

每天擀面超百斤,卖三四百碗地道酸浆面 郧阳夫妻：过一种有滋有味的生活

“中华美食文化博大精深,各地气候、物产、风俗不同,造就了南甜北咸东辣西酸的饮食特色。其中的酸味美食,是夏天开胃的首选,如贵州酸汤鱼、四川酸汤肥牛、重庆酸辣粉……不同的酸味搭配不同的食材,各具特色。对于十堰人来说,夏天来一碗郧阳酸浆面,酸爽细腻的汤汁、顺滑劲道的面条、丰富爽口的配菜,保证胃口大开。

5月28日清晨7点半,正是用餐早高峰,人民路和上海路交会处的三堰立交桥下,一家手擀酸浆面馆内人来人往,好不热闹。35岁的郧学强、30岁的路丹丹夫妻俩,一人擀面、切面,一人煮面、调味,配合默契。每天从清晨5点忙到夜里11点,他们认真做面,努力生活,计划攒钱在十堰买房。

■文、图/记者 张婧



一碗汤汁清亮的酸浆面,点缀些许芝麻碎和小香葱,酸爽劲道。

用心继承传统美食手艺

夫妻俩都是郧阳人。郧学强老家在大柳,路丹丹出生在南化塘,青山秀水造就了两人勤劳善良、热情淳朴的个性。

“您来了!还是老样子吗,下个碗,不放辣?”记者当日在面馆采访时看到,一位老人刚走进店里,在门口擀面的郧学强就热情地招呼他坐下,并大声地和在后厨忙碌的媳妇交代道。

“都是熟客,时间长了,自然记得人家的口味。”路丹丹笑着告诉记者,2017年他们夫妻俩从福建打工回来。作为地道的郧阳人,两人一心想要继承郧阳特色美食酸浆面的手艺,于是拜师学艺。三四年来,两口子守着这家酸浆面馆,勤勤恳恳擀面、熬汤、煮面。

一次和5斤干面,平均擀一杆面需要半小时。因为胳膊一直用力,所以刚开始跟师傅学习时,郧学强累得连胳膊都抬不起来。现

在,他一天要擀20多擀杆、100多斤面,慢慢地习惯了,胳膊上练出结实的腱子肉。

每天凌晨5点多,两口子起床,然后到店里准备。早高峰到来之前,他们至少要准备好四五擀杖面,以免客人等得着急。一天早中晚餐都做,能卖三四百碗酸浆面,其间还要打扫店里卫生,手脚一直不停,忙到夜里11点左右,用煤炉子熬上第二天用的酸浆,才能收工回家。

一锅100多斤重的酸浆,经过6—8小时熬煮,酸味飘香,别具风味,次日一早开店,就可以直接用了。对于使用哪些配料,具体如何熬制酸浆,郧学强说,这是他们研制的独家秘方。

店里一位30多岁的食客告诉记者:“酸爽的汤,配上劲道的手擀面,才是夏天正确的打开方式!这家面好吃,我每天都要来吃一碗,不然就感觉少点啥。”

坚持用手擀面 做出劲道口感

为什么一定要用手擀面?因为用面杖擀的面,和用机器反复压制的面,是截然不同的两种口感。

“压面机上来回压过几遍,面就‘死’了。”郧学强认真地说,“擀面杖就不一样了,我可以随时根据面团的情况调整、使用不同力道。这样擀出来的面,才有劲道和弹性。”

记者现场看到,郧学强双手紧握一根1.5米长的擀面杖,将面团从左到右、从右到左,反复碾压。如此重复多次后,紧绷的面团逐渐舒展。接着,双手卷起面团,来回卷、擀、放,多次重复这套动作,面团慢慢变成面皮,最后犹如丝绸一般抖动,就可以切面、下面了。

一碗汤汁清亮的酸浆面,上面点缀芝麻碎和小葱花,看上去很清爽。先喝一口汤,酸中带着微辣,开胃极了!再抄一筷子面条,劲道顺滑,刺溜一下滑入口中,胃口大开。

计划在十堰买房 接儿女过来上学

两口子育有一儿一女,大闺女10岁,小儿子5岁,平时放在郧阳老家上学,由老人看护。今年疫情期间,两个孩子被接到十堰城区,和郧学强夫妇一起租房住。白天郧学强夫妇忙生意,大闺女就在家照顾小儿子,生活基本靠自理。

郧学强夫妇十分心疼孩子,决心努力买房子:“我们在店附近租了个两室一厅,每月房租900多元钱。我们计划攒钱在十堰买房,这样孩子才能到十堰上学,和我们住在一起!”

“努力拼搏,为了自己,更为了孩子的未来”,郧学强和路丹丹夫妻俩说。



“给自己点赞,激励自己更加努力!”