

一碗牛肉干面,半城烟火江湖



开栏的话

奉化历史悠久,文化底蕴深厚,拥有丰富的非物质文化遗产和独具特色的地方美食,同时,在这片土地上也生活着许多平凡却闪耀着光辉的普通人。街头巷尾的烟火气,往往隐藏着最动人的故事,蕴含着最真挚的情感,流淌着平凡生活中的多滋多味和充实丰盈。即日起,本报推出“奉城拾光”栏目,将“镜头”对准市井烟火、平凡人生,深入生活,细描寻常,讲述小城故事。

记者 赵雪雁 何腾涛 见习记者 孙申磊 摄影 王红雨

在奉化老饕的眼中,世间只有两种面:奉化牛肉干面和其他面条。

这座东海之滨的小城,枕山面海,拥江揽湖,城市之美不仅定格在背景框中,亦在碗底沉淀。在高手如云的美食江湖中,奉化牛肉干面一骑绝尘,把头交椅地位稳固。晨曦微露,街头巷尾的众多牛肉干面店在蒸腾的雾气与香气氤氲间暗自展开较量;夜深人静,当其他店铺歇业休整时,牛肉干面店依旧人声鼎沸、门庭若市,而这恰是奉城生活最鲜活的横切面。



名为“干面”,咋还带汤咧?

“老板,我点的是干面,怎么上的汤面?”

奉化牛肉干面店里,时常响起这样的疑问句。这时,店老板或是同桌用餐的本地人总会热情解释,奉化人所说的“干面”,实际上是番薯粉丝,虽然名字和“热干面”“潮汕干面”雷同,实则大相径庭。

奉化人爱吃番薯粉丝,多少与奉化“山海之城”的地理特征有关。在这里,山地资源丰富,番薯则是山区重要农作物,在过去一直是主要粮食之一。除了鲜食,奉化人还将番薯加工成更耐保存的番薯粉丝。

一碗奉化牛肉干面,番薯粉丝与牛肉汤是一对不可拆分的“CP”。提前泡发的番薯粉丝,与汤底一同烫煮,几个沉浮间即可盛起上桌。相比面条,番薯粉丝更有筋骨,浸泡于热汤里依旧形神不散,晶莹剔透却早已入味三分。

牛肉干面源于市井,风靡一方,经久不衰直到现在,全靠食客们用脚投票。

在奉化,牛肉干面店大多并不起眼,简朴的门头,几把塑料桌椅,就是“全部家当”。一口标志性的铁锅里,浓郁的牛肉汤汁昼夜不息地翻滚,从锅盖缝隙溢

出袅袅热气;半开放式的透明厨房里,摆着牛肉、牛腩、牛筋、牛舌、牛百叶等,羞羞答答地盖着一方毛巾保湿,静待食客“掀起盖子”,师傅们或用熟练的刀工处理着牛肉的各个部位和内脏等,或在灶前挥舞着锅铲,与炉火共舞。在这里,一切都是热气腾腾、大大方方的,一如奉化人的真性情。

从白天到黑夜,总有食客循香而来。对于本地老饕而言,一碗牛肉干面,一份牛杂拼盘,再

配上两杯半白酒,一顿胡侃,已是满足。初来乍到的“新手”则带着谨慎与好奇心,从细细品鉴到风卷残云,入口那恰好的“滚烫”让方言中的“落胃”两字转化为具象感受。



秘方?不存在的!

阿海原在海曙区开店,随着年岁增大,渐渐萌生了回乡的念头。约莫半年前,他将“阿海牛肉干面”搬回奉化城区,大红的招牌和本人性格一样直爽,不仅很快积攒起本地“粉丝”,亦有不少吃货们从宁波老饕奔赴而来。

江夏和吴影两位好友便是从鄞州专程驱车赶来的食客,牛肉



牛杂各有所爱,但汤头,两人总是口味相投,吴影如是评价:“汤味醇厚,浓而不腻,嗦上一口,干滋百味已在其中。”再远的路程,为了满足味蕾,总是值得!当牛肉干面被扫荡一空,汤汁也随之见底,俩人还不忘打包一份带走。

