

# 江南千“面”



美食作家 张慧

看似寻常的面条,却大有玄机。玄机之一,是面条既穿越了古今,又横贯了东西,丝绸之路曾因它无处不在的身影又被称作“面条之路”;玄机之二,在于如经纬线般串联起不同文明的面条最擅长因地制宜,成为千人千面、极具地方特色的美食——例如随小桥流水人家炊烟而起的江南面条。

## “吃面”远不止吃“面”

江南面条的故事得从中国面条发展史说起。由考古实证来看,青海喇家遗址的陶碗面条状物(当时用小米、黍制成)证实我国面条的历史在4000年以上;从文字记录来说,面条始载于汉魏,时称“饼”或“托”。托为一种宽面,饼则有“汤饼”、“索饼”多种,宽细均随,口感都“亦自滑美殊常”。唐代时的甘肃、陕西等地流行“汤饼盛筵”,也由此开启了生日吃面的习俗。宋代《懒真子》亦解释了这种习俗:“必食汤饼者,即世俗所谓长命面也。”面条的形状细长,自然而然就被喜欢讨口彩的中国人引申为绵延长寿。

北宋时,“面条”正式得其名。北宋汴京作为有着五十万人口的世界中心城市(同期的巴黎只有十万人),出现了世界上最早的商业街。中华面文化从鳞次栉比的食肆里传播开来,向北进入蒙古、韩国,向东传至日本,向南进入越南、泰国和印度尼西亚,改变了整个东亚饮食文化的结构,也将面条长寿、绵延不绝的美好寓意带往这些地区。韩国在婚嫁上要有面条,意寓“白头偕老、天长地久”;泰国有在欢庆日子里吃面条的传统,为的是“喜事不绝”;日本人流行在七月初七那天吃素面,以祈愿“好运连连”。

细长的面条犹如纽带,从中国出发,联系了亚洲各国的厨房,在国境内自然也由北至南串联起了各地饮食。南宋定都临安以后,面食文化从中原地区传至长江流域,南方面条继承

了北方面条的筋道,也有了南方的风骨柔情。南宋时杭州等地出现了中国最早的面馆,当时的面馆虽然还只是吃早餐的地方,但品种却已不少。按照《梦粱录》里说法,南宋的面食名件有“丝鸡面”、“三鲜面”、“盐煎面”、“笋泼肉面”、“炒鸡面”、“大熬面”、“子料浇虾躁面”、“银丝冷陶”等等。

江南富足,“吃面”远不止吃“面”那么简单,比起北方吃面者注重面的筋道,南方人更在意的浇头和汤汁。通行江南的面条主要为阳春面,面条齐齐整整,如碧玉细梳在清汤里露出一道“鱼脊”,一眼就可以治好强迫症。相比北方裤带面、臊子面的直爽豪放,以阳春面打底的江南面就像不着粉黛的江南女子,而那些汤汁和浇头则是你永远也想不到她会莞尔一笑装扮成什么模样。清代美食家袁枚就认为:“大概作面总以汤多为佳,在碗中望不见面为妙。”他自己的拿手菜“鳝面”,以大鳝拆肉去骨熬出精华,再添入鸡汁、火腿汁、蘑菇汁,简直与红楼梦里刘姥姥吃过的茄鲞一样,看似简单,又已脱离了原样。

## 一碗汤面见乾坤

苏州人常常以一碗面作为早晨的开端。神似苏州人,苏州面条是个“讲究人”,也是位“婉约派”。枫镇白汤面滑汤鲜,银丝面半浴在白汤之中,看上去清淡无争,实则鲜美浓郁。精选的五花肉切片儿,细细焖上几个钟头,早已通体白透、入口即化;白汤用鸡骨、鳝鱼骨和虾脑长时间熬煮,吊出其中的鲜美,再加一点酒糟画龙点睛,让人分外沉醉。更为讲究的是一碗苏州初夏时节的三虾面,能吃得清风拂面之感;虾仁如白玉,虾脑与虾籽如碎金。细细拆上半天,也不过一碗面的浇头。但苏州人乐在其中,如同乐在昆曲千百年来婉转、抑或小桥流水的慢半拍节奏。把自己托付给悠悠时光,时光也就还你一种不一样的美食。

