

不惊艳但足够暖胃 “妈妈味道”最朴实的样子

这家开了近30年的牛肉面馆

几经迁址,老食客仍一路追随

清晨6点半,奉化惠政东路上的江口桥下顺风牛肉面馆已亮起灯。灶台前,老板娘葛女士将一块色泽红润的牛肉切成薄片,热锅下油,“刺啦”一声,肉香混着烟火气从后厨飘向面馆各个角落……

“牛肉的鲜香味道,只有新鲜的食材才能呈现出来。”老板娘一边翻炒着锅里的牛肉,一边扭头对记者说。

在奉化,牛肉面馆随处可见。但熟悉这行的老饕们都知道,用鲜牛肉做牛肉面,这家人算得上最早的一批。从母亲在老江口中学桥下支起第一个摊位,到如今母女三人各自在奉化撑起一家面馆,这碗“妈妈味道”在两代人手中完成了接力与传承。

1 变的是地址 不变的是追着吃的老熟客

这碗面的故事,还要从奉化老江口中学桥下说起。

“我妈开始是老江口做牛肉面的时候,我们还小。”葛女士回忆,那时自己不过七八岁,母亲的面馆就开在老江口中学桥下。小小的摊位,几口锅,一把炒勺,撑起了一家人的生计,也在街坊邻里间攒下了最初的口碑。

在葛女士的记忆里,母亲是奉化最早一批用鲜牛肉做牛肉面的人。“之前,整个奉化基本都是用熟牛肉、白切或者卤牛肉来做,我妈当时就选没有筋、没有油的肉,那会做的牛肉面,口感偏‘柴’一些。”她说,后来做得久了,母亲才慢慢摸索出其中门道。

从桥下的小摊位出发,母亲的牛肉面一做就是近30年。中间经历过拆迁,搬去罗蒙大厦附近,如今妈妈的店面依然开在老江口一带。变的是地址,不变的是那一锅锅热腾腾的牛肉面和一群追着吃了几十年的老熟客。

“熟客都是冲着她下的面条味道来的。”葛女士说这话时,语气里带着几分钦佩,“说真的,即便店开了这么多年,要我一模一样去模仿我妈的味道,我也做不到。”不过妈妈的评价也让葛女士信心倍增:“她吃过我做的面,说‘还可以的’。”



位于奉化惠政东路上的“江口桥下顺风牛肉面”



牛肉面。

2 鲜牛肉下面 一头牛只取其中两斤肉

上午11点刚过,面馆里的人渐渐多了起来。三三两两的食客推门而入,无需翻看菜单,张口便是:“一碗小菲力牛肉,配粉丝。”

“我们店里主打的就是小菲力牛肉面。”葛女士介绍,与传统熟牛肉面不同,他们家多年来一直坚持用生鲜牛肉来烹制牛肉面。鲜牛肉要先爆炒,再煮面,整个过程比直接用熟牛肉要慢上几分钟,“赶上中午饭点,最多等20分钟就差不多了。”

牛肉的各个部位,最适合做什么,葛女士早已烂熟于心。一头牛,小菲力这个部位的肉不过两斤左右,没有筋,没有油,肉质细嫩,简单爆炒后,汇入汤面中,味道最佳。

这份对食材的讲究,和她丈夫的家庭背景不无关系。“我老公家里之前是杀牛的,所以对牛肉的品质还是能完全掌握的。”葛女士说,这在很大程度上保证了店里食材与口味的稳定性。

除了小菲力牛肉面,店里还有鲜牛肉、牛肚、牛舌,分别可以配粉丝、麦面和年糕。各类白切也是食客们经常点的美食。此外,店里的牛骨高汤也是每天现做、现熬。旺季时候,平均一天下来,面馆能卖出百来碗面。虽然隔壁几家网红店常常排起长队,可这家店“客源不断,想吃一碗基本不用怎么排队”的节奏,倒也成了许多老食客心照不宣的默契。

“这些年,奉化做鲜牛肉面的面馆越来越多了,大家都选择小菲力牛肉做食材。”葛女士笑着说,自己算是见证了这股风潮的兴起。

3 姐妹各掌一灶 “妈妈味道”有了传人

下午2点,店里稍得空闲。葛女士的姐姐此时正在准备另一场忙碌。她的面馆开在奉化另一处,主要做夜宵生意,每天下午5点左右开门,一直做到凌晨两三点。

“我姐到奉化开面馆,时间比我更早,目前店面规模也更大,生意不错。”葛女士说,姐妹俩都是从江口走出来的,母亲传给她们的手艺,让她们各自有了安身立命的本事。

葛女士自己的店也开了有些年头。搬到现在这个位置也有3年多,店面名字始终没换过。时间一长,老客户越来越多。和姐姐主打夜宵不同,她的店从早做到晚,覆盖了更多时段。

姐妹俩的牛肉面虽各具特色,但都能吃出“妈妈味道”。问起和母亲做的面有什么不一样,葛女士坦言,妈妈做的面条口味偏重一些,自己的相对清淡一些。“我也问过不少客人,吃过我的面和我妈的面有什么不一样,客人表示是一种说不出的味道和感觉,这个就难超越了。”说完,她自己 also 笑了。

在很多客人看来,这种“说不出的味道”,或许正是两代人之间最微妙的情感联结。从七八岁看着母亲在灶台前忙碌,到十多岁开始帮着打下手,学习牛肉要爆炒多久、什么时候放调料、煮面的火候如何拿捏,再到后来独自掌勺,葛女士的人生轨迹,始终与这碗牛肉面紧紧缠绕。

“这么多年来,大家对我的面评价都不错,我也算从妈妈手中传承下了这门手艺。”葛女士说。

采访临近结束,记者与葛女士约定,下次去吃她妈妈做的牛肉面。这大概就是“妈妈味道”最朴实的样子——不惊艳,但足够暖胃,也足够让更多的老客户记住几十年。

记者 施代伟 文/摄



现切菲力牛肉。