

搬家两次 历经两代人

那碗雪菜面依旧顺口落胃



西街面馆的雪菜面



江惠生在煎蛋

〔老街美食〕

□文/图 记者 吴玲 吴意琼

在城区红椿街、镇圣街一带，方圆不到500米的范围内开了4家面馆，可谓是面条的激战区。这其中有一家不起眼的小店，红底招牌上的名字很平凡，就叫“西街面馆”，主打的是一碗普普通通的雪菜面，却是很多市民从小吃到大的味道。



今年，西街面馆搬回了红椿街



西街面馆简朴的装修一如那碗实在落胃的面条



江惠生做的手工碱水面



店员在煮面



店员将煮好的面捞起放入碗中

35年两代人的西街面馆

很多在老城区尤其是西街、红椿巷一带工作、生活过的市民，或许都听说过一家传奇小店——“老太婆面店”，它是西街面馆的前身。

1989年，50多岁的谭菊香和丈夫在红椿巷自家老房子的一楼开出了一家小小的馄饨店，因为店里打理得清清爽爽，馄饨味道鲜美、价格实惠，很快俘获了附近居民的味蕾。除了馄饨，店里也卖肉饼、面条等。到了1993年，因为爱吃面的食客更多，这家一直没起名字的小店开始主打雪菜面，爱吃这一口的食客口口相传，“老太婆面店”不胫而走。

时间很快来到了2009年，这一年红椿巷拆迁，“老太婆面店”迎来了第一次搬家，从西街的南边搬到了北边，依然落脚在一个老房子里。“老太婆面店”这个非“官方”名字也成为历史，取而代之的是“西街面馆”的招牌。

随着谭菊香和丈夫年纪渐长，他们的儿子江惠生慢慢接手了这家店。他延续了母亲的勤劳，起早摸黑、不辞辛劳地经营着这家街坊们早已离不开的小店。

转眼20多年过去，随着金泽巷区块旧城改造项目启动，西街面馆告别了老街巷，于今年元旦搬回了西街南边改造一新的红椿街。

熟悉的老味道且吃且珍惜

近日中午，记者走进西街面馆，只见小小的店面摆了7张桌子，三三两两坐着人，他们中的大部分都点了该店的经典CP组合——雪菜面加蛋，记者也下单了同款。

店员很快从敞开的后厨端出了一碗雪菜面和一小碟煎蛋。面上铺满了店里的招牌雪菜，里面藏着茭白和肉丁。雪菜颜色偏深，酸味和咸味中和得刚刚好。许多爱吃雪菜的食客会多加一两元钱，让店员多给一些。江惠生说，雪菜是从合作多年的朋友处收购而来，腌透的雪菜洗净切段，与肉丁、茭白同炒，加入酱油、盐等调味即可。听起来挺简单，但就是这个简简单单的味道，让这家店成为食客心中的宝藏小店。

拨开雪菜，下面是呈黄色的碱水面，这是江惠生每日凌晨5点左右起床擀的手工面，据说平均每天要消耗掉50斤面粉，有时还不够卖。“哧溜哧溜”吸入口，面条嚼起来劲道Q弹，酱油调味的汤头浓淡正好，配上店里特制的辣椒酱，令人胃口大开，很快炫完一碗。

其间，不断有食客进店就餐。本想坐下来吃个午饭的江惠生和店员不断起身，进后厨烧面、煎蛋。别看这是一家社区小店，食客却不限于附近居民。当天，店里就坐着一名特地从城南跑来吃面的熟客，他说：“就是爱吃这一口家常的味道。”

如今，江惠生已步入花甲之年。餐饮行业的辛苦与不易，他的儿女看在眼里，因此无意接过面馆接力棒。江惠生淡然表示，只要身体尚健，条件允许，自己会一直守着这家店。