南京人戏称自己为“南京大萝卜”,指的是其豪爽洒脱的性格。这也许就是为什么皮肚面最对南京人的胃口。皮肚是切得极薄的猪皮,澄亮金黄,油炸得像冻豆腐般多有孔隙,最适宜放在汤里提鲜吸汤。加一勺辣油,汤头里微辣中透着鲜美,木耳、肉丝、西红柿、青菜、

猪肝等等全垒上的那一大海碗叫作全家福。朋友聚餐皮肚面,斩半只鸭子,再囹咐老板面上多摆点油渣,就可以边吃边韶(南京话,意为聊天)。南京人爱吃面,爱到城市里生长出好几条面条巷来。剑走偏锋的镇江锅盖面、汤白汁浓的东台鱼汤面、条细似弦的常州银丝面,还有淮安鱼面、南通的跳面、徐州沛县的冷面……一家挨着一家,每一家里的沸水翻滚下都有面丝滑入,起伏翩舞,捞起后淋上浇头、舀上高汤即可待客。饱受苏南苏北相争之苦的江苏,在面条巷上达到了空前的统一,南京也在吃面时最有省会城市的底气。

欲把西湖比西子,浓妆淡抹总相宜,这一句诗恰好也能用来形容杭州的面条。浓妆的“西子”如虾爆鳝面,新鲜鳝背切段、素油快焗,再经猪油爆炒,早已皮脆肉嫩;现剥的河虾晶莹剔透、大火滑炒滚两滚后鲜味从热锅腾起——这两者仔细码在咸鲜口的面汤里,像是师出同门又各怀绝技,滋滋浇一勺热麻油,热腾腾的浓香之下两者就合二为一。淡抹的清新脱俗者如片儿川面,片儿状颤巍巍在筷子头的不是面片,而是笋——“无笋使人俗”,面依旧用的细面做基,高汤打底。一碗青白如春水的雪菜肉丝笋片面里,白如雪的是鲜笋切片,翠绿的是雪里蕻。“四明有菜名雪里蕻,雪深,诸菜冻损,此菜独青。”还有人喜欢倒笃菜,即一种倒笃腌制的雪菜,腌制得好,吃起来也是清新耐嚼。

如果说上海本帮菜是周边江浙皖菜式的集大成者,那么重浇头的本帮面则是顶着面条噱头的本帮菜的延续。无论男女老幼,也无论论荤素浓淡哪一口,总有一碗属于你的本帮面在下一个巷子口转角处守候。入口即化的焖肉面、丝丝入扣的大排面、鲜滑弹牙的鳝鱼面、汁满肉厚的爆鱼面;鲜香开胃的八宝辣酱面、清爽鲜嫩的雪菜肉丝面、浓油赤酱的罗汉上素面……加上青椒肉丝、猪肝、腰花、素鸡、蘑菇等等两拼乃至三拼的无限排列组合,谁家没有个二三十种浇头的花式菜单都不好意思在沪上开店。繁忙的都市生活中,连嗦面带喝汤再大口咀嚼一碗本帮面,对城市的亲近感又加深了一份。

一碗汤面见乾坤。了解一个城市气质最好的方式莫过于坐下来尝一碗当地的面条。在江南各地的千人千面里,每碗面都有自己的故事要说给路人听。

# 跨过长江吃碗面

子入口,怀疑厨师傅记放盐了。四下环顾,别人倒是吃得怡然自得,三口面配一块酱鸭,再听两声评弹,咂吧咂吧嘴,再来一轮。于是依葫芦画瓢,搭一份柴捆肉,一口肉一口面,慢慢吃出来,震泽这碗面,说是干拌面,其实吃的是面的本味,拌料不过是捎带提个鲜,意思一下而已。这个吃法清淡也雅致,犹如小家碧玉提着花篮,走在古镇河边。

但时至今日,哪有精力欣赏小家碧玉?太太说,苏州面再雅致,赶不上我们无锡面富丽堂皇。于是折回无锡吃了蟹粉面。面条还是二两细面,浇头却是金灿灿的蟹黄炒蟹肉。第一筷入嘴,脑门轰了一下,居然是甜口的,甜!甜得发腻!嘴里腻成一团。当时心里就嘀咕,蟹黄蟹膏口感丰富无与伦比,无锡人偏偏取了个腻字,用糖来提升这层感受,这早已不是剑走偏锋的问题,而是脑筋急转弯呐!当天早上,不仅仅吃了蟹粉面,还尝了无锡的小笼包、生煎包,统统都是甜口肉馅。好吃是好,就是难以接受肆意放糖的手法。到了中午,看到一桌子无锡排骨、蟹黄粉皮,都是甜得血糖飙升的菜,不由得打了个饱嗝,还是甜味的。太太揶揄我说,你这个口味土得掉渣,看来一辈子出不了苏北。

