

其实,说到中国的面食文化那就源远流长了,各大菜系都有面的身影。说北方人吃面,南方人也爱吃面,据说老宁波人就爱吃牛肉拉面,不过比较不同的是,他们往往把牛肉拉面当早点来吃,很个性的样子。如今,我也要来写写余杭人的吃面情结。

余杭人虽不如北方人爱吃面,可对面也很讲究,有爱面者形容吃面的感觉:当一缕葱花裹着面香隐隐传来时,那般美妙无可言语,能在冬日里喝上一口面汤头,不光是他的胃,就连他的心肝肚脾乃至全身的细胞顿时就活跃起来,通体舒适得很哪,喜悦之情难以言表。面经爱面者如此一形容,感觉就很妙。

忘记哪篇文章里曾论过吃面者大俗,说是劳作的汉子将一大碗面,抱在怀里,呼噜噜风卷残云,顷刻间就对着空碗吧唧吧唧,似又意犹未尽。这种吃相曾经受到很多人的诟病,大斥不雅。其实不然!现如今有不少美女帅哥结伴去尝尝爆蟪面、三鲜面亦或是手擀拉面,不少人还可以开着奔驰宝马去吃面,这说明什么?那已经无关乎时尚显摆,只在乎面的好吃咯。

在余杭要说到好面就要说说冷板羊肉面了。余杭的冷板羊肉哪里最好吃,只要找着余杭的一些小面馆,就八九不离十了。人们常在清早看到小面馆门口支一小羊肉摊,上班的人们就在这小摊上切些羊肉,提溜着走进小面馆,交给厨房,几分钟后,一碗热气腾腾的羊肉面就此上桌,此时不要坐边上,不然那香气准保诱得你再无其他选择。常见那吃完这羊肉面的一抹嘴,摸摸肚皮说:“落胃啊……真当落胃!”此话不虚,因羊肉皮细洁多膏,加之其性甘温,经归脾胃,有益气补虚、温中暖下、有开胃健脾之功效,所含蛋白质远比猪肉多,常吃能使人容颜丰满,肌肤润泽。也难怪那些懂得养生者常会在冬日的清早

吃上一碗羊肉面来滋补一下了。

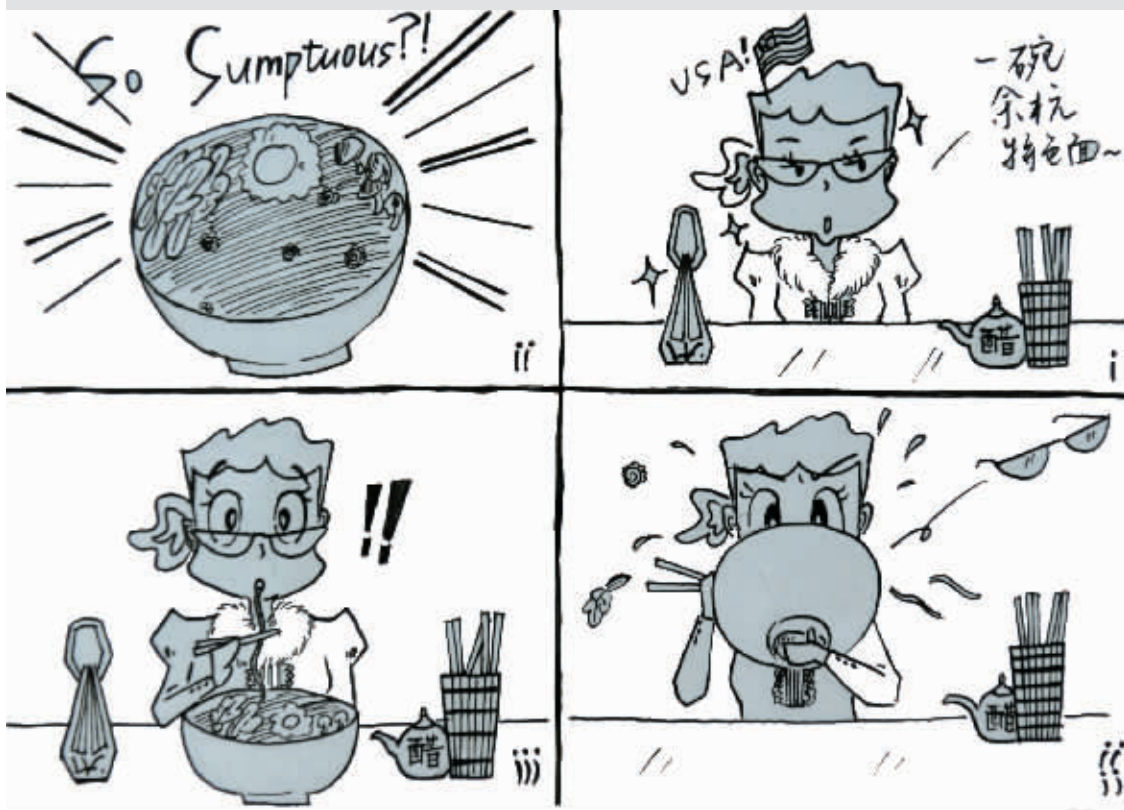
刚说的是好面,而论到好吃的就不得不提到缸髻弄面店的那一碗爆蟪面,其店常年顾客盈门。究其原因就是因为此店筋道的面条内爆蟪被炸得表皮起泡,既阔又厚,其汤汁稠而不腻、油卤卤、光亮亮,鲜得让人直呼过瘾。

