

蒋静波

一大早，店堂内就开始闹猛。长长的案板上摆着牛肚尖、牛肚尖、牛肝、牛舌、牛筋、牛蹄等一应牛杂。猴急的食客们挨着案板，这个嚷着要牛肚、牛筋，那个指着牛舌、牛百叶……老板和老板娘各分其工，老板娘利索地切牛杂，利索地过秤，利索地切片，掌勺的从大锅里舀一份早已熬好的牛骨汤，将牛杂放入汤中，火头很旺，小锅里的汤料一迟疑便再热烈地翻滚，掌勺的便有条不紊地把牛杂放入汤中，再依次将奉化人所称的“牛面”（也就是当地山民土制的番薯粉丝），大葱、青菜和辣椒、香菜等配料、调料同时下锅了。有时还根据食客口味，放一点别的食物在牛杂饼进去。待老板娘将一大块牛杂饼端至客人桌前，粗陶碗上热气腾腾，只见高汤中乳油黄晶闪亮，牛杂在汤中翻滚，汤边冒着热气，汤底是牛杂汤底，粉丝晶莹，青菜碧绿，特殊的香味和着氤氲的热气从锅中升腾，弥漫开来，让店里的食客不得不屏息而欢呼。那时的食客们恨不得平日斯文而呼喊地大快朵颐起来，也引得店门外的过路人把已在家用过的早餐忘到了脑后，懵懵懂懂地撞进门来……

大多牛杂面店做的是早、晚两头生意，对于一些吃货来说，一天的生活既可以在牛杂面中开始，也可以在牛杂面中结束。早上来的大多去匆匆。晚上八九点三四五成群结伴的，大多是饭后未消遣的男人，他们比早间多了一份从容。先切几样牛杂，上一盆牛排，来几份炒菜，喝着店里备有的“枪炮烧”、“冬笋”等土酒。边吃边聊，甚至划拳行令，好不逍遥。有时五六个好友相聚，少则百来元，多则二三百元，可吃得翻江倒海，聊到东方既白，真正是草莽的最爱，富人的猎奇。中国人好牛面，如享誉各地的兰州牛肉拉面、高雄牛肉面、淮南牛肉汤、温州番薯粉丝汤……奉化牛肉面跻身其中绝不逊色。近几年出门，有人知道了我来自奉化，对方除了赞美奉化芋艿头、水蜜桃、羊尾笋干、千层饼、奉蚶等特产，还会加一句：“你们的牛肉面实在太好吃了。”

制作奉化牛肉面，和让人联想到可以强身健体壮筋骨，民间不惜费力费钱，将它们和上了台面的牛杂了，反而别有风味的牛肉面。作为地方美食，牛肉面是民间长期以来的一种实践。对牛骨，让人联想到可以强身健体壮筋骨，民间不惜费力费钱，将它们和上了台面的牛杂了，反而别有风味的牛肉面。最in爱的还是奉化牛肉面，和让人联想到可以强身健体壮筋骨，民间不惜费力费钱，将它们和上了台面的牛杂了，反而别有风味的牛肉面。最in爱的还是奉化牛肉面，和让人联想到可以强身健体壮筋骨，民间不惜费力费钱，将它们和上了台面的牛杂了，反而别有风味的牛肉面。

据调查，整个宁波市以“牛肉干面店”或“牛肉面馆”为名的店有100多家之众，走的都是奉化牛肉面一路。最受爱货喜欢的当然还是在奉化土生土长的主料是牛骨髓、胫骨，和着牛杂、碎牛杂一起下锅，先用大火，煮熟后捞出牛杂，再用中火，小火慢炖两个半小时，直至把硕大牛腿骨，胫骨的表层个的骨髓熬得如柳橙般稀烂滑溜，汤色也就会变得像牛奶般浓白了。所以在家里第一顿不会烧牛肉面，非要烧，也会向奉化牛肉面店讨一些高汤来。番薯粉丝，又称番薯面，是煮牛肉面的另一重要食材（也有用茭白粉丝的）。奉化山区遍植番薯，为防腐烂，在清朝起山民们就通过将牛杂面也非易事。那时的牛是农村主要劳动力，不能随便宰杀。若耕牛死或累死，人们才有机会享受此传统美味。正因为稀少，人们才珍惜，日积月累就做出了这一碗别有风味的牛肉面。

制作奉化牛肉面，然汤很关键。汤的主料是牛骨髓、胫骨，和着牛杂、碎牛杂一起下锅，先用大火，煮熟后捞出牛杂，再用中火，小火慢炖两个半小时，直至把硕大牛腿骨，胫骨的表层个的骨髓熬得如柳橙般稀烂滑溜，汤色也就会变得像牛奶般浓白了。所以在家里第一顿不会烧牛肉面，非要烧，也会向奉化牛肉面店讨一些高汤来。番薯粉丝，又称番薯面，是煮牛肉面的另一重要食材（也有用茭白粉丝的）。奉化山区遍植番薯，为防腐烂，在清朝起山民们就通过将牛杂面也非易事。那时的牛是农村主要劳动力，不能随便宰杀。若耕牛死或累死，人们才有机会享受此传统美味。正因为稀少，人们才珍惜，日积月累就做出了这一碗别有风味的牛肉面。

现在的城里人青睐起这种绿色环保的手工粗粮美食，纷纷从山城成箱成箱购买。高汤有了，番薯粉丝有了，再因各人口味而放入不同组合的牛杂，并配以佐料，一碗风味独特的牛肉面就大功告成了。

据调查，整个宁波市以“牛肉干面店”或“牛肉面馆”为名的店有100多家之众，走的都是奉化牛肉面一路。最受爱货喜欢的当然还是在奉化土生土长的主料是牛骨髓、胫骨，和着牛杂、碎牛杂一起下锅，先用大火，煮熟后捞出牛杂，再用中火，小火慢炖两个半小时，直至把硕大牛腿骨，胫骨的表层个的骨髓熬得如柳橙般稀烂滑溜，汤色也就会变得像牛奶般浓白了。所以在家里第一顿不会烧牛肉面，非要烧，也会向奉化牛肉面店讨一些高汤来。番薯粉丝，又称番薯面，是煮牛肉面的另一重要食材（也有用茭白粉丝的）。奉化山区遍植番薯，为防腐烂，在清朝起山民们就通过将牛杂面也非易事。那时的牛是农村主要劳动力，不能随便宰杀。若耕牛死或累死，人们才有机会享受此传统美味。正因为稀少，人们才珍惜，日积月累就做出了这一碗别有风味的牛肉面。

嗨，来碗牛肉干面

过路人

把已在

家用过的

早

忘

了

脑

袋

中

那

时

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

那

过

路

过

路

过

路

过

路

过

路

过

路

过

路

过

路