苏北的面有那么糟糕吗?其实也未必,就是发展有些过于粗放了。长江以北,面条变粗,汤底变宽,浇头也五花八门,分量更是跨越式发展。生平吃过最夸张的一碗面,是在阜宁县城。面条名为全家福,实则是浇头随便放,想吃什么放什么。请客者颇为豪迈,每人碗里标配

焖肉、大排、爆鱼、卤蛋,外加一份雪菜肉丝。大家对着尖尖的面碗瞪了眼,不知从何下手。只好往下扒拉面条,一扒才发现汤底是茄汁的,牛肉还睡在碗底呢。怎么办呢?感情难却,吃吧!于是呼啦啦吃下去,咔嚓嚼咬出来。一碗面吃到头,人人脸上疲惫不堪。

这种吃法虽不常见,却也合情合理。苏北不比上海和苏南,饥饿记忆很难忘却,日子稍微宽一点,就拼命往碗里加,加到吃不动了,心里才敢松下来。谈富贵、讲品位,那是几代之后的事情,是发展阶段的问题。现如今,与其附庸风雅往脸上充气,不如做个土地主来得实际。

地主的实力也是不可小觑的。盐城最新的一家本地面馆,打出旗号就是苏南面,据说还是专门订制的,对手则是赫赫有名的苏州朱鸿兴。本地面馆用的是细面,兑的是红汤,浇头十七八种不一而足,点心更是花样繁复求大求全。平地一声雷,锣鼓震天响,堂食有优惠,外卖折上折。几番来去,朱鸿兴居然败下阵来关门大吉。人们都说,多年媳妇熬成婆,乱棍打死老师傅。

太太尝了一回,觉得勉强可以接受,先进经验总算学回来了。至少面条对了七八成。苏北就苏北吧,点份外卖坐在自家窗前,落叶至少是一样的。

没承想,几个月后,本地面馆又用回了苏北面。一根面比牙签还粗,碱味足、嚼劲差,虾仁、蟹粉、鸭腿之类的苏南面条元素统统不见了。

太太气得直咬牙,好的学不来,学坏倒挺快。过江,回无锡吃面!

## 浙江人的面与其说是主食,不如说是“半道菜” 烹面不用“煮”而是“烧” 总有些许“细笃入味”的遐想

■本报记者 杨书源

面条之于喜好米食的浙江人是如何的存在?我想起生活在浙北海宁农村的奶奶总向我絮叨的图景:起早去镇上出市,小菜、猪肉、熟食都买齐了,我一定要去菜场里的面店叫碗10块钱的三鲜面吃吃的,肉皮、卷子、爆鱼在上头扑扑满……

每说起“去菜场吃面”,奶奶总有些“给自己吃好点”的得意,其实这也映射了浙江人对一碗面的饮食理念:不单将其视为将就的果腹主食,而是闲暇时“换换口味”的殷实匠心。

对应这份闲逸,浙江人的面也是精细繁盛的。浙江人烹调面,在方言里的动词不是“煮”而是“烧”,总让人产生些许“细笃入味”的遐想。

在我看来,浙江人的面与其说是主食,不如说是“半道菜”,其中咸甜拿捏,时令荤素搭配、汤汁稀薄浓淡,无不泄露着地方菜的口味秘密。

在嘉兴海宁,走进任何一家本地特色面馆,都会发现菜码上不下20种的浇头,荤素皆宜,咸菜、肉片、香干、鳝片、猪肝、腰花、虾仁、螃蟹,皆可循法入面,而面条本身的规格在一家店基本是相同的。所以在一家小面馆,仰赖不同浇头,一碗面可以从7元吃到95元。