要是吃久了以上这两种面食,也可以去尝试一下兰州的拉面。兰州牛肉拉面制作的五大步骤无论从选料、和面、醒面,还是溜条和拉面,都巧妙地运用了所含成分的物理性能,因此面筋可以拉得特别长又很有弹性。吃这种面是要看做面的过程的,这才更有趣。因此,兰州拉面馆的厨房就设在餐厅里,让你看得开心又吃得放心!不过,在余杭落脚的兰州拉面馆其实已与真正的兰州拉面不太一样了,主要是口味上有了些微变化。正宗的兰州拉面馆是将牛筒骨洗净后下入温水锅,等即将要开时撇去浮沫及浮油,加入调料,但绝无味精,此汤清味鲜,香气浓郁。而且正宗兰州拉面馆的牛肉虽然被切得很薄,但肉还是非常敦实,一咬满口生香,但见面在盆中泛着清白的光亮,看起来很是舒爽。

因为先生年少时曾在河南居住过一段时间,喜欢吃些河南的面食,天长日久的,竟也跟着迷上了河南烩面,在余杭虽吃不到特别正宗的烩面。但一些兰州拉面馆也是做的,那面是宽带面,一看就是手工做的,入口非常有嚼劲,羊肉非常“正点”。烩面,就先要用羊肉炆下锅,然后再加上煮得浓浓的羊骨头汤,最后再下面煮熟,末了再在上面洒上香菜末儿和葱末儿。冬天的时候,会加些青蒜末儿。一碗烩面上来,白白的浓汤,碧绿的菜叶,有时会加些近乎于黑色的海带,配上筋道的面条,若是好口味,便再加上红色的辣椒,面就变成很漂亮的样子,诱惑得你食指大动了。

吃面白描图

□孙继婷



闲林美味数面条

□蒋秀英

遇暖又寒,冷雨霏霏。恰到午饭时间,忽然很想捧一碗热腾腾的面在手心,于是就朝美英面馆走去。

闲林埠的面名声在外,名气最响的,当属美英面馆。因此,小面馆里总是门庭若市,好在老板娘也总能安排得妥妥帖帖,让你不虚此行。今天运气不错,进门就有人饱餐离开,叫了碗最喜欢的大虾面后落座等候。其实,闲林埠的面有名气,并非“美英”一家之功。小巷里,弄堂口,乃至缸窑桥菜场一带,随便找开面店,就能吃到独有特色及风味的面条。各家的老板们又都深谙经营之道,舍得下材料。面碗端上桌,几乎看不到面条,上盖厚厚一层配料,让人看了胃口大开。吃着香味十足的面,喝着油而不腻的汤,心里会想:这钱花得值!

了解“埠头文化”的人可能知道,闲林埠面条出名,并不是这几年的事。闲林埠地处京杭大运河边,早在古埠鼎盛时期,埠头边上就衍生出多家专烧馄饨、面条的小吃店。不管是跑船的,还是搬货的,没时间也没那闲钱去下馆子,肚皮饿了,吃碗面条也就对付了。也正因为南来北往的口碑相传,曾有“埠头面条全国有名”一说。不过就近几年来看,闲林埠的面出名,一是确实烧得好吃,二是跟生面加工环节有关。所谓生面,也就是老百姓们常说的“潮面”。闲林镇有几家专门加工潮面的小作坊,门面不大,可水平极高。粗面坚实而不硬,细面匀称却不烂,咬嚼起来柔滑还蛮有劲道,引得周边乡镇的面馆,都纷纷到闲林来进潮面。很有生意头脑的潮面老板们,就把批发摊设

