

肉丝好多！
萧山这碗13元的肉丝拌川火出圈
儿女说：让老爸开店只想让他玩玩
老爷子却说——

78岁了 手艺被认可我很开心

近日，杭州市萧山区一网友在本地论坛上发帖：被一碗13元的肉丝拌川惊艳到了。

“老爷子退休了找点事情做，开了一家小面馆，面真心不错，又便宜，我也是朋友带我来的，开在巷子深处，一般人真的找不到，肉丝太多了，真的和现在的肉价不成正比。”

网友写下上面的文字后，又晒出了浓油赤酱的一碗面。网友说，这家小面馆开在一个小瓦房里，是真正的老味道，而且价格便宜。

前阵子，“杭州一家面馆一碗片儿川28元，只赚2元”一事冲上热搜。

对比之下，13块钱一碗的肉丝拌川，的确便宜。



▲许柏华一碗一碗地认真做面。

01

老板今年78岁 食客经常排队

走进萧山区靖江仁德公寓旁的小巷子，能看到一家玻璃门敞开的店面。门口排队的人真不少。有老客，也有看了本地论坛上的文章，特意来打卡的。

做面的是一位老爷子，专心致志干着手里的活，店内的位置都已坐满，排队的食客大多选择打包带走吃。

“大爷，加油，做快点，我们要上班了，要来不及了，我们打包带回去，加油，做快点。”两位年轻姑娘第一次来，不停地在门口催老爷子做快点。其中一位年轻姑娘说，午休时间不多，她们选择打包带走，“但是人太多了，我们前面还有10碗没做呢。”

老爷子的儿子正在店里帮忙，单子已抄了三四张：“发帖那个人是我们的老客，几乎每天都来吃，他发帖后，店里生意翻了一倍，根本应付不过来。店里就我爸一个人做面，中午高峰，来吃的人都是要等的。”

儿子很无奈，他告诉笔者，老父亲78岁了，有匠人的心气，一定要一碗面一碗面地认真做，认为这样才能做得有滋有味保质量：“一口锅一个人，这么多人来吃，中午肯定要等的。”

02

退休后开店做面 多年来一直坚持低价

从上午11点到下午近2点，高峰人流才渐渐散去，服务员收拾碗筷，78岁的老爷子弯下腰坐在了板凳上。

老人名叫许柏华，萧山本地人。

店面是自家房子隔出了一半，一间当厨房，一间供食客吃饭。“生意正常的时候，这么大是够用的。”许柏华笑着说，最近明显就应付不了这么高的客流量了，好多客人即使来了，也没有吃饭的地方。

店里挂着价格表，片儿川12元、猪肝面12元、油渣面10元、炸酱面14元、大排面16元、肉丝炒面14元、肉丝拌川13元……

“以前价格还要更低。”许柏华说，来的多是老客，肉丝拌川是店里的点单王，一天做面150碗左右，肉丝拌川大概要做七八十碗，鳝丝面也比较受欢迎，一天能卖20来碗。

一碗肉丝拌川，许柏华用了一两半的肉，他觉得这个比例能让这碗面更好吃。

许柏华年轻时是饭店厨师，退休后开起了这家店，凭借地道手艺和低廉价格，积累了一批老客。

“价格是我自己定的，这里不用房租，省了很大一笔成本，请一个帮工，成本也不高，我想做一个让周边人都能吃得起、能经常来的面馆。”许柏华说，他一个月有5000

多元的退休金，开这个店，一方面是退休后没什么事，另一方面两个孩子都已经成家立业，也不用操什么心，自己就是想现在能赚点钱就赚点，以后万一生病有点钱总是好的。”

许柏华觉得无论定价如何，面的品质都不能差。“现在算下来，一年能有十几万元的收入，挺好的。”

03

老爷子称 手艺被认可很开心

许柏华的儿子会趁着休息会来店帮忙。店里火爆的生意也让他措手不及。

“我们其实不赞成老父亲开店，开店太辛苦。”儿子说，店里经营早餐和午餐，早上不到5点就要开始忙，一直忙到下午2点才能休息。

许柏华坚持做新鲜好吃的面，下午还要去菜市场买新鲜的食材做鱼丸、肉丸，晚上8点才能彻底休息。

“我和姐姐真的拿老父亲没有办法，我们不缺那个钱，但是他觉得老了没事干，非要开店，我们只能经常来帮帮忙。”儿子说，只有一个人做面，食客一旦多了，就要延长经营时间。他更希望老父亲只是“开个店玩玩，就好”。

也有很多人想要当许柏华的徒弟，讨教做面的秘诀。

“我只教了一个人，教了两个星期。”许柏华说。

最近店面人气暴涨，许柏华心里乐呵呵的，他有一种被承认、被认可的成就感，“孩子们担心我太累，我能理解，我就是想要做点事，我还没到老得躺在床上动不了的时候。”

如果以后食客继续多的话，许柏华打算请人：“能让更多人吃上我做的面，我就觉得开心；大家都认可我的面好吃新鲜，还便宜，我就更开心。”

□章然

杭州美食——拌川

“拌川”算是杭州最常见的美食，街头巷尾、酒楼大厦皆可看到。经济实惠，售价根据配料不同而异。

如果不到杭州，你可能一辈子也见不到“拌川”二字。而第一眼见时，不禁心生疑问，猜想这是什么东西。

川是四川省的简称，而四川又多有拌面，这便给人一种把“川面”精华拌到一起的错觉。其实，这道菜不但和四川毫无关系，而且也不是常见的拌面，它是专属于杭州的地道美食。

“拌川”是一种干拌面，“川”字代表的是三种食材：面条、肉丝、豆腐干，豆腐干是切成丝的，也有加笋丝的，整道菜都是长短条，因而得名“川”。

更细分地说，川字第一笔长而弯，代表面条；中间的短竖代表肉丝，给的量少些；长竖代表豆腐干丝，给的量多些。菜名便是菜本身，非常形象。

杭州人爱吃“拌川”，什么虾爆鳝拌川、虾腰拌川、牛腩拌川、猪肝拌川等等，琳琅满目，花样繁多。而且还与时俱进，开发出了小龙虾拌川等等，好吃又时尚。

都说杭州做饼，连馒头都是红糖做的，可“拌川”是个例外，酱油偏多，味道较重，因此常搭配一碗虾皮紫菜汤，吃一口面，喝一口汤，清油解腻，微咸鲜美。这种奇妙搭配，不逊于重庆小面配骨头白汤，武汉热干面配甜浓米酒，让人回味无穷。

□林清鹿



▲网友打卡截图。