

“老巷烟火繁华”系列报道 ②

# 海旺黄酱面：黄酱拌面 越嚼越香

7月30日，还不到中午12时，位于和平北路玉河街口的海旺黄酱面馆内已是座无虚席。这家看起来平平无奇的小饭馆，已经营业30余年。如今店里每天能卖出五六百碗面，让不少食客慕名远道而来。别出心裁的筋道面条、独具特色的黄酱香气成为卖点。

## 手指粗细 爽滑筋道

手指粗的面条在碗中缠绕，上面沾满棕黄色的酱料，几块肥瘦相间的五花肉闪着光泽，浇一勺蒜汁，点缀些翠绿的黄瓜丝、香菜叶，看起来就让人垂涎欲滴。碗中这形态奇异的“粗壮”面食，与其叫做面条或许叫“面柱”更为贴切，但如果你夹起一筷子面吃上一口，就会发现它格外柔软滑溜又有嚼头儿，饱蘸黄酱料汁让味蕾感受一番咸香厚重。夹起一片卤肉，软烂香糯入口即化，再来口黄瓜丝脆嫩清爽……一碗面，做到味道丰富而又层次多样，让人不由叫绝。

今年64岁的店主任海旺告诉记者，海旺黄酱面馆的前身是位于下元十字路口的西城饭庄。刚开店时正值改革开放初期，姐姐任海棠响应国家号召承包了国营饭馆。二十出头的任海旺被姐姐叫来帮忙。有一次，姐姐将面和得太稀，无法做成普通面条，便索性将其一条一条拽下扔进锅中煮熟，蘸上酱料一吃，居然柔软筋道，别有风味。自此以后，姐弟俩钻研起这种面食，并不断优化工艺。经过四五年上百次的配料改进后，确定了黄酱料及面食的标准，最终形成了手指般粗细的手工拽面。这种独具特色的黄酱面渐渐吸引了大批食客光顾。2009年下元周边道路改造，饭店因此拆除。姐姐因家中有事无暇继续，任海旺便带领原来的一批老员工，在和平北路玉河街口创立了新店海旺黄酱面馆。



独特面艺



享用美食



## “三醒三揣” 韧劲满满

不同于别的面要和成面团，黄酱面要搅成面糊。先用上好的面粉，加盐、清水、蛋清搅拌，凭手感把握干湿度，放入食用油调整口感。这里的和面准确说叫“揣面”：案板师傅要不停地在面盆里按压震荡，从上到下，到尾后拉起边缘的一层糊盖上去，重复“揣”的动作。这个步骤费时也费力，每“揣面”半小时就要接着

“醒面”半小时，如此循环往复三次，叫“三醒三揣”，前后需要两三个小时。经过千百次的“锤炼”才能让面拥有韧劲和口感。

和好的面糊看着稀，实际上很黏稠，不易断。在面糊上泼上半碗油，案板上也抹上油，防止粘连，就可以把一块块面糊摊上去，分成十几厘米宽的面片。面糊弹性很大，会

回缩。摊放10分钟左右，就可以煮了，先将面片切成一个个面剂子，将剂子拽长拽细至手指宽度，再将其拉断拽入锅中，状似带褶的银鱼。任海旺介绍，拽面的过程看着简单，但想要面条粗细均匀却很考验功夫，需要有时间的积淀和经验的磨炼。店里的伍师傅拽面手艺一绝，在这里已经干了快30年。

## 面为筋骨 酱是灵魂

黄酱面，面是筋骨，酱则是灵魂。记者在饭店后厨看到，这里一大锅酱颜色黄中透红，混合着肉末，呈现浓稠的粥状。酱锅旁边的大锅煮着炖肉、排骨这两种浇头，香气扑鼻。任海旺说，这些食材都是每天现买现做的，黄酱也全都是每天现熬的。酱料的主料用的是六必居干黄酱，辅料用肉桂、大料、茴香

等20余种香料配制而成。因为秘制黄酱属于独家秘方，每天晚上11时，在员工下班后，任海旺便一个人在后厨亲自配好料，再熬制。近几年，随着任海旺年岁渐长，熬制黄酱这项工作便由儿子任军接替。

“我原来就住下元，隔三岔五过来吃黄酱面。现在搬家住城南离得很远了，就因为

好这一口，今天专门开车二三十公里过来的。”正和家人用餐的市民刘先生告诉记者，自己在这家饭店吃了几十年，这个黄酱的香浓味道总也吃不腻。和刘先生一样迷恋黄酱面独特香味的食客还有很多。为了有更好的发展，2017年，任海旺在工商局注册了“黄酱世家”商标，面馆自此进入新的发展阶段。

## 拿手好菜 严把品质

除了招牌黄酱面，海旺面馆还有很多拿手菜，比如小酥肉、狮子头、猪蹄、肉勾蛋、炝锅腐竹等。最受欢迎的还是店里自制的肥肠。肥肠选取的都是大肠头，是肉质最肥厚的部位，有一种肥肥糯糯的柔软口感和浓浓的香气。肥肠片蘸上醋汁辣椒酱，那种香软滑嫩、酸辣可口的味道让人欲罢不能。

店里的秘制带鱼也是一绝，选的都是一米长的带鱼，切成小段，用秘制酱料焖制之后，肉质细嫩，酱香浓郁。还有大棒骨，炖到软烂脱骨，香

而不腻，经常开餐一小会儿便被抢购一空。

任海旺说，为了保证美味，他始终严把品质关，做配菜的猪肉选的是优质肉。面粉选择新疆、内蒙古等地的产品。因为麦子有软硬之分，磨出来的面粉软硬度也不一样。所以每一批面粉他都要亲自品尝口感，按比例将“硬面”与“软面”配好，确保做出的面食软硬度刚刚好。

任海旺说，自己的黄酱面纯手工打造，讲究的就是“独一份”的稀缺性，没办法大量复

制，自己也没有连锁加盟等扩张打算。开店几十年自己想的只是和员工齐心协力把每种食物做好。店里很多员工都是“元老”，相处时间最长的已经30多年了，大家都如家人一般，配合默契。如今，儿子任军接管店铺后，在传承基础上也加入了自己的想法——增加菜品样式，利用大众点评、抖音等线上推广渠道。如今海旺黄酱面馆成为网红美食打卡地，老店也在新时代焕发出了新生机……

记者 孙耀星  
摄影 张澍宏