杭州奎元馆的“片儿川”是我童年时和伙伴相约去杭州玩耍时的标配。一个扁扁的海碗里,泛着些黄色的圆面条油亮亮地在浅酱色的汤汁里,汤水慷慨绵长,面上铺陈开的是脆嫩方形的笋片、紧实粉嫩的猪肉片,雪菜浮沉在汤里,让人多了些“咸酸入味”的遐想……我还记得,小时候吃这碗“片儿川”最沮丧的时刻,就是吃完了碗里所有细嫩的肉片和鲜嫩的笋片后,慢悠悠吃着逐渐被泡软的面条时的沮丧。这也就是浙江面相比北方面大多存在的遗憾:面条上桌时的爽滑坚韧在热汤汁的催化下转瞬即逝,吃面必须专注迅速。

其实在杭城的众多浇头面中,“片儿川”是最实惠亲民的,然而一碗面中“无肉令人瘦、无竹使人俗”的荤素居中调和原则,也隐约体现着杭州这座城市的温和浪漫。

相比而言,浙江的“阿能面”多了些接近“小码头”的质朴——甜咸分明的口味最能抚慰小城的味觉,如同家里一道解口的下饭菜,在一天的工厂或田间劳作后,给予沁入心脾的味觉唤醒。

阿能面在20多年前是个做早点的老师傅,他的面摊最早就是在桐乡县城的闹市里搭着雨棚建起来的。

“阿能面”按照浙江本土菜的做法,分为“红烧”和“白烧”两种,红烧更显其地方口味。红烧的阿能面酱色浓稠绵密,却只在面底部浅浅铺上一层,绝不盖过面身,这就是所谓的“紧汤”。

阿能面的红烧浇头最传统的搭配是鳝片和腰花,辅以洋葱、葱叶等不同的佐料,入大火翻炒爆炒,放半勺清水吊汤,等到汤汁浓稠时挑起隔壁锅里的面条入入汤锅中煨烧10来秒钟起锅。一锅一面,阿能面是江南“小锅面”的典型做法。

上桌后,爽滑弹韧的特制细圆面吸足了甜咸口味鲜明分立的红烧汤汁,隐约间有丝丝胡椒味上窜。浇头里微炸后的鳝片没了土腥气,倒有几分焦香,间或在两筷面中间佐以一块清脆腰花,那碗面里的山林总总,将碳水化合物和蛋白质、粗纤维严丝合缝聚集,如一碗“霉干菜烧肉拌饭”,切中浙北人舌腔中关于“浓烈厚重”的舌尖定义。

现在老师傅阿能已经不再掌勺了,1996年开起的老店翻新后依旧还在桐乡老市中心那家桥头树荫浓密的角落,哪怕

店四处都在修路,人气却依旧在上午11点时聚拢。

“老底子我就是坐在这里,阿能就在斜对角厨房里烧面,他煮面的手像云流水一样的潇洒……”40多岁的本地老食客回忆道。浙江的小面馆,不少都是明档,热气升腾之间,烧面的人和吃面的人有一种默契的对视距离,有种“在人间”的时空感。

浙江南北地形和物产差异很大,这份杭嘉湖平原地区的“吃面经”到浙南就会失灵。我第一次在浙南吃面感觉惊诧,是因为一碗在温岭附近海鲜街上点下的蟹面。面上来时,却发现奶白色面汤里堆叠的分明就是米线。原来在台州、温州大部分地区,面的最广泛意义就是“米面”,这是米浆的“再创作”,如若食客要吃一碗常人理解的面条,需要特别说一句,“加麦面”。

不过那碗算不上“面食”的海鲜面,的确凭借着清晨刚捕捞的海洋食材,拥有了几分先天的味觉优势。一劈为二的螃蟹或许分量不过2两,却足以在蟹黄铺满口腔时刺激唾液分泌,随后入口的米面在口里发出“窸窸窣窣”的温柔摩擦,即使在清甜滚烫的海鲜汤汁里久置,米面也不会有半丝“坨”的征兆,隐约的大米糯香味辅以小虾、蛋皮、娃娃菜等随性菜品组合,入胃是一阵舒爽的温热。等到米面全部入肚,我又一勺勺将汤汁全部舀尽见底。

第二日我又去这家叫不出名字的海鲜面馆吃面,问起老板那是招牌面,她回了一句:“我们这里海鲜新鲜,面闭着眼睛点都好吃,全是招牌。”那天我记得自己点的是一份豆腐鱼汤面,豆腐鱼就是龙头鱼,是当地一种寻常小海鲜,颜色雪白剔透,口感细密酥软。而于我而言,这碗豆腐鱼汤面的特殊之处在于,与一般的猪牛羊肉浇头不同,在豆腐鱼口感的衬托下,米面反过来成为一碗面中质地更为坚硬的部分,食材虽简却开满层次。

