



兰溪被誉为“小吃王国”，各种特色美食多达300余种，是中国特色美食百佳县市之一。今年以来，兰溪市美食发展中心紧紧围绕打造“江南美食策源地”展开工作，以发展问“策”，夯实“创业基石”；以文化溯“源”，厚植“文化基因”；以规模成“地”，扩展“美食版图”。通过美食专版的系列报道，将挖掘更多兰溪美食，传播兰溪美食文化。

市美食发展中心党组书记、主任许岚表示，中心将聚焦共同富裕跑道，紧紧围绕江南美食策源地和美食市场开拓战，抓牢“政府扶持、标准引领、龙头带动、大众创业”十六字方针，发挥“连锁效应”，做强共富体量，发挥“品牌效应”，做优共富质量，发挥“传播效应”，做广共富流量。

同时，也热烈欢迎市民朋友们与我们分享自己或身边朋友的美食故事，如有美食线索请投稿至邮箱：mszx_123456@163.com，期待您的来稿。



① 牛肉面篇

刀工火候 五味调和 妙不可言的兰溪牛肉面

一座城市饮食习惯的养成，是几代人味蕾的记忆传承。兰溪人爱吃面，一日三餐可以吃得不重样，无论是拌面、汤面还是炒面，每个人都有自己的心头好。

兰溪的面，是传承的面。全市三五百家面馆，有不少是师承。今年50岁的邵建平，在丹溪大道上开了一家邵氏真味面馆。他做面的手艺，就是跟着师傅学的。“我学了三年，手艺学到了以后，才自己开店做，到现在也有20多年了。”邵建平说。

邵建平擅长做拉面，揉搓好的面团，抹上菜籽油，在一次又一次的拉升中，越来越细。“以前生意好的时候，一天能拉掉两大袋面粉，一袋有25千克。”邵建平和妻子饶海凤一起经营面馆，卖得最好的就是牛肉面。每天生意忙的时候，儿子也在店里帮忙收银。对于未来，饶海凤想把店开大一点，有能力的话，去大城市开一家兰溪面馆，把兰溪味道带给更多的人。

一碗牛肉面的味道，对于烧了40多年面的黄玉春来说，已经刻进了骨子里，他在老城开了一家南门馄饨牛肉面馆，生意一直不错。兰溪的面，劲道在面里，精髓在汤里。今年58岁的黄玉春，每天凌晨4点就早起和面、揉面、擀面、切面，两个多小时的忙碌，50斤面粉在他的手下变成根根粗细分明的面条。这门擀面的手艺，要从他12岁说起。“我擀面的手艺是跟大伯学的，他家在南门有个小吃摊，做馄饨面条的生意。”黄玉春说，那是1978年，他从农村来到兰溪城里，跟着大伯家学做手擀面。“最早我是学做馄饨的，从擀馄饨皮开始。当时，馄饨卖2分钱一碗。后来吃面的人渐渐多起来，我也就从做馄饨转到了做手擀面，一直到现在。”

一碗好吃的牛肉面，还取决于牛肉的好坏，

质量上乘的黄牛肉是兰溪牛肉面点睛之笔。盖肉，这是牛的膝盖部位。剔出筋膜后，按照纹理切成丝，加番薯粉与佐料腌制一晚。这样的黄牛肉吸收了佐料的精华，肉质非常鲜嫩、入味。

兰溪牛肉面讲究一碗一烧，番茄、酸菜、牛肉、大蒜、青辣椒猛火爆炒，再加清水文火煮沸。面在沸水中煮至半熟捞起放入锅中继续煮，面条入味烧熟即可起锅。面香氤氲中，可以品出手擀面的精工细作。

兰溪面馆众多，说起兰溪有特色的面馆，绕不开来一碗面馆。来一碗创新的烂生菜牛肉面，让不少吃过的人难以忘怀。这烂生菜，能让“香”和“臭”，这两个敌对的词，在一碗面里找到平衡，这滋味，让不少爱吃的人神魂颠倒，欲罢不能。不少杭州、上海等地的食客专门赶来兰溪，就为了吃一碗她家的烂生菜牛肉面。

在餐饮行业20多年，来一碗老板娘王笑和面条打交道还要从10多年前说起。她和弟弟、弟媳开了一家面馆，在做了多年传统牛肉面后，王笑想，牛肉面这么有名，烂生菜也这么有名，两者结合的烂生菜牛肉面一定是非常特别的口味。

为了尝到一口合适的烂生菜，王笑买过很多家摊位的烂生菜，尝试着烧成牛肉面。“汤溪那边的烂生菜太过浓、咸，不太适合兰溪人的口味。找来找去，最后找到游埠镇上一位70多岁的老人，她腌烂生菜的手艺很纯熟。”王笑说。腌透了的烂生菜，完全看不到植物的茎叶，全都化成了水。王笑说，这样的烂生菜才适合烧成牛肉面。闻着臭，吃起来是味咸、汤浓、鲜辣。烂生菜牛肉面就这样走进了越来越多视臭如命的食客的内心。

兰溪面馆众多，哪一家又是你的心头好呢？

记者 沈冰珂



烂生菜牛肉面



网红天价面



邵建平

黄玉春