自从八月份部分开渔后，捕捞上来的东海小黄鱼货好量多，现在应该到了品尝余姚黄鱼面最好的时节。宁波各地都吃得到黄鱼，缘何余姚的黄鱼面最为出名？于是，在小黄鱼盛产的时节，去余姚搜寻一碗在吃货界名气响当当的黄鱼面。

①黄鱼面的调料：蒜头、菜油、老式酱油、料酒。

②刚起锅鱼香扑鼻的黄鱼面。

③何世杰与黄鱼面结缘已有20多年了。

味道宁波 寻找乡村美食㊲

小黄鱼起捕季节 去余姚品尝一碗黄鱼面

一、尝黄鱼面去哪家？

余姚黄鱼面馆众多，究竟去哪家吃？记者的几位吃货朋友各有说法。从小在余姚长大的闺蜜郑女士，请她余姚中学86届3班的52位老同学推荐一家黄鱼面馆。他们留言：“黄鱼面真的是何记面馆最有名，江边那家最老的。”“何记面馆的黄鱼面不错。”“黄鱼面应该是何记面馆最老牌啊。”“群众呼声是何记最好。”经过认真的前期了解，记者确定去何记面馆探店。记者了解到，何记面馆在余姚已经开出好几家，开在江边的是第一家，记者近日去这家位于北滨江路141号的门店采访。

二、面馆里的经典余姚本帮菜

这家面馆就在姚江边，在店里就看得到江边的依依垂柳和宽阔江面。店面不大，看上去有别于其他面馆的是，店里备有很多食材，鱼、蟹、虾、蔬菜、肉类一应俱全。记者纳闷，这是面馆还是餐厅？

老板何世杰解释，余姚面馆的特点是，除了面，还藏着经典余姚本帮菜。余姚菜和宁波市区的菜品略有不同，因为地理位置靠近绍兴，历史上曾经隶属于绍兴，因此多了绍兴味的糟菜，糟鱼、糟肉等更为丰富也更有风味。夏季，余姚菜多为红烧肉、糖炒馒头、鸡杂羹等。一般来说，想品尝正宗余姚菜，去面馆是非常好的选择。各家面馆都有自家拿手货。

何老板说，以前在余姚舜江楼附近有一个水产市场，海鲜船沿着姚江从宁波直接来到这里，余姚城里的海鲜供应又多又好。

二十世纪五十年代，当时余姚最为有名的“三阳酒家”的一位名厨，试着把新鲜野生黄鱼和面同烧，鱼香扑鼻，肉嫩面滑，汤浓味醇，于是黄鱼面在余姚很快流行开来。当时黄鱼面的做法是，将黄鱼剔净鱼骨后切片，然后和面同煮。从二十世纪八十年代起，余姚人尝试用整条黄鱼来烧煮。何老板认为，宁波人喜欢的咸菜黄鱼，选用整条黄鱼加点咸菜，然后大汤煮成。余姚黄鱼面借鉴了咸菜黄鱼的煮法，不过放弃了咸菜。这种黄鱼加面条的煮法，更能品到黄鱼的鲜美。

后来，余姚海鲜批发市场消逝了，不过黄鱼面在余姚早已流行开。对地方美食颇有研究的柴隆介绍，如今，余姚太平洋酒店边上的“鲜得来”、长安路上的“松兰”、健康路的“阿玉面馆”、东旱门路的“黄鱼面馆”等名气都很大，一碗黄鱼面的价格从几十元到上百元，甚至更贵，但是对余姚人来说，这碗黄鱼面却是舌尖难以割舍的传统美食。

三、神秘顾客传授烧煮秘诀

何世杰1996年从余姚第三职业学校烹饪专业毕业，当时在余姚，面馆生意已经做得风生水起，于是第二年他就选择开面馆创业。这么一算，这家老店已经开了20年，位置没变，不过店面扩大了，内部环境也更为讲究。

作为一家新开小店，何记并无多大的竞争力。好在当时店面小，何世杰自己掌勺，凭借初生牛犊不怕虎的劲头和较低的经营成本，头几年，完全是依靠低价竞争。不过，虽然他专业学过烹饪，食材也新鲜，并选择不同的面条尝试，但初开店时，烹煮出来的黄鱼面总是清汤寡水，感觉少了些韵味。

