



帮帮小店

# 连日来的拧巴和不适全都消散 小店的存在是什么,杭州82岁宋老先生很想说一 一碗什么样的爆鳝面 如此慰藉坐轮椅的美食家

本报记者 杨茜



每家小店都关系着一个人甚至一家人的生计,也会在某一时刻给某个顾客以莫大慰藉。

这是钱江晚报持续关注杭州小店的一个原因。

我们关注小店的生存,也关注发生在小店里及小店周围的悲喜,那是一个城市真实的烟火气。

杭州82岁的宋老先生就被一家小店的一碗面给暖到了。在暮春的绵绵细雨里,当他吃上那碗地道的爆鳝面,“连日来的拧巴和不适全都消散了”。

“吃着这面,鲜香之气从五脏庙向上冉冉透出,感到了极大的满足……在病中能吃到杭城第一流的爆鳝过桥面,感激之情难以言表。”宋老先生说,他感谢骑了40分钟电动车送面过来的70岁大姐——店主的母亲。

也因此,宋老先生联系上钱江晚报,想说一一家小店一碗面和他的故事。



阿良面馆的姜志宏和张秀贞

## 坐轮椅的老先生 很想吃一碗爆鳝面

宋老先生全名宋宪章,是杭城小有名气的自由撰稿人和美食家,他曾从宋朝林洪的美食随笔集《山家清供》中,发掘出用萝卜和甘蔗榨取的醒酒“沆瀣浆”,被评价为奇妙至极、闻所未闻。

5月13日上午,记者来到杭州凯旋路宋老先生的家中。

他刚刚吃过早餐,是点的外卖,一个茶叶蛋、两个煎饺、两个煎包和一碗紫菜蛋汤。“煎包一般,煎饺不错。”每一单外卖,他都会认真点评。

82岁的他,独居,有个保姆阿姨照顾。因为2019年摔了两跤,他便坐在了轮椅上。

说起美食,老先生滔滔不绝。他拿出自己写的五六本作品集给记者看,有的关于历史,有的关于美食。

老先生对美食的要求比较高。家里的阿姨换了一个又一个。

他会在灶台旁指挥阿姨做饭,“一般教要什么刀工,油要用多少,烧到什么火候,才能将原汁原味给透出来。”

作为美食界的老饕,老先生的目标是吃遍杭州。凡知名的或受好评的店,他都要打车去吃。有一次,他听说江城路方老大面馆做的片儿川特别好吃,总是排队,他就像年轻人一样站在队伍后面,排了好长时间才等来一碗片儿川,“人家一锅就做一碗面,队伍有多长都得等。”

可最近一段时间,疫情加上天气原因,老先生都没能出门,“没有胃口,心情也不是特别好,每餐吃得很简单也很随意。”这样的日子过久了,老先生越发惆怅。

宋老先生酷爱面食,很“想念阿良

面馆的爆鳝面”。

阿良面馆在高银街上,从来不外卖,离凯旋路有点路,以前他都是打车去店里吃,“吃了十多年了,这家的爆鳝面水平特别高。我对虾过敏,一直就要爆鳝面。”

## 试着给面馆发微信 没想到很快送上门

老先生试着给阿良面馆的老板娘发微信。“这家店从来不外卖的,我就试试看,问问他们可不可以送。”

没想到,当天老板娘的妈妈冒雨骑着电动车,送来了一份爆鳝过桥面。鳝片、汤、面条还是分开装的。

“鳝皮色泽金黄,肉中无骨,外脆内酥;面条筋道软滑。”

这碗冒雨送上门的面一下子把老先生感动了。

不仅仅是这碗面的味道,更让他感动的是小店对顾客的情义,“他们把我这个客人当成朋友了”。

宋老先生每年都订阅钱江晚报,他翻出钱报,将版面上登的小店免费广告一家一家看过去。他说,特殊时期,这些小店需要鼓励。“等我那辆轻便的轮椅修好了,我一定要打车去阿良面馆再吃一碗爆鳝面。”

给宋老先生送面的,是老板娘张秀贞的妈妈潘阿姨。70岁的她骑了40分钟电动车才把面送到。

为了保证面条的品质,阿良面馆原则上不做外卖。“但老先生那么想吃,那就送吧。他在我们店吃了好长时间的面,他出的书都会送给我们。”潘阿姨说。

其实,除了宋老先生,潘阿姨也会给别的老人送面。“有些老人就住在附

近,骑着电动车送也快的。”潘阿姨说。

女儿张秀贞说,妈妈是个善良的人,特别热心。

有一次,一个90多岁的老太太拄着拐杖从武林门坐公交到店里吃面。“她吃完面,是我妈妈打车将她送回家的。这些客人喜欢我们信任我们,我们也要回馈他们。”

## 今年租金减免了 会继续守店等大家

5月13日中午11点,正是饭点。

位于高银街柳翠井巷8号的阿良面馆里,只有一名顾客点了一份盖浇饭在吃。

老板娘张秀贞在店里刷着手机,老板姜志宏在厨房里。

“现在店里加上我们夫妻俩,总共就3个人。”张秀贞叹了一口气说,“生意去年还行,今年疫情反反复复的,有点难。”

张秀贞是金华人,47岁,性格直爽。

她说,这家店开业于2002年,原来的老板叫阿良,是她老公的舅舅,曾任老状元面馆主厨,手艺好,做面条是一绝。很多人冲着阿良做的面条,宁愿倒好几趟公交车,都要过来吃。

后来舅舅年纪大了,姜志宏便接手了这家店。他得到了舅舅的真传,做面手艺也很好。

来店里光顾的,游客占了一大部分,还有一部分是固定的老客。

虾爆鳝面是店里的招牌。“我们的鳝丝都是提前剔骨处理好的。素油炸,中小火;荤油炒,才能做到外酥里嫩;最后要麻油淋,那才叫有灵魂。”姜志宏说。

“虾爆鳝面爱吃的人挺多的,不少老人生日也会过来吃上一碗,戴着假牙,一碗面能吃上一个小时呢。”老板娘说,生意好时,店里有七八个店员,今年狠心都辞退了。

去年甚至想过关店,“我摔了一跤,歇了几个月,请了个厨师过来,但味道差很多。后来舅舅说,为了粉丝们,这家店一定要在。那么,我们就再撑一撑。”姜志宏说。

开店20年,阿良面店装修了三次,而且年租金还蛮高。这几年疫情之下,压力更是不小。幸好,今年的房租减免了四个半月。

“只要大家还想吃我家的面,我们就会一直在。”姜志宏说。

