

三十年恩爱夫妻落了单,网红店的老板娘异地求职 那碗虾爆鳝面依然汤紧味浓

本报记者 黄葆青 文/摄

4月底公布的“2024杭州米其林指南”榜单中,有两家主打虾爆鳝面的面馆同时上榜。但是有吃货却向我们爆料,在杭州“最短”(207米左右)的马路文三支路上,有一家专做老余杭风味的面馆,虾爆鳝面是一绝。掌勺的大姐正是在余杭火了12年的“农技站面馆”老板娘。

地道

记者走进了这家名叫“同易兴”的面馆,听名字像是一家专做苏式面的店。菜单非常丰富,包子、煎饺、油条、煲仔饭……不过记者首先点了这里的招牌虾爆鳝面。

俗话说,“百里不同风,十里不同俗”,老余杭烧法的面和杭州老城区的不一样。杭帮面属于宽汤面,口味清淡,所谓“宽汤”就是汤多的意思。而老余杭面是半汤的烧法,也叫“紧汤”,相对于宽汤,汤汁少了很多,烧出来的面有更浓郁的口感。

“同易兴”的虾爆鳝面46元一碗,拿到手

上,爆得香喷喷的鳝段撒着胡椒粉,酥到连骨头都可以吃。用料也非常足,其中的虾用的不是剥好的虾仁,而是大只的鲜活河虾。这碗面虽然汤头浓郁,难能可贵的是汤头清爽,完全没有油腻的感觉。

这家烧面的大厨是一位姓曹的大姐,她告诉记者,每一碗面的鳝段都是先杀现爆,一碗一爆才能吃到鳝段最佳口感。爆好以后的鳝段会沥干油,不会和面一起煮,吃的时候在面汤里泡一会儿,吸饱了汤汁的鳝段就会变软也更入味。



曹大姐的招牌虾爆鳝面

认真还原正宗老余杭味道

入职后,曹大姐向老板提出了条件,就是烧面要完全按照她的一套来。老板不但全部同意了曹大姐的要求,定了操作标准,还沿用了和曹大姐合作十几年的供应商,所有的关键食材都来自老余杭。

曹大姐现在的工作环境比以前大大改善,厨房面积是原先面馆的七八倍,全套不锈钢厨房设备,俨然就是一个大酒店的厨房。为了让洗杀好的黄鳝第一时间交到曹大姐手里,老板安排专人给她打下手,还改建了厨房,让设施和动线都适应曹大姐的操作流程。

曹大姐说,现在的厨房大大提高了她的工作效率,也让每个环节都做得很到位。她告诉记者,老余杭面的做法其实非常传统,面条每天运到店要先焯水,再过清水做成一个个面结,然后经过醒面的工序,这样烧出来的面口感更好,也不容易坨,客人可以吃得非常从容。

杭州的面馆,城北喜欢用圆圆的粗面,城南喜欢用扁平的细面。可是同易兴面馆所处的文三路正好处在城中的位置,客人会提出各种要求,曹大姐反馈给老板以后,老板就为客人提供了四个选择:圆面、扁面、手擀面、米粉。能提供这样选项的面馆,杭州难得一见,而且这些面都来自一家有近五十年历史的老牌面厂。

曹大姐说,人忙起来心情就会好,她现在每天都很充实,希望给新店的客人提供原汁原味“农技站面馆”的面。



正在烧面的曹大姐

烧面大姐来自老余杭知名面馆

忙过了午饭时间,曹大姐终于有时间坐下来和记者聊天。她告诉记者,她是土生土长的老余杭人,早先在厂里做过车间主任,也做过专烧流水席的乡厨。几年的农村家宴烧下来,让她的厨艺进步不少,后来自己开了面馆,因为自己比较胖,所以就取名“阿胖面馆”。

店搬到了余杭农机站旁边,就改叫“农机站面馆”,2017年又搬到现在的上湖村,招牌变成了“原农机站面馆”。

曹大姐的店12年搬了三次,顾客却越来越多。凌晨4点就有人过来吃面,平时每天要烧200多碗面,如果下午1点半以后去,大概率是吃不到的。而到了周末,就能卖到300多碗,想吃面必须来得更早,中午12点半前不赶

到,可能面就卖光了。

曹大姐面馆最大的特色就是食材新鲜。因为店小,各种操作和客人都是“零距离”:黄鳝是不是野生,虾活不活,客人一眼就能看到。“好食材再加上自己有些手艺,店的位置偏僻也不怕。”曹大姐说,她店里招牌虾爆鳝面,平时用的都是本地野生黄鳝,没有野生黄鳝的时候,就用德清的优质养殖黄鳝,河虾都是活蹦乱跳地丢进锅里,死虾随手丢给鸭子。

曹大姐告诉记者,原先她的面馆有50种面,连吃一个月都不会重样。开店十几年,都是靠客人人口口相传,从仓前、中泰过去吃的客人算是近的,远的会从金华、绍兴、萧山、临安专门到老余杭来吃。

曹大姐说,丈夫走后,只要她一走进曾经两个人一起干得热火朝天的厨房,听到老顾客谈论起她和丈夫的往事,就会止不住地落泪。“在店里,看到啥都会想起他,没办法集中精神工作了。”思量再三,曹大姐把面馆交给徒弟打理,自己回家休息。

几个月以后,曹大姐知道同易兴面馆在招烧面师傅,就去应聘。老板拿出一些图片给她看,问她能不能烧图片上的面。曹大姐一看,这不就是她的面馆吗?就把自己的事都告诉了老板。她说,来同易兴工作,就是想换一个环境,让自己忙起来。老板觉得自己挖到了宝,双方就这样合作了,曹大姐做了店里的面档主管。

一碟

曹大姐在同易兴的岗位是面档主管,虽然是主管,可她还是亲历亲为,店里的几款招牌面都是由她亲自掌勺。如果不是曹大姐烧的面,客人一吃就能吃出来。

“自己有一家生意红火的面馆,为什么还要做这份工作?”记者向曹大姐抛出一个好奇很久的问题。曹大姐沉默一小会儿,才缓缓说出答案。没想到背后竟如此伤感。

曹大姐的“农技站面馆”原本是夫妻店,可是天有不测风云,去年丈夫因病去世,给了曹大姐无比沉重的一击。30年的恩爱夫妻,每天形影不离地经营着面馆,小日子也过得红火,然而有一天,夫妻档却落了单。



同易兴一共有27款面