何世杰不断尝试，但生意总不见起色。直到2002年，有一位大姐来店里吃面，吃完后直言，这碗黄鱼面汤水寡淡，还欠功夫。何老板琢磨了整整一个晚上，第二天，这位顾客再次光临。他灵机一动，在面汤里加了点薄薄的勾芡，面汤立马变稠。看到这碗勾芡面，这位顾客似乎有所触动，她详细告诉何世杰烧煮黄鱼面的诀窍。等这位顾客第三次光临，一碗只用黄鱼和面条烧煮的汤水浓稠的黄鱼面端上了桌，品尝后，这位顾客含笑表示满意。原来这位神秘顾客曾经是面馆的厨师，擅长烧煮黄鱼面。

四、黄鱼大小“随行就市”

生意转好，食客纷至沓来。何世杰烹煮黄鱼面的心得不断积累，逐步形成了标准化的烹煮规范。这样，不同的厨师掌勺，口味基本可以保持一致。

何记黄鱼面的定价为每碗40元，只是鱼的品种和大小略有区别。比如黄鱼必须选择野生货，这是一条铁律。野生大黄鱼价高货少，只能选择野生小黄鱼。由于各个季节小黄鱼的价格相差幅度很大，考虑到成本，在鱼货便宜的时节，比如开渔后，会挑选每条重100克左右的新鲜货，而海鲜价格高企时，每条小黄鱼“缩水”到75克。遇到小黄鱼一鱼难求的时候，则用梅鱼代替。

其次是面条的选择，何世杰说，他尝试用各种生面烧煮，多次尝试后，选定了扁平的手工面，这种面条煮熟后入口很滑又有嚼劲。第三是调料，只用菜油、蒜和少许料酒及老酱油。对于具体的烹煮方法，何老板解释，小黄鱼要新鲜，然后用菜油略煎，两面翻黄，一面煎黄后加蒜头提味，然后加调料和水，煮开后，下面，然后烧煮三五分钟，一碗冒着鱼香的黄鱼面出锅了，最后记得撒上葱花。

五、记者后厨见证 黄鱼面烹煮大法

生意做大了，何老板也就无暇亲自下厨，而是靠制定精细的标准培养团队。征得何老板的同意后，记者在厨房学艺，观摩了黄鱼面的完整烹煮过程。

何老板和厨师如此这般交代后，厨师开始开煮。热锅是基本步骤，然后加入大勺的菜油，油热后，两条洗净沥干的小黄鱼沿着锅沿轻轻滑入热油中，等到小黄鱼一面煎黄后再加蒜头，然后加少量料酒和老式酱油略煮，再提起热水瓶倒入热水，生面放在漏勺里，用热水冲泡后再入锅。

然后鱼、面同锅用大火煮。这时，小黄鱼特有的鲜香味开始弥散，三五分钟后就可起锅，装盘后，撒上一小把葱花，一碗黄鱼面大功告成。

目测这碗高大上的黄鱼面，略带酱油色，汤水浓郁，小黄鱼形状完整。品尝后，面汤真的很好吃，是纯纯的黄鱼味，而小黄鱼煎煮分寸极好，肉质色泽如玉，保持了鱼的鲜嫩。

六、传统美食融入现代管理 才可以走得更远

经过十多年的积累，2010年何老板在余姚开出了第二家门店。他认为，像黄鱼面这种传统美食，如果不融入现代经营理念，就很难在激烈的市场竞争中生存发展。

到现在为止，这家老店的生意仍非常好，一般每天可以卖出三四百碗面条，而卖得最多的当然是黄鱼面。尽管面馆里藏着鸡杂羹、红烧肉、糟牛肉等本帮菜，但店里的招牌还是黄鱼面。

声名远扬的余姚黄鱼面吸引了不少外地游人。何世杰告诉记者，除了余姚吃客，每逢节假日，很多来自上海、杭州、宁波的食客也频频光临，有些食客吃完后，还要求把半成品打包带回去烧煮。这让他看到了黄鱼面的市场需求，除了在余姚开出新店，他还在杭州开了一家何记面馆。接下来，他打算在宁波市区也开一家何记。这样，在发展何记的同时，也把余姚黄鱼面介绍给更多的食客。

记者 谢昭艳 文/摄

宁波旅游