后来在上海一家台州人开的店里吃过一碗姜汤面,沁醒辛香的味觉体验让我想起了在福建厦门吃过的面线糊仿佛在口味上暗藏重合之处。之后我在福州和温州面食中发现了相似的“鱼面”做法,更是坚定了几分猜测:相比浙北,浙南沿海的面食更加偏近福建沿海,而用省份来划分饮食地理版图绝非完全科学。

后来听老家在台州仙居山里的同事说起过,这种带着各式浇头的“米面”其实是她小时村里席面上一道隆重的菜,她还和我说起小时候用竹撑子晾晒米面的人家院落,像是在地平面上升起一朵朵浮动的云,陪着绯红的晚霞很令人沉醉。“最丰盛的早饭,就是老妈煮的米面。”她说。

我惊叹于“米面”这个名称的巧心思,竟然可以以“面”之形来表达骨子里浙南人对“米”的热忱和乡愁。

关于浙江的面,还有些零碎的记忆。比如中学时老妈从浙南山区缙云旅游回来时带回的一箱“土素面”,击中了全家人的味蕾。它成了之后几年家中像大米一样常备的主食:入沸水像丝丝般绽开了,面条偶有粗细不均处是“手工”的确凿痕迹。土素面最久煮不烂的制面工艺,非常尝试过各种北方的脱水方便面食后,更是觉得土素面是在快速物流介入售卖环节后,保留本土风味最佳的面食。

浙江大部分城市在近10年里也容纳了不少北方的面馆,只是说起吃面,本地食客还是会那些“油泼面”“臊子面”抱以含蓄的观望,这些面,吃面条本身还行,浇头太单调了。本地人吃面,毕竟讲究“菜色”。

一次放假回海宁家中,忽然发现——小城里最好吃的那几碗面,都在菜场的档口里。这也印证了些浙江人吃面的初衷:最新鲜的时令青菜豆子、鱼虾牛羊猪肉,吊一口好汤,成一碗好面。



在湖州市吴兴区八里店镇路村,偏僻小店、斑驳老灶,八旬村妇王玉美烧的一碗猪头面硬是成了网红美食。

店主王玉美称,自己烧的猪头面也没有特别的秘诀,只是做得比较干净不放料而已。她家小店已经开了41年,但是成为网红还是非常开心,为了不让远道来的食客失望,她都不忍心去旅游,还动员小女儿退休后来店面店接班。

浙江日报 王坚颖/视觉中国供图



江苏省作协会员 盐城媒体人 姚梦

对于苏北人来说,过了长江,吃面变回了吃面。这话反过来说也行,就是上海和苏南一带的人,来到江北,发现吃面不是吃面了。

第一个发现这个问题的,是我太太。太太是无锡人,嘴刁舌尖鼻子灵,不合口的绝不吃。盐城早餐的扛鼎之作,曾在巴塞罗那世博会拿过金奖的东台鱼汤面,在她眼里就是一口鱼汤加一碗粗面。汤底还好说,面条不能忍。太太竖起小拇指说:这么粗一根面,谁能吃得下!

吃不下怎么办呢?也有办法,就是吃浇头喝汤,面条只是点缀而已。东台鱼汤面的浇头,是用猪骨、鱼骨、鳝骨熬成的,汤白似乳香气逼人。更绝的是,一碗面端上来,汤里是不放盐的,由客人自己酌情添加。不加盐,汤味浓腥,加勺盐,顿时鲜掉舌头。这一加,就吃出了盐的美妙来。隔壁淮安的长鱼面,则反其道而行,汤底一般般,大多就是酱油猪油兑开水。但浇头却是经典淮扬菜炒软兜。所谓长鱼面的鲜香嫩滑,其实指的是浇头炒软兜。至于扬州鸡汤面,虽然太太没吃过,但场景可想而知。

不为别的,就因为吃的不是苏南面。“吃面就是吃面,这儿哪赶上我们苏南面,又细又长口感十足。不要浇头,也能吃得满口生香。”太太说。

带着学习先进经验的态度,在苏州震泽吃了碗干拌面。面一上来,就吓了一跳。白生生的二两细面,浇了一勺红汁,没有肉酱没有高汤,碗里连半点油花都不见。搅拌均匀了,送一筷