如同大多数奉化牛肉干面店,阿海牛肉干面是明档。有客人来时,阿海便麻利地从汤锅里舀出一勺汤汁,拍一瓣蒜,撒些许盐,加上一把青菜、番薯粉丝,将切好的牛肉或牛杂一起放入颇有有些年头的钢宗锅里

大火烧开。牛肉干面汤汁黄而不浊,粉丝清亮,葱花点缀其上,香气扑鼻,加上一勺不可或缺辣椒酱,一碗下肚,从嘴暖到脚,得劲。

但看起来似乎没什么技术含量,美味的秘方究竟何在?阿海卖了个关子。

每天傍晚7时许,阿海迎来了短暂的闲暇。此时,吃晚餐的客人刚刚散去,距离夜宵还有两个小时的空档。收拾完店铺,阿海驾驶着小货车出发,前往有着20分钟车程的牛肉加工厂。在这里,师傅刀法娴熟,庖丁解牛,阿海穿梭其中,左挑右选。

“其实没什么秘籍,不过‘新鲜’两字。”终于,阿海吐露了所谓秘方的真相——牛肉干面的汤底用新鲜宰杀的牛骨熬制,没有调料包,更没有“科技与狠活”,只用时间耐心熬煮,淬炼出牛骨深层次的鲜味。因此,汤底入口起初觉得淡,却回味无穷,久久不散。

纵观奉化牛肉干面界,尽管“门派”林立,滋味或浓或淡、各有千秋,也各有拥趸,但在选材环节却是出奇一致的“卷”,从牛肉采购到烹饪,各个环节严丝合缝,只为让新鲜直抵餐桌。这场和时间赛跑的味蕾盛宴让奉化牛肉干面在预制菜横行的当下,成为一股清流。

留守还是走出去?两代人的选择

刚过中午11时,斗门牛肉干面店内食客往来络绎不绝。案板上“笃笃”的切肉声恰似鼓点,牛骨汤汁“咕咕”翻涌的声音低沉浑厚,两台灶火“咻咻”不熄吹响号角,一碗接着一碗牛肉干面上桌如弦乐般流畅,食客大块朵颐后离去,刚来的立刻填补上圆桌的空白。“掌门人”陈志刚从容不迫,见缝插针地给客人腾挪空位,在他的指挥下,这间不过几十平方米的老店里,一切如乐章般行云流水。

经历了20多年风风雨雨的斗门牛肉干面店,熟客满座,新客如云。在这里拼桌是常态,排队亦是平常。得益于十余年宰牛生涯练就的狠辣眼力,陈志刚对牛的每个部位了如指掌,烹饪火候也由此熟稔于心。“汤底浓郁,牛肉软糯不塞牙,几十年,我们一直是这个味道。”面对不断变化的市场,陈志刚坚持“守旧”,用耐心,积累起稳定的口碑与客源,也有了“只卖番薯粉丝不卖面”的底

气。“老店更需新思维。”对于父亲的自信,头脑活络的“二代”陈迪显然持有不同的看法。

陈迪自小在店里长大,耳濡目染之下,父亲的眼力和技艺学了个遍,接掌招牌是水到渠成的事。但他冷眼旁观,奉化各家店铺虽通用“奉化牛肉面”一个店名,但始终是家庭小作坊式经营,出品质量参差不齐,就餐环境和服务也长期被忽略。奉化牛肉面,虽有名气,但没有品牌,如何与兰州拉面、柳州螺蛳粉、重庆小面等来势汹汹的对手一较高下?

其实,早在2016年,奉化就尝试过牛肉干面的品牌化道路。第一家牛肉干面官方旗舰店在钟广场开业,为奉化牛肉干面的标准化、连锁化、产业化发展探路。可惜的是,这家官方旗舰店最终没有杀出一片新“蓝海”。

“得走出去,不然就会永远留在原地。”陈迪的决定,父母不赞同,同龄的好友也不理解,他自己

也曾犹豫——用新鲜牛肉牛骨熬汤,成本较高,消费者是否愿意为高价买单?新鲜牛肉没有标准化,采购需要亲力亲为,时间成本怎么算?牛肉干面品类单一,菜品创新与口味传承如何平衡,老戏如何新唱?

