

# 新城一家口味地道的杭帮面馆主打拌川和片儿川 坚持一面一炒，浇头酱香浓郁

□记者 朱蔚 文/摄

开在新城宝龙商圈附近的这家社区杭帮面馆叫流芳面馆，主打拌川和片儿川。拌川出自灶头大火热油的爆炒，一面一炒，一浇头一炒，出锅装盆，油亮诱人。片儿川以鲜字为要义，汤面中笋片、咸菜、肉丝、口蘑缺一不可，再加主料，和着浓郁的汤汁便是鲜美。



## 点了外卖觉得好吃 被吸引到堂食

新城流芳面馆刚开业的时候，小记去宝龙赴其他的邀约时路过几次，没有机会进去，却有了印象，噢，杭帮面来到了舟山。有一天，在单位赶活的午间，想着点个啥外卖，看到一长溜外卖店中的“流芳”，就选他家了。

因为是外卖，所以做好了不如堂食的心理



准备。要的猪肝拌川，打开盒子，果然见酱色的面都挤成了一团，但还是毫不气馁地用筷子把它们搅拌均匀，倒也不费劲。只要把它们拌开了，仍是一碗好面，爆炒的猪肝嫩滑且入味，酱香中透着锅气。面条也没有坨，和猪肝一起吃，不失嚼劲。这样的滋味，对于一碗外卖的面条来说，已是能够打出高分的好成绩。对外卖留下的好印象，让我对第一次堂食有了期待。

彼时天还热，选了店外前门的小院，迎着拂面的清新空气，看着周遭三三两两的游客，近了又远了。而我眼前的这碗猪肝拌川，刚刚爆炒出锅，第一时间送到桌上，油亮诱人，香气扑鼻。面条柔韧筋道，不失软和，大火爆炒的猪肝更让人一吃倾心。三下两下，大快朵颐，把面条和猪肝很快吃得干净，最后的空盘中只剩下了些洋葱，好遗憾，它们不是面条。

## 主理人来自杭州 想开一家家乡面馆

舟山距离杭州不远，身边的舟山“土著”们对于杭帮面也并不陌生，不同城市有不同的饮食文化，而“片儿川”是杭帮面中最如雷贯耳的。这三字要义，其实就是一个汤面的“鲜”字的集结。笋丝、咸菜、肉丝、口蘑，融于一碗高汤，便是人口的鲜美。

第一次在杭城看到“拌川”字样的时候，被字面迷惑过，以为是拌出来的。吃的时候才发现说是拌，其实是炒，热气腾腾带着满满锅气的浓油赤酱，但又不似炒的那么干，总是裹挟着一些汤汁，好有食欲。

一方美食滋养着一方人的美食记忆。流芳面馆的主理人张梦洁的美食记忆中，全都是片儿川。她是杭州萧山人，1993年出生，打小就跟在爸爸屁股后头，一起去菜场。菜场边上的面店也是最好吃的，小的时候她还吃不完一碗片儿川，便往爸爸的碗里匀一点，再匀一点。长大以后，不但能一个人吃完一碗片儿川，连鲜美的面汤也要喝个饱。

后来，张梦洁嫁到了舟山，和先生一起回萧山娘家，最爱的还是家附近的面馆，杭帮面的特色和小时候的记忆融在一碗面里边，太好吃了。

三十而立的那一年，她决定改变一下，于是辞去了原本新媒体的工作，准备开一家充满家乡味的杭帮面馆。

## 客人更喜欢拌川 大火爆炒，入味又好吃

她和厨师一起到杭州学习培训，从一个餐饮“小白”开始努力，一点点增长经验值。之前在家里，她也会烧一些简单的杭帮菜，但开店

就不一样了，店面虽然小，许多东西都需要自己来把握。

刚开业的第一天，上午店里也没有什么客人，许是身边几个吃货朋友发了朋友圈，临近傍晚，店里突然开始人头攒动，随后几天，客人陆续上门。只是客人越多，越是出现新店开启的磨合问题，上面的速度快不起来，导致客户的体验感并不是很好。

手忙脚乱了几天之后，才慢慢地捋顺了流程，有了头绪。继续磨合适应，三四月后，店里又开起了外卖。

到了今年的6月，张梦洁的流芳面馆就满三“周岁”了，两年半的开店经历，让她获得了不少历练，也成长为把控品控的一把老手。一碗面有没有炒好，她看一眼大致就心里有数了，“看色泽就知道，比如面有没有油亮的感觉。”在没有厨师的情况下，她也能不慌不忙地稳站灶前手持铁锅，大火热油，爆炒出一碗好吃的拌川。

所有的食材都是当天新鲜送到，店里有拌川的炒面，也有片儿川的汤面，两种都很受欢迎，但还是点拌川的客人多一些，觉得它入味又好吃。

## 做一个有匠心的人 开一家有温度的社区小店

也会有客人过来问：“你们是预制的吗？”张梦洁手指后厨让他们自己分辨，“灶头都在炒的，所有的都是现做的。”拌川都是一面一炒，浇头再另外一炒，所以点餐后出餐做不到非常快的原因也在这里。

要说店里的点单排行，猪肝拌川、茄汁拌川以及番茄鸡蛋这一类偏甜口的特别受欢迎。大排拌川也卖得不错，不同于整块的直接烹制的大排，下锅前，大排要先敲到纤维松散，腌制后裹粉油炸，之后再卤，所以入口也是松软入味的。

想吃店里的杭帮面，在午餐和晚餐的时候都有。10点半过后临近中午，饿了么、美团的平台上，外卖就此起彼伏地多起来，后厨两个灶头忙活着，穿着蓝色和黄色衣服的外卖人员也不断在店里进进出出。中午11点半以后，附近写字楼里的打工到店堂食的会多一些。到了周末，店里更多的是带着孩子上周边培训班的家长们，亦菜亦主食的杭帮面条，是一个不错的选择。陆续到店的客人大多数给予了好评。

开店两年多来，张梦洁和好多客人变成了朋友。她坦言，自己不算一个聪明的人，却是一个执着、有匠心的人，开这样一家有温度的社区小店，也是她想要的面店的样子。