

这个来得找最会

『面』
吃之缘地方有
1300多
家面馆

本报记者 潘骏

俗话说南米北面。但在绍兴诸暨,作为一座被打面承包的城市,当地人表示“一日三餐皆可面”。走在诸暨街头,几乎每隔几百米,就能找到一家面店,一座小小的城市竟拥有1300多家面馆。其中,最让无数老饕们折服的是面条筋道、浇头丰富、汤汁鲜美的次坞打面。相传朱元璋曾经百吃不厌,600余年传承至今,次坞打面仍然风靡浙江面食市场。

日前,钱江晚报记者在当地吃货的“导航”下,走进这座“碳水大户”城市,来了一趟两天一夜的“寻面之旅”。

新派老派都好吃,三鲜浇头最经典

如今,市面上的次坞打面大致分为老派和新派两种。老派遵循最传统的做法,面条筋道、汤汁少味浓。而新派用的面条相比老派更加细软,大骨熬制的汤底用量较大。

次坞打面“一锅一烧”,烧的时候两口锅同时开工,一口用沸水余烫面条,另一口用自己熬的猪油炒浇头。

次坞打面的浇头选择众多,除了传统的咸菜肉丝、牛肉丝、猪肝腰花。最有特色的是加了蛋卷、皮卷、河虾的三鲜面浇头,在诸暨人眼里,没有这三样的三鲜面都是假的。

2019年8月,诸暨成立“诸暨次坞打面”产业发展工作领导小组,助力“次坞打面”发展,实现“诸暨次坞打面”产业规划、品牌推广、示范店建设、技能培训鉴定、宣传推介等全方位政策扶持,三年共落实2800万元专项扶持资金。

目前,诸暨次坞打面公共品牌已经创建旗舰店5家,示范店310家,遍布省内外多个城市。

在诸暨的众多面馆中,钱报记者整理了6家店,都是吃过的人和当地资深吃货的推荐,趁着周末,不妨带上家人或亲友一起去品尝。

// 里兆打面馆

很多诸暨人说,没吃过里兆就没有来过诸暨。从高铁站出来,跟出租车师傅说要去这家店吃面。师傅立刻就打开了话闸子,诸暨面店很多,家家都不错,关键还是要看自己口味,还推荐了一家最近新开口碑不错的店。

里兆门头的店招上写着“诸暨市十大面馆之一”,一面写着自己家的历史,一面写着菜单。里兆属于老派的次坞打面,汤汁极少,其实有点像杭州的拌川。

记者点了一碗生炒牛肉面加了份皮卷,看到歪歪扭扭的面条,是手工面没错,咬一口十分筋道。

记者中午11:15到店时,店里寥寥数人。吃碗面的工夫,店里瞬间挤满了人。

// 小伙子面馆

这家就是出租车司机介绍的,当地的新晋网红面馆,在诸暨市区已经开出几家分店。店里油渣、醋萝卜等小菜可以自取,还有很鲜的干菜汤免费喝,在等面的时候,记者已经连喝了三杯。

记者这次点了店里的爆款牛蛙面,这碗面是新派的次坞打面,汤底明显比里兆多了不少。面里还加了白贝,对于老派浇头来说算是创新了。

面里牛蛙肉入味又不缺乏弹性,搭配韧劲十足的面,更是香到让人失了魂,根根面条挂着的汤汁,看上去很有光泽,每一口都很饱满弹牙。

// 吕记面馆

这家离小伙子面馆不是很远,也就3km的路程,是经常来诸暨出差的朋友推荐的,她但凡来诸暨,肯定要来这家店吃上一碗再回杭州。

晚上7:30,店里还是陆陆续续有人来吃面,店里的冰柜里面琳琅满目地摆着各种新鲜配料供客人选择。

这次记者点的是杭州人爱吃的腰花面,腰花切得薄厚适宜,片不大,但处理得很干净,配上豆芽等小菜,就是一份分量很足的浇头。面是手工面,非常有弹性、筋道,一定要抓紧时间吃,不然面吸收了太多汤汁就不好吃了。

// 婷婷打面馆

这家在当地已经开了20多年了,老店自然要吃老诸暨的口味,这次记者点了三鲜面,果然蛋卷、皮卷、河虾一样都不缺。

这家的打面与别家不同,虽然扁平形状不粗,但吃起来还是那么有嚼劲。吸饱汤汁的面条爽滑筋道与爆香的三样食材完美融合,老诸暨口味果然经典。

// 知味馆

这家是当地餐饮协会的专家推荐的,店名和杭州百年老店知味观仅一字之差,在当地是名气大到不需要招牌的面店,以至于记者在找的时候差点错过。

这里是敞开式厨房,自选浇头搭配,对于选择困难的人来说,来这里吃面会很纠结,每种配料都想加。记者选了蘑菇、蛋卷和番茄,老师傅大火颠勺,刷刷两下,一碗面就出锅了。

这家用的是普通的碱水面,并不是手工打面,所以吃上去软趴趴的。但是因为浇头的加持,加上特制的高汤,所以吃起来味道极鲜。

// 次坞阿生

次坞阿生的创始人——吴其生,开创了新派次坞打面的烧法,并且把次坞打面从传统的夫妻店模式,实现了品牌经营模式,如今在全国已经有350多家加盟店。

记者点了三鲜面加牛肉,河虾是从水缸里现捞的鲜活河虾,蔬菜在传统配料基础上加了杭白菜,让整碗面更香了。阿生的打面没有里兆那么硬,但吃起来也是口感Q弹。

其实,诸暨除了打面之外,还有很多好吃的面,枫桥活面、草塔弹面、安华鱼面、江藻炒面、马剑索面……当然,不吃面的话,本地小吃璜山藤梗、草塔年糕粿(zuò)等也很值得尝试。

传承600余年
名副其实的“千锤百炼”

从杭州去诸暨,非常方便,高铁半小时可达,自驾90分钟。

杭州人吃面偏爱面条略带夹生的韧性口感,杭州话叫“生笼”,而次坞打面则对面条的韧性追求到了极致。

许多北方人觉得南方的面条没有嚼劲,不好吃,相信他们吃过次坞打面以后,肯定会改变看法。

“打面”,顾名思义,最重要的一步就是“打”。

制作次坞打面时,会用一头固定的竹竿或长杆反复碾压推平面团,再经过三千多次捶打才可以切成5毫米宽的面条,是名副其实的“千锤百炼”。

二十世纪90年代,大家只有赶到诸暨次坞镇上才能吃上一碗味道鲜美的打面。2005年以后,次坞打面的名声渐渐传开,不少“夫妻店”“师徒店”如雨后春笋般在全省各地开出来。