“宁波市区的店刚起步时,顾客进门看到价格,或者一问没有面条,扭头就走的很多。也犹豫过要不要降低价格,增加品类。但既然要把牛肉干面做出去,还是要走自己的路。”回头看,陈迪很庆幸自己当时没有退缩。

现在,斗门在宁波天一广场等核心商圈开出了3家传统技艺品牌店,敞亮清新的用餐环境,时尚化的视觉设计,一改牛肉干面街边小店的传统印象。但陈迪和父亲一样,依旧有着

对传统的坚守——汤底用新鲜牛骨熬制而不是价格更便宜的冷冻货,各式牛肉牛杂依旧呈现煮现切,只卖传统番薯粉丝而没有面条。

街头美食在经历品牌化和规模化后,是否会不“正宗”,没有烟火气?陈迪等人还在思索、尝试。

但无论坚守,还是创新,落户城市中心,还是市井小巷,奉化牛肉干面,总是以一口舌尖上的滚烫抚平生活的烦恼,用一碗烟火气温暖着食客的心。



学雷锋纪念日来临之际 我区爱心人士收到千里之外的“礼物”

本报讯(记者 徐琼 卓博寅 通讯员 林盛吉 单吉)在第62个学雷锋纪念日来临之际,一场跨越千里的温情传递在奉化与四川省凉山彝族自治州甘洛县之间。昨天,我区爱心人士意外收到了来自甘洛县学生的节日问候短视频,这份特殊的礼物不仅温暖了两地人民的心田,更成为我区爱心人士践行雷锋精神、推动东西部协作社会帮扶的生动写照。

视频中,甘洛县的孩子脸上洋溢着纯真的笑容,稚嫩的声音诉说着爱心人士的帮助照亮了他们的生活,改变了他们的命运。“我会珍惜这次机会,努力考上理想的高中、大学,走向更广阔的世界……”孩子们的话语中充满了对未来的憧憬。

自东西部协作开展以来,奉化与甘洛紧密合作,共同推动教育、文化、产业等多方面的深度交流与合作。在这个过程中,越来越多的爱心人士“挺身而出”,为两地的帮扶事业贡献力量。

爱心人士汪倩琪就是其中之一,她每月省下与朋友聚餐的钱,资助了2名因病致困的学生。“虽然我们相隔千里,但通过视频,感受到了浓浓的暖意。”汪倩琪动情地说,“未来,我不仅要做资助者,

更要以‘宁波大朋友’的身份,陪伴他们成长,助力他们实现梦想。”

爱心企业家胡建玉则多次亲赴甘洛实地考察,与这片土地结下了不解之缘。“看到孩子们因我们的帮助而有所改变,非常高兴,我将继续发动更多爱心企业家加入到东西部协作社会帮扶的行列中来。”胡建玉表示,她将给甘洛县沙岱乡捐款3万元、新茶乡捐款2万元,助力乡村振兴。

为了让这份爱心更加有序、高效地传递,今年,区融媒体中心与甘洛县红十字会携手合作,搭建了“奉甘e家”线上公益平台项目。该平台依托“奉化+家门口”微信小程序,设置了“结对助学”“爱心助残”“博爱助医”“奉·甘怡”等多个应用场景,为奉化和甘洛之间架起了一座坚实的爱心桥梁。截至目前,已有29名奉化爱心人士通过该平台成功结对60名甘洛学生,共捐款91400元。

“待‘奉甘e家’线上公益项目正式升级后,我们将通过线上线下齐发力,进一步加大东西部协作社会帮扶事业的宣传力度,发动更多爱心企业、爱心人士参与进来,促进项目的可持续发展,让奉化的爱心资源源源不断地涌入甘洛。”“奉甘e家”运营负责人方明告诉记者。

