感觉生意场风险太大，最终还是决定回到家乡，开一家早餐店，这样日子过得平淡，不过也更稳定更温馨。

刚开始只做早餐生意，而且生意清淡，来光顾的多数是附近的居民。到了下半年，很多在爵溪开早餐店的外地居民都回老家过年。爵溪街头一时显得冷清，很多本地居民找不到吃早点的店铺。

而刘春亚夫妇是本地人，店铺常年经营。于是，很多食客涌到了他们的生煎店。不吃不知道，一吃就忘不了。这家店的名气很快在爵溪传开了，生意顿时火爆。很多丹城的食客也赶来品尝。

春节后，有银生煎的名气一发而不可收，而夜宵生意尤为火爆。因为爵溪企业多，夜里很多工人下班后，都有夜宵的需求。而且离县城不远，很多城里的居民夜晚也会赶来。

美食配方兼顾各地饮食习惯

这次重开早餐店，老板夫妇总结了在各地开店的经验，老板赵有银的体会是：“各地居民的口味不一，对于包子的品种、馅料配方都做了周全的考虑。店里的肉馅都由上好的后腿肉为主要食材，然后添加少量的猪板油，再加点葱花、海盐、料酒。”

“后腿肉很瘦，适合本地人口味，稍微加点猪板油，更香也更适口。” 老赵说，肉馅一定要新鲜，都是当天购买热气猪肉，而且夜宵用的肉馅都是下午才准备的。肉馅时间略长特别是在冷柜里保鲜后，小葱的味道会变得刺鼻，而影响生煎的口感。肉馅切成小块后，一定要手工剁碎，这样更能保留肉的原味。另外，皮子都是手工现擀，当然煎也很有讲究，火候和时间掌控得好，皮子略微焦黄，而包子刚刚熟透，外焦里嫩，非常适口。

刘春亚补充说，小笼包的“卖相”也很重要。她现场包了几个示范，小笼均匀、圆润，尤其是小笼的褶非常流畅。她认为，包得好看食客就更有食欲。

忙碌了半辈子，做了很多种行当，如今重操旧业开起餐饮店，得到食客的认可，夫妇俩打心眼里高兴，他们现在的心愿就是开好这家店，保证美食的品质，这也是他们今后最大的生活保障。

记 者 谢昭艳
通讯员 林爱雪

宁波可直飞普吉岛啦

初期单趟机票价三四百元

从5月14日起，春秋航空将在宁波机场开通直飞泰国普吉国际航线，加上5月将陆续新开兰州、绵阳、珠海、太原、大连等国内航线，春秋航空在宁波机场投放的航线数量将超过10条。同时，春秋航空还将开辟辐射周边地区的空铁、空巴联运，进一步方便宁波及周边地区旅客出行。

直飞普吉岛 单程机票仅三四百元

据介绍，宁波直飞普吉航线将在5月14日开航，航班计划为每周一、三、五日，采用空客A320执飞。其中，每周一、周三，9C8759航班13:30从宁波出发，18:45到达，普吉飞宁波9C8769航班，19:45起飞，23:25到达宁波。周五，宁波起飞为20:10:，次日凌晨1:30到达普吉；普吉起飞为凌晨2:50，到达宁波为早上7:05。（上述均为北京时间）

目前，春秋航空官网已在发售该航班机票，其中从5月14日至28日，单程均为300元，5月29日至6月28日为400元，往后为500元~740元不等。

春秋航空在甬 开通航线将超10条

从5月起，春秋航空还将在宁波机场开辟大量新的国内航线，分别是：5月1日，开通宁波至绵阳，每天一班，宁波至兰州，每天一班；5月14日起，开通宁波至珠海，每天一班，宁波至太原，每周二、四、五、六以及宁波至大连每周二、四、六。

这些航班也采用了低票价策略，比如宁波到兰州从目前到5月底，都有199元的特价，宁波到珠海开航初期票价为200元至310元，宁波到大连有200至270元的特价票。

加上此前，宁波至石家庄、沈阳、长春、贵阳和日本名古屋等几条国内国际航线，春秋航空在宁波机场开通的航线数量将超过10条。春秋航空也将在宁波机场首次投放过夜飞机，以保障运力，这将进一步方便宁波旅客的出行。

除开通多条航线外，从5月10日起，春秋航空还将开通台州、临海经宁波的“空铁联运”以及金华至宁波的“空巴联运”产品。旅客只要购买“空铁联运”或“空巴联运”产品，乘坐宁波机场出发或抵达的春秋航空航班，无论是前往临海、台州、金华或是从临海、台州、金华出发，均可赠送宁波起始或抵达的高铁二等座车票或巴士票一张。

“利用宁波搭建的春秋航空航线网络和空铁、空巴联运措施，不仅可以将旅客留在宁波，还可以源源不断地吸引周边城市的居民到宁波坐飞机。”春秋航空相关人士说。

记者 范洪 通讯员 肖琳