

“九块九管饱”的一碗阜阳杂面，真暖心

□记者 朱蔚 文/摄

“

上午9点，沈家门东海中路的姚厨记阜阳杂面条准时开门营业。推开门，一股扎实的面香与卤味热气扑面而来，明档厨房里人影晃动，口音交错，仿佛一步跨进了阜阳某个热闹的街边小店。

小吃店刚开二十来天，已迅速成为不少在舟阜阳人口耳相传的聚集地。许多舟山本地人也闻讯而来，想着不出家门就能尝一尝来自安徽阜阳的特色风味。



”

■ 饭馆明档里的“大观园”

进店，越过早已满客的座位区，迎面便是一长列明档餐台，摆得满满当当，叫人眼花缭乱。各式凉菜列队摆开，红色的小米椒与深色的海带、青翠的芹菜丝和切成丁的胡萝卜点缀在粉润饱满的花生米中，拌好的黑木耳黝黑发亮……后边是煮档和卤味区，每个大盆，都冒着氤氲热气，粉鸡汤里的食材若隐若现，烧鸡和猪耳朵并入一盆中，抢眼霸气，色泽油亮。炸得金黄的面包鸡擦得老高。

看着是琳琅满目，进店的阜阳老乡门儿清，无须多加辨认，眼睛随意一扫，便如数家珍地点单。当小记好不容易在攒动的人群中“挤”进去，面对眼前一锅又一锅食材，也有点懵圈，只能仰起脑袋，就着明档上方的灯箱菜单一一对照。

根据菜单展示，这里的食物分为好几大类，单面食就有杂面条和各种口味的咸馍，还有锅巴、菜角以及稀饭。摆起的烧鸡，原来是叫龙王烧鸡，猪蹄则叫马赛猪蹄，还有阜阳八大块、酥肉汤、煎鸡汤。我估摸着，大盆里好些热气腾腾的菜，不外乎是阜阳特色热菜那一列中的，有海带结红烧肉、酸辣鱼汤、粉鸡汤……另外还有特色小菜和特色餐菜，像剁椒娃娃菜、蹄包肉之类，也是从没有过的尝试。

■ 为老乡做家乡味的阜阳女儿

瞎猜了半天，还得是主理人严颜亲自来说一说。“这是皮丝，猪皮炸的，我们那儿酒席上常有。”严颜一边给客人夹菜，一边介绍。她出生于1987年，来自安徽阜阳，已在舟山生活了七八年。看到在舟山的安徽阜阳人特别多，她早就寻思着把家乡的味道带到这座滨海城市。这家店，为在舟山打拼的阜阳老乡们，也为所有热爱美食的人们，打开了一扇通往皖北风味的大门。

在严颜的介绍下，明档上的菜都明朗起来。金黄的皮丝旁，是一盆浓白的粉鸡汤，烹饪完的鸡肉和其他配菜浸润在汤中，透着家常的温暖。边上是一大盆“八大块”，精选五花肉卤得透亮，切成厚实的长方块，肥瘦相间，油润诱人。“在我们阜阳，办席少不了这道菜。”严颜语气里带着自豪，店里的好些菜，都是老家吃席时的大菜。再往边上，烧鸡皮色枣红，猪耳朵也卤得油光发亮，旁边还有煎鸡块、炸鱼

块、粉煎羊肉，样样实在。

面点区也毫不逊色。手工卷馍的皮子薄而筋道，“我们店里的所有面食都是每天现做、当天卖光的。”在筋道的卷馍皮子里铺上各种馅料，卷成饱满的长卷，一口下去，面香与馅香交融。铁铛上正烤着红薯锅巴，红薯面掺小麦面，手拍成扁圆，不加油，在铛上慢慢烘出焦斑，粮食的朴素香气漫开。

“早先食物匮乏，能吃上红薯就已经很幸福了。”严颜介绍，现在做这个，更多是给人念想。凉菜柜里还有更多席上风景：荤拼盘、卤豆干、各种凉拌……每一样都是阜阳人熟悉的味道。

■ 招牌杂面条九块九管饱的乡情

刚到中午11点半，店里已坐得满满当当。几乎每张桌上都有一碗热气腾腾的杂面条，大伙儿低头“吸溜吸溜”吃得正香，偶尔抬头用乡音聊上几句，脸上满是舒展的神色。

饭点吃得热闹，这股劲儿直到了饭点依然持续着。下午1点半，小店的位置还是满的，陆续有人进出。严颜在收银台与餐台间来回忙活，时不时用阜阳话和老乡寒暄几句。这里不像个小饭馆，更像一个飘着饭菜香的驿站，用一碗杂面条、几碗家乡小菜，接住了一群异乡人沉甸甸的乡愁。

说话间，一位皮肤黝黑的中年男子推门而入，径直走向明档厨房，大声说道：“一碗杂面条。”张口便是浓重的阜阳口音，严颜应声，两人用家乡话聊了起来。杂面条是店里的招牌，也是她最引以为傲的产品，“九块九一碗，随便加，吃饱为止。”

什么是杂面条，即高粱面、大豆面、红薯面和小麦面四种面粉混合做出来的面条。晒干的芝麻叶用水泡发，先炒肉丝加芝麻叶煸香，加水煮开后加入面条。做法听着其实不难，但食材难寻，是阜阳人从小到大吃惯的味道。芝麻叶是老家晒好寄来的，面条是每天清早现轧的，汤头熬到浓稠香滑。

捧在手里的这碗杂面条，面条夯实，面汤浓稠，面香扑鼻。这样的杂面条，大小伙子一碗下去往往也饱了七八分，真要续面的人不多，但“九块九管饱”的心意，让许多打工的老乡感到实实在在的暖意。严颜说，开业以来，最多也就有人续过两碗，“咱们做的不只是生意，更是给老乡一个能踏实吃饭的地方。”

