

银丝面馆：留住乡愁的“家乡味道”

■本报记者 崔奕 文 常报视觉 寻味记 银丝面馆 供图

“吃碗银丝面，才算到江南。”

说起银丝面馆，常州人没有不知道的。明亮的店堂，整洁的排档，数十款荤素小菜，包子、馄饨、大麻糕、小笼包等各色点心一字排开，更不用说那出名的鸡汤银丝面……配上一碗温热的玉米糊，那份熨帖，就如同店门口那古朴的“百年老店”牌匾，熟悉而温暖，让人不由地感到安心。

一碗色白如玉的银丝面，配上金黄的蛋皮丝，撒上香菜、葱花、蒜末，加上各色浇头，注入熬煮了六个小时的浓郁高汤，常州人最爱的鲜美都在这碗中。

如今，这家拥有百余年历史的老字号，正以不断求索的精神书写创新发展的序章，用忘不了的“家乡味道”为无数游子留住乡愁。



消费场景

官厨一碗面 盛赞上百年

关于银丝面的起源，传说当年乾隆帝南巡途经常州府，自毗陵驿大码头登岸进城，至官衙休息时已过饭点，衙内厨子遂呈上一碗清淡的汤面，让皇上垫饥。乾隆帝见面细如丝、色白似银，品尝后更觉柔软滑爽、鲜香入味，与北方面食大有不同，闻其名“银丝面”，赞不绝口。

清末民初，昔日衙内官厨被收入青果巷内大户人家，这碗曾获皇帝夸赞的“银丝面”渐渐在民间流传开来。1912年，创立于南大街孙府弄的“味香斋”将银丝面带入了寻常百姓家。1920年，“味香斋”更名为常州银丝面馆，翻开了银丝面百年传承的篇章。

江南细面 非遗传承

岁月荏苒，沧海桑田，百年银丝面，成为这座江南古城的特色面食，1990年被评为“常州十大名点”之一，还被编入了《中国小吃谱》。

如今，银丝面馆在常州已有60多家门店，大多开在社区旁，从清晨6时到晚上8时，早点、午饭、晚餐……从白汤面、红汤面、拌面到各种小菜、各色点心，总有常州人最爱的那一口。

为将银丝面这一常州特色面食传承发扬光大，银丝面馆的传承人们煞费苦心。直径0.8毫米，成为每一根银丝面的标准。在轧面工艺上，他们经过数百次反复试验和改良提升，经过6道工序轧出的面条，表面滑爽、口感细腻、更加劲道。在配料选择上，坚决不用添加剂。面条柔韧

的秘密，是揉面时在每10千克精白面粉中加入15千克蛋清，每天现配现做，新鲜直达餐桌。

非物质文化遗产银丝面第四代传承人、常州市银丝面馆有限公司总经理