



胡展奋

专栏作家

Columnist

喜欢历史，酷爱大片

1986年我入职康复杂志社做编辑。杂志社在中央商场的四楼办公，没食堂。下面就是“德大西餐馆”，偶尔尝新可以，天天搭伙怎么可能呢。再西面有“沙市”乃著名的小吃集市，但久吃也生厌。或曰南京东路河南路的百年老店“森义兴”很不错，尤以“小肉面”著称。乃过去一张，远远的就有堂馆的传面声（北方叫‘响堂’）悠悠传来：“呦么来哉，重青猗‘葱开’！……呦么来哉，宽汤猗‘小肉’！”……午饭时分果然人头攒动，虽不是“人山人海”，倒也短队排到门外，据说天天如此。

面店系双开大门，门朝外开。进门六张八仙桌，每桌可坐八人，坐满八人，堂馆就来收单，面分软面、硬面、硬硬面，叫进去后，八碗面一锅。出来一桌八碗。四碗面叫“两两碗”，以避不吉谐音。这里有个程序：进店先买筹，付粮票，面票写明什么浇头，如小肉、爆鱼、葱开、茄汁、雪菜肉丝等，而拣瘦拣肥，面硬面软，汤宽汤紧以及是否“过桥”，都是堂馆根据你的需要而临时叫的，故而灶头上下面的师傅才是面店的灵魂人物，他不仅一听到就要记住堂馆的“叫面”（即面之软硬，汤之宽紧和浇头是否‘过桥’的分类），而且仅凭手中长筷一夹锅中面条，便能知晓面的生、熟、硬、软、烂、糊。捞面时用箬篱配合捞拨成形，朝空中攒两攒将面条卷紧盛入碗中，如木梳梳过似的，俗话叫“头势清爽”，食客观之赏心悦目，气氛调动。话说这“朝空中攒两攒将面条卷紧盛入碗中，如木梳梳过”的动作，实在太潇洒了，大灶头又是面向人行道的，所以观者常常如堵。

这样的一家面店，耳畔不仅能欣赏堂馆的类似旧时“小热昏”唱腔的叫面声，还可观欣赏堂馆一支单臂一次送五六碗面出来的独到功夫——小伙

## 回忆“森义兴”

子长得俊秀，鼻子尖尖的，老人们叫他“八臂哪吒”。

森义兴的小肉面、辣肉面、麻酱拌面、茄汁肉糜面，包括阳春面在周围都是首屈一指的，我太太那时正和我拍拖，最喜欢的就是茄汁肉糜拌面（堂馆简称‘茄拌’），酸叽叽，甜蜜蜜，送一碗葱花清汤，真心好吃。

我存心结交“哪吒”，常常送一本《康复杂志》给他，他便告诉我“葱油开洋面”的葱油为什么碧碧青的道理。

原来绝大多数的葱油都是葱放入油锅慢慢熬的，这叫“船靠岸”，温度很难把控，一经高温，

葱就焦了。“森义兴”却是“岸靠船”，它是先把青葱置于大钵内，然后把油熬热，刚冒青烟就脱离灶台，“哧啦”一声把油浇入葱钵，这时需要一个帮手手持长筷快速地搅动葱油，这叫“岸靠船”，葱香完全榨出，葱却依然碧绿。又因为不放酱油，一碗面出来，“一青二白”，煞是好看。

### 八碗面一锅。出来一桌八碗。

至于小肉面的好吃，“哪吒”说关键在肉冻制作，先把肉皮煮透了，切成小丁掺入小块精肉，先炒后煮复蒸再冷却，便成肉冻，浇在滚烫的面上不会烩忒。

从来没人注意森义兴的锅。它的面汤整天不粘稠，诀窍在于，铸锅时就在一侧预留了一个U字形的耳朵，耳朵有U槽，配有U字形钢板，平时封着，面汤一旦粘稠就把U字形钢板提起来，按“短板原理”，黏汤滚滚而泄，另一边自来水龙头打开，清水不断冲入，激清扬浊，这叫“循环换汤”，堪称独门。

森义兴谐音“生意兴”，它是跟着地铁2号线动迁的，同时动迁的还有对面的四海点心店。

这些名特店都谢幕了。惟店名让人难忘，虽然其关门很久了。📍