

2018杭州面条节蓄势待发,吃货最爱面条评选启动,全城寻找杭州面“守艺人”

你心目中的“杭州面”是哪一碗

本报记者 潘骏 毛玮琦

刚刚过去的10月,浙江24小时杭州吃货发出了“我最爱的路边面馆征集令”(详见2018年10月12日11版),邀请杭州的面条爱好者,一起来推荐身边有特色的小面馆。

今天,我们根据大家的推荐,列出了2018杭州“吃面榜”,超过30碗面进入了最终决选名单。现在扫描本版左边第一个二维码,参与票选“杭州人心目中的10碗面”,为你心目中最有分量的那碗面投上一票吧。

接下来,浙江省餐饮行业协会、钱江晚报浙江24小时、每日商报还将联合发起“2018杭州面条节”,一场大规模“全城吃面”活动即将拉开序幕。



10碗面
评选二维码

哪10碗面在你心目中最有分量? 快快来投票吧!

对于吃面,不少杭州吃货都有一种近乎“偏执”的喜爱。“我最爱的路边面馆征集令”发出不到10分钟,就涌来了50多条推荐留言——

@share1:推荐方老大的腰花片儿川,腰花真的嫩,面汤味道浓。虽然面馆环境不咋地,但永远在排队。

@XLH:慧娟独创的新鲜面,料超足:鲜虾、鸡块、鱼圆、肉圆、青菜、发皮……

@小金:弄面的拌川,上桌时还透着锅

气,面条金黄,浇头鲜嫩。

@P:流芳面馆的猪肝面,秘制猪肝鲜嫩无比,配上新鲜的韭芽、小葱和富有嚼劲的面条,每一口都是大满足。

……

那么,你心目中杭州最有分量的10碗面在哪里呢?马上扫描版面左边第一个二维码,为你喜欢的面投上一票吧。你也可以在浙江24小时APP“活动”页面和每满APP首

页两个平台投票,每个平台每天限投10票,最终我们将根据两个平台投票之和评出“杭州人心目中的十碗面”。如果你选中的10碗面与最后“杭州人心目中的10碗面”评选结果完全一致,那么你就会成为本次面条节的幸运儿。我们将为你送上最终上榜的“十面全家福”,请你免费品鉴。本次评选的投票时间截止11月8日12:00。杭州子言科技为本次活动提供技术支持。



小程序
二维码



杭州吃货



奎元馆
叶维加



虾爆鳝



英英面馆
董晓余



腰花黄鳝拌川



小狗面馆
孙东林



猪肝腰花拌川

杭州面“守艺人”,你身边有吗?

杭城有这么一批面馆师傅,在闷热的灶台前,数十年如一日,为烧好每一碗面而努力着。

叶维加(奎元馆第15代掌门人):

奎元馆平均每天要卖出2000多碗面,从前都是纯手工制作,如今在沿袭手工的同时,也加入了一些标准化程序。“奎元馆的面是传统的二锅面,先把生面煮一遍,捞起制成面结,醒胀半小时后方可使用,这样的面既绵软又不黏牙。‘二锅’我们还是保持纯手工艺,必须是有经验的老厨师才能掌握这些核心技术。”作为招牌“虾爆鳝”面中的鳝鱼,处理方法也是沿用古法至今:将鳝鱼饿养几天,把肚子里的泥土气去除干净,减轻腥味,肉质也会更紧实。

叶维加认为,将来面馆连锁是必然趋势,但解放路店是根基,根基的牢固对于连锁店的发展至关重要。

董晓余(“英英”面馆老板,老杭州人):

说起自己的做面秘诀,老董笑着说:“其实只要肯一如既往、认认真真地把每一个细节做到位,面就一定会好吃。”

老董对做面的一丝不苟以及对面品质的把控,令人钦佩。他说:“我们每天的食材都是最新鲜的,高汤的熬制时间要充足,再忙也是一碗一烧,给每个顾客好的体验。我一般中午都会在店里,为的就是严把质量关。来我们店里吃面的很多都是老顾客,今天的面烧得好不好,浇头放得多了还是少了,他们一清二楚。所以我对厨师的要求只有一个:把面烧好。”

有时候遇上一些顾客不明就里的“土豪吃面法”,加的浇头多达三四种,老董就会“温馨提示”甚至婉拒,因为浇头一多就容易串味,面原本的醇鲜口感就没有了。

孙东林(“小狗”面馆主理人):

2001年,小狗面馆在杭州复兴南街开业,到现在已有17个年头。孙师傅烧面,高度专注,颠锅的幅度不大,放配菜、下面条,爆炒,有条不紊,烧出来的拌川色泽油亮,豆芽喷香扑鼻。最让人流口水的就是那盖在面上的浇头——猪肝和腰花,勾人魂魄。现在的“小狗面”已经冲出杭州,进驻“上海滩”。孙东林说,上海的门店是他徒弟开的,他本人每周会去一趟,一次待上两天。上海新店开张5个月不到,来吃面的上海人也越来越多了。

你身边有这样的杭州面“守艺人”吗?他们在杭州“面界”要至少立足10余年,在某道杭州特色面上有自己独到的见解和绝活。如果你有相关的人物线索,欢迎通过微信加杭州吃货小觅(ID:hzech717)为好友,推荐给我们。