



20年倾情演绎“家”的烟火故事 夫妻档土面馆让生活多点爱的味道

对大多数永康人来说,吃土面是骨子里的情怀。不论是家中来客、开工大吉,还是就职考试、生日贺寿,抑或是乔迁添丁、纳礼嫁娶,一碗热气腾腾的咸香土面不仅是味蕾深处的家乡味,更是不可替代的仪式感。

而说起永康的面馆,开在溪中路锦绣江南小区的阿宇土面必占一席。这家专营永康传统土面的夫妻档老字号,面积不大却食客众多,位于深巷却面香四溢,三度迁店却经久不衰,20年来倾情演绎着无数家的烟火故事。

煮出舌尖“家”味道 寻常却藏烟火气

2月4日凌晨4时,阿宇土面馆里已是灯火通明,运送食材的配送车也准时到达。店门尚未开,但两个身影早已忙碌起来。

6时一过,店里准时开门,食客便络绎不绝到来。记者进店时,女店主李清正在制作响铃。她娴熟地将豆腐皮摊开,沾水润湿,铺上早早拌好的肉馅,压实卷紧,再一卷卷码放整齐。响铃要想好吃,馅料是关键,我们用的都是农家土猪肉和盐卤豆腐。李清说,简单的一

碗土面用料却有许多讲究,多种材料都是特制的。最关键的土面就是农家特制,和面时加的小麦粉更多,淀粉更少,这样制出的面才更香,更有韧性。浇头食材也必须是当天购买,当日现做,哪怕是猪油渣、响铃这种可以存放的食物。

面要煮得软硬适中,也是考验手功夫的。李清的丈夫胡望旭在后厨煮了20年面,烧水、下面、搅拌、出锅、加料,每一步都已经熟门熟路,行云流水间一碗面便已端上餐桌。油滋香酥

的猪油渣、细软劲道的土面、鲜甜味美的香菇,再配上一口咸香温热的面汤,顿时身上寒意尽消,味蕾也得到极大的满足。就是这样一碗家常土面却吸粉无数,说不上是什么征服了味蕾,但就是觉得什么都对,记忆里的家烧土面就该是这个味。

要想吃到面的最好口感,必须是现煮现吃,所以李清有时也会被客人请回家帮忙烧土面。按照永康本地习俗,女婿纳礼、求娶时,女方家都要准备一

碗热腾腾的土面来招待。不少老客来找我帮忙,有时一烧就是上百碗。所有食材、炊具都要自己带,比店里烧可麻烦了不少,但是客人的大喜事无异于是家事,李清从不推脱。

煮面、烙饼的手艺是李清婆婆亲自教授的,是夫妻俩心中最正宗的家味道。现在喜欢吃土面的年轻人越来越少,会烧的更是少数,有人愿意来学的,我们都乐意教。不希望这道传统美食被淡忘,也是他们选择这门行当的初衷。

演绎20年家故事 辛劳却有幸福味

我们开店时,儿子刚满周岁。回忆起2003年开店初期,李清非常庆幸丈夫与她携手经营自己喜欢的事业。小店初开时没有招牌和名字,也没有帮工,手艺便是自己唯一的底气。在十年如一日、起早贪黑的日子里,李清并不觉得苦,反而每天都有使不完的劲。

2013年,夫妻俩找了个更大的铺面,将店搬到了东塔路。当时正好儿子10岁,就用儿子的名字把面馆取名为阿宇土面。与儿子共同成长的面馆自此有了名字,名气也越来越大,规模

最大时,甚至陆续开出了4家分店。分店不是自己亲自看着,面的味道终究是有点偏差。后来,李清又将面馆规模缩减成仅剩一家,由自己亲自操持管理。

菜都洗好了,给你放这。后厨一店员说完,又开始在灶台边煎起了荷包蛋。从记者进店门开始,这个勤快的店员就已在忙前忙后。这是我们的老顾客,在我家吃了十几年的面,就成了好友。知道我们店员放假后忙不过来,就主动来当帮厨,不要工资管饭就行。李

小青笑着说,来吃面的多数是老客。平时在家都十指不沾阳春水的顾客,一来吃面经常都是自己擦桌、端碗,熟络得很。有时,李清夫妇还会给他们烧上几个家常菜,一来二去,因面结缘成挚友的老客就越来越多。

20个年头里,店里面价从3.5元涨到了20元,回头客从华丰菜场吃到了锦绣江南,生意更是从名不见经传到每日能售出上百碗。做餐饮就是一年忙到头,顾不上孩子,幸亏儿子也从不用我们操心。说到儿子李航宇,李小

青眼里满是骄傲,从初中开始,只要是寒暑假,每天早上6时必定赶到店里帮忙,擦桌子、收盘子、收银结账都驾轻就熟。

如今儿子已从襁褓婴儿长成了小伙子,上了大学,夫妻俩也从初为人父母到如今的银丝渐增。一家三口的幸福故事还在面馆里继续上演,幸福滋味越煮越浓。小时候,我过生日都是请同学来家里吃土面。说到父母的事业和自己与众不同的成长方式,李航宇眼里溢出的也满是幸福与自豪。

传递满满家能量 暖胃却更暖人心

日常生活中,李清夫妻俩都是勤俭朴素、精打细算过日子的行家,可一旦碰到自己能帮忙援手的事,两人从不吝啬。平日里,手机上看见众筹捐款就闲不住手,在店里看见老弱病残来用餐会帮他们买单加料,听到村庄受台风影响水灾严重,灾区群众缺水缺粮,就自发购置捐赠一整车的矿泉水、方便面、八宝粥等物资。

最让夫妻俩难忘的还是2022年初,石柱镇发生的那场疫情。当

时,我们俩商量了一下,就决定暂时闭店,为抗疫人员送餐,支援抗疫。就这样,阿宇土面免费承担起了疫区早餐和夜宵的配餐工作。事实上,熟悉阿宇土面的都知道,平日里店内只做三餐,而为了支援抗疫一线,他们不仅新增了夜宵,还随时待命接单,只要电话打来有需要饭食的,他们就免费送。

每天凌晨2时,夫妻俩便起床干活,准备安排一整天的食材和早点。为了

让辛苦抗疫的工作人员按时吃上口热乎饭,他们尽量都卡着早上7时或夜里10时完成制作并送餐。深夜11时送完回来抓紧眯上两三个小时就又开始忙活。

一天上千份的配餐数额几乎是平日店里工作量的好几倍,不仅采购食材得更花心思,为了饭菜保温,打包配送也是个大工程。为此,胡望旭还拉上了几位好友,每天用5辆面包车轮番配送饭食。

那十几天里,头都不敢洗,一洗就是大把大把掉头发。因为连日操劳加上严重睡眠不足,夫妻俩都累虚脱了。回忆起这段难忘的抗疫经历,李清笑着说,当时就是憋着一口气要干到底,也没细算过成本开销,想着用手艺抗疫,能用食物给寒冬里的家带来温暖,再苦再累都值得。