158年,一碗面里的杭州史

扫码留言,写下你的难忘记忆

林雨尘

从一碗清汤面到“江南面王”,从名不见经传到大咖云集……走过158年风雨的奎元馆,用一碗面的柔韧,温暖了一座城的底色。

三个蛋的殷切期盼

相传清同治六年(1867年),有安徽人在杭州鼓楼望仙桥畔开了家徽式小面馆,主要供应“小碗面”。

一天,一位穷秀才来杭赶考,进店只要一碗清汤面。老板怜其寒酸,特意加了三个囫囵蛋,暗含“连中三元”之意。

过了一阵,一位身着官服的年轻人进店,落座后只点一碗清汤面,并要求“加三只囫囵蛋”,老板顿悟,他便是当日的秀才。官人题写“魁元馆”相赠,老板将其高挂门头作为招牌。

自此,面馆声名鹊起。后每逢省城大考,这家面馆更是客似云来。应试的学子们纷纷来此吃上一碗“连中三元”面,期盼自己能脱颖而出、青云直上。

若干年后,一任老板觉得“魁”为“鬼”字旁,不吉,遂改为“奎元馆”,并沿用至今。

一碗面的百年蜕变

1911年,第二代掌门人李山林将奎元馆迁至中山中路三元坊路口,并对面的口味进行了改良:将黄鱼、鳝鱼、蟹黄等水产品作为浇头浇在面上,鲜美可口。

至此,奎元馆由徽式面转变为品种丰富的宁式面,并首创了“坐杠面”(面团由人坐在棍棒上,反复压制而成)。

1934年,第四代掌门人陈秀桃和厨师赵银松发明了“汤浓味鲜,面光汤干”的“扣汤面”,其养子陈桂芳改良了“虾爆鳝面”,黄鳝先养后杀,使用现剥活虾,用猪油炒制,油润鲜香。

其后战乱爆发,奎元馆几经易主,在1943年回到陈桂芳手中。他创新推出的“过桥”吃法,也深受食客喜爱。当客人说“过桥”时,伙计会让厨房将面和浇头分开放置,并多给一份浇头,这样客人可以先下酒,后吃面。

改革开放后,1992年,奎元馆推出金腿河鳗面、东坡肉面等十七个新品种,1995年建起了西式快餐经营模式的“奎元面城”,并引入四川担担面、山西刀削面等外地特色面点。

同年,奎元馆被当时的国内贸易部评为“中华老字号”。

一群大咖的流连忘返

如果说奎元馆本身就是一本历史书,那么“名流云集”就是其中的华章重彩。上世纪40年代后期,国内流传着一句话:“到杭州不吃奎元馆的面,等于没来过杭州。”无数闪光的名字成为这碗面的独特注脚。

1956年,著名京剧表演艺术家、人称“江南活武松”的盖叫天携妻子到奎元馆吃面;同年,京剧大师梅兰芳来杭州演出时也曾来品味美食;上世纪80年代初,著名书画家程十发尝了虾爆鳝面后,提笔写下 “江南面王”匾额,如今仍悬挂在店内楼梯口熠熠生辉。

与奎元馆渊源最深的当属著名武侠小说家金庸。在1996年11月至1997年4月的半年内,金庸三顾此地,并写下“杭州奎元馆,面点天下冠”和“奎元馆老店,驰名百卅载。我曾尝美味,不变五十年。”

从程十发的“江南面王”到金庸的“面点天下冠”,奎元馆凝聚光阴的故事,记取时代记忆,直至今日仍在为杭州历史增添新味。

老字号新消费

扫码留言(公众号)

扫码留言(视频号)

虾爆鳝面

做好一碗面不简单,比如63元的虾爆鳝面,毛利是最低的,黄鳝饿养三五天,一斤只剩九两,熟汆、剔骨、去内脏就打了对折,再经素油爆、猪油炒、麻油浇,最后只剩了三两都不到。

制图设计 丁艳枫

你在奎元馆有过难忘的岁月记忆吗?欢迎关注本报微信公众号、视频号,在相关推送评论区留下精彩故事,获本报编辑部回复的,可前往奎元馆领面一碗,限额100份。