到了其他乡镇的菜场里。

不到五分钟时间,大虾面粉墨登场。咬一口虾,皮脆肉嫩,滋味满嘴;嚼一口面,匀细精巧,香柔有劲;吸一口汤,清爽入喉,腹中生津。不由心中感慨:若问此地啥好吃,闲林美味数面条啊!正享受着,只见对座的喝完汤满足地离开,又坐下位民工模样的中年男子,冲老板娘喊了句“老三样”。没多大工夫,上来一碗片儿川,一瓶啤酒,一小碟花生米,中年男子随即沉浸在自得其乐中。人是俗物,忙碌工作无非是为吃穿住行。吃既当先,哪怕仅是几块或十几块钱的享用,也想换得美味充饥。

简单的面条,随处可见的配料,却能做出叫人时常想起的美食,出名也就在情理之中了。



一碗馄饨一碗面

□非云

余杭镇作为曾经的区政府所在地这一段历史,对于老镇人总是荣耀与失落并存,好比没落的贵族,面对如今临平的日新月异,既不甘,也是一种永恒的伤痛。浸润于生活,常会显出些许遗少作派。譬如那一碗面。

余杭的面店太多了,有名无名的,遍布街角巷尾。早起一碗羊肉面是大多数人的不二之选,羊肉拌面最为便捷省事,沸水中一余即出锅,碗底铺着的冷板羊肉的鲜香随之弥漫开来,入味又管饱,最关键的是快,不用等太久,非常适合踩着点的上班族。有将羊肉一起入锅吃汤面的,类似片儿川的烧法,重色的必要来几片小青菜,重味的则放些雪里蕻,或者再煎上一个双面金黄的本鸡蛋,袅袅香味中,吃得那叫一个落胃!

爆蟪面的崛起似乎在一夜之间。现剖的黄蟪经过油爆呈现脆嫩的口感,洋葱与胡椒的香味直沁心脾,汤汁不多,快火熬至浓郁再配上丁点红辣椒——色香味俱全的爆蟪面迅速征服了众多叨嘴食客。面还是那个面,又与以往有了完全不同,缸髻弄面店因此出名,南门口头的爆蟪面过了早上八点差不多就吃不到了。渐渐地,牛腰面、虾腰羹、酸菜鱼面……各式面层出不穷,真的只有想不到,没有烧不到的,凤山路菜场边的明华面店烧着烧着就烧成了“贵”族面,生意好得一塌糊涂,有第一次来即连吃两碗的,也有一碗还没下肚就惦记下回来吃的。我则独爱那一碗酸辣腰花面,进得店内,老板娘探头点头问,便麻利准备食材,那一份默契叫人窝心得

很,面还未上,心已暖意融融,一段时间未去,总有瘾般地心生挂念。姐妹面店相对平民,生意也是一直超好……如此的美味只限于老镇,很多去了外地的老镇人常常感叹:最不适应的是少了那一碗余杭的面。

其实,儿时的记忆中,并没有面,只有馄饨。

白家弄口胜利饭店1角1分一碗的小馄饨是有喜事或生病时候才有的福利,也不是全天营业,分时间段,并不能随到随吃,服务员态度好点就说还没包好再等等,碰到心情不好喝你一个白眼。去饭店吃饭这种“败家”的行为老百姓基本是轮不上也舍不得为之的,于是上胜利饭店吃一碗小馄饨成为大众享受,堂食的也有,自己带了碗盖打

包的更多。门口开好票我会迫不及待跑进灶台边,锅边的竹扁内摊满了包好的小馄饨,锅内的水已沸腾,各式的碗杯排着队,最常见的是那种搪瓷杯,上面大多有“xx单位纪念”的鲜红烙印,师傅依次放上辅料,落锅起锅间好象也不计数,我总担心会少几个。

胜利饭店斜对面陆家的馄饨也是小镇的一绝,作为个体户,陆氏馄饨全天营业,亲民得可以。陆氏夫妻长得非常相像,两个儿子成绩优异。只是因为和陆家小儿子是同学,男女授受不亲,所以非常不好意思去吃一碗陆家的馄饨,每次经过陆家的铺子,总想着趁同学不在的日子溜进去尝一尝别样的滋味,但又总看到同学在娴熟地忙碌,罢了罢了,风似飘过……

还有个女玩伴的妈妈在照像馆门口摆了个馄饨摊,她的所有空暇几乎都是在馄饨摊上度过的,找她玩就去她家的馄饨摊,也手痒痒地包过一些馄饨,但总是被叫停:不是肉包了太多,就是卖相不好——就那么轻轻一捏竟然也非常讲究,直接影响到口感,至于那盘色泽鲜亮的肉末呢,似乎永远不会少下去。

馄饨日新式微直至几乎完全被面替代,面继续发扬光大,从早点蔓延至午餐甚至晚餐,原来下午三点打烊的面店通常已延伸到午夜,直叫面店老板叫苦不迭:生意做不完,这一行实在太辛苦!老板娘却眯着眼,盘算着家里什么时候该盖起小洋楼来了。