

定海这家兰州牛肉面店35年没挪窝

一碗碗拉面沉淀了岁月陈香

□记者 朱蔚

清晨5点半,定海老城区还笼罩在朦胧的雾霭中。蓬莱新村内的晓云牛肉面馆已拉开铝合金塑钢门,迎来了早上的第一批食客。店铺里飘散着牛肉汤的醇香,老客几乎都按着不变的习惯,一碗汤面,或是一碗拌面,便是赶着上班的匆忙中不失有滋味的早餐。

晓云牛肉面馆已在这个位置开了35年,老板把玉成早年从老家兰州带来的牛肉拉面的手艺,早已植入了一代人的记忆。



老板是兰州人 将家乡手艺带到舟山

把玉成还保留着一张照片,上世纪九十年代,他身着毛领皮夹克,腰间别着一大串钥匙,在面馆前留下了影像。当年的店招还是蓝底白字的横幅“晓云蓬莱拉面”,店铺的门也是古早的铁栅栏。他两手插进裤兜,笑得眼睛眯缝成一条线。

他出生于1972年,那时还是十八九岁的小伙子,用自己的小名“晓云”为面馆命了名。弹指一挥间,他的牛肉面馆已在这个位置开



隔着35年时光的留影 照片由受访者提供

了35年,身份也早已晋升为“爷爷”和“外公”。他的兰州牛肉面已成了许多舟山食客唇齿间不可或缺的家常味,每天雷打不动必然要吃一顿,有时到了饭点懒得动脑筋了,索性继续吃一顿。

晓云牛肉面馆开在定海蓬莱新村内的蓬莱路上,这个位置相当于小区里边的“商业街”,路上的店铺鳞次栉比,经营的内容大都和面馆一样,是贴近生活的品类。当年把玉成开的这家算得上是定海的第二家兰州拉面馆,还有一家芙蓉洲路上,老板是四川人。

在来舟山之前,把玉成在老家兰州学会了拉面的技术。年轻人总是揣着一颗要出去闯荡的心,初出兰州,他去过天津、北京,在面馆里打过工,也尝试着创业。有朋友在舟山,一声呼唤,他来到了海岛小城,和几个朋友一起开了晓云牛肉面馆。

牛肉汤加上辣椒酱 色香味俱佳

当年的拉面从1.5元到2元、3元都有。8元一碗的大排面把价格拉到了店里的最高位,但大排卤得好吃,也有人照吃不误。把玉成每天早上4点起床,准备厨房用的食材,到了5点多,就有人来吃拉面了。

那时候,舟山人的饮食菜单里还没有兰州拉面的选项,但尝试了之后,便欣然接受,有了下一次、再一次的造访,直到成为习惯。看着是清汤中盛载的白色细面,面上搁了几块薄薄的牛肉,似乎清汤寡淡的样子。其实不然,那碗汤里沉淀着熬煮了一整天的牛肉汤的滋味,醇香浓郁。

桌子上必然有一碗辣椒酱,是店家自己熬制的。辣椒籽在红油中泛着光泽,不明就里的食客,第一直觉以为它是辣的,颜色还这么深。尝过了便知道,辣椒酱实则是增香用的,吃起来一点不辣。辣椒也都是兰州发过来的,把玉成选择了不辣的那种,再用菜籽油来炸,更是口感香醇,吃面的时候,舀一勺拌在碗里,辣椒油还会挂上面条,香呐。

和面的时候多揉揉 拉面口感才筋道

一碗兰州的牛肉面要好吃,关键在于汤料。把玉成回忆开店的这些年,每天早上都要先把汤调好,辣椒酱则是灵魂。当然面的口感也重

要,和面的时候要多揉一会儿,拉好的面吃起来的时候,口感才筋道。

当年拉面的技术也是个新鲜事,租下的店面一分为二,东边的拉面煮面,西边的堂食吃面。把玉成拉面的时候,也少不了有人在边上饶有兴趣地围观。从来都是吃着米面和机器切面的舟山人总觉得稀奇,咦,这拇指粗的面块,拉一拉甩一甩的,怎么就变成细细长长的一根根面条了?

兰州人吃的面根据粗细有许多种叫法:大宽、二宽、韭叶子、二细、三细、细的、毛细……舟山人还是习惯吃细一点的,便是品类中的“细的”,只要不特别说明,默认便是一碗细长的拉面。

虽然堂食的空间不大,但当年可以外摆,店门前摆上方桌长凳,便有络绎不绝的客人来吃面,一个早上的忙忙碌碌,可以卖出两三百碗面。除了拉面,店里还有山西刀削面,技术也是在兰州学拉面的时候一并学的。

老客们爱上这口面 有人下单200多次

直到现在,店铺的菜单上,还是35年前的品类,包括口味,仍是先前的味道。在舟山一开店,把玉成就再没有离开,舟山也成了他的第二故乡,他在宁波有缘结识了来自兰州的姑娘,两人相知相恋结为夫妻,生了一双儿女。他已经习惯了舟山带着咸味的温润空气,也适应了海鲜的滋味。

再回兰州的时候,他反而有些不习惯了,北方的空气总是干燥,回去以后,鼻腔里充满了血丝。当然,兰州人对于牛肉面的喜爱一如既往,一日不吃如隔三秋,一天三顿,顿顿都可以是它。而今这样的习惯也经由把玉成传递给了无数舟山人。

现在把玉成已从“拉面”的技术岗退了下来,和面也早已用机器替代。但每天早上,他依然会早早地坐在店里,看着一个个老客人进来吃面,彼此打招呼,俨然与老朋友寒暄。微信收款码忠实地记录了客人们吃面的次数,其中不乏“200”多次的老客。

前两年,他的小舅子在人民北路上也开了一家晓云面馆,像是一家分店,不同的地段,覆盖了不同的新客群。把玉成还是守在老店,用心经营着自己的“一亩三分地”,无论时光如何流转,那一碗碗牛肉面里沉淀的岁月陈香依然诱人。