“小草”大爱州五载 志愿服务润千乡

本报讯(记者 王巧丽 王层裕 通讯员 王柳 汪晴 周王鼎)3月2日,在第62个学雷锋纪念日到来之际,区供电公司小草电力志愿服务队组织小草志愿服务广场联盟,开展志愿服务集市下乡活动。

当天上午,在萧王庙街道青云村,志愿服务集市现场热闹非凡。志愿者为村民提供了磨刀、量血压、理发、拍照、电力咨询等12项民生服务,每一项服务都贴近村民实际需求,赢得了村民的广泛赞誉。

“这样的服务真是太好了,我们在家门口就能享受到磨刀、理发等各种服务,村里人人都说好。”青云村妇联主席孙春萍说。

在志愿服务集市上,各个区域挤满了前来寻求帮助的居民。在时光馆,志愿者为村民拍摄笑脸照片,并打印、装裱后送到村民手中,为他们留下美好的回忆。在电力馆,志愿者耐心地向村民讲解用电知识,提高他们的安全

用电意识。在理发馆,村民更是排起了长队,等着理发。

值得一提的是,实验小学小石榴志愿服务队也来到了活动现场,他们将自己亲手制作的扭扭棒花束送给在场的志愿者,表达对他们敬意和感谢。

活动当天,志愿者共服务村民200余人次。此外,小草电力志愿服务队主动上门为94岁的抗美援朝老兵陈永根更换LED灯具,并检查了老屋的用电线路使用情况,确保老兵用电安全无忧。

据悉,小草电力志愿服务队成立于1990年,多年来一直秉承学雷锋、做好事的宗旨,为特殊群体提供志愿服务。2016年,小草电力志愿服务队发出倡议,集结23家社会志愿服务组织和63家文明单位志愿队伍,成立了奉化小草志愿服务广场联盟,截至目前,已开展广场服务78次,大篷车下乡63次,受益群众达42950人次。

“融媒360”学雷锋志愿活动开展

本报讯(记者 卓博寅)昨天下午,区融媒体中心“融媒360”志愿服务队来到锦屏街道南溪未来社区老年食堂开展学雷锋志愿服务活动,并对老年活动中心有线电视线路进行检修,以实际行动诠释雷锋精神。

活动现场,10余名志愿者身着统一的红色马甲,干劲十足。在老年食堂,志愿者分工明确,有的手持抹布,仔细擦拭桌椅、门窗;有的拿着扫帚,认真清扫地面,让食堂环境焕然一新。随后,

技术人员在老年活动中心对有线电视线路展开全面检修,排查故障隐患,保障老人们能够正常收看电视节目。

南溪未来社区运营官毛娜娜说道:“非常感谢融媒体中心的志愿者们,他们不仅为老年食堂带来了整洁的环境,还保障了老年活动中心有线电视的正常使用。这样的志愿服务真正做到了老人们的心坎上,希望今后能有更多这样的活动,为社区老人带来便利与关怀。”

区青少年宫开展学雷锋日活动

本报讯(记者 王巧丽 王层裕 通讯员 戴晨筠)3月2日,区青少年宫组织开展“青春领航 追‘锋’前行”红领巾奖章争章活动。少先队员化身“小雷锋”,在区青少年宫及三味书店开展志愿服务,用实际行动践行雷锋精神,让奉献与担当的种子在青春岁月中蓬勃生长。

本次活动以“红领巾奖章·志愿章”争章为载体,分别在区青少年宫和三味书店开展志愿服务实践。活动中涌现出许多暖

心画面——当发现楼梯上有家长与孩子并行导致拥挤时,队员立刻上前,用清脆的声音礼貌劝阻:“叔叔阿姨,请您稍等一下,让小朋友们先走,这样才安全!”在队员的引导下,人群有序分流,原本喧闹的楼梯间恢复了秩序。

活动结束后,区青少年宫辅导员为参与活动的少先队员颁发了“红领巾奖章·志愿章”,并组织集体宣誓。队员们高举右拳,齐声承诺:“以雷锋为榜样,争做文明先锋,让奉献精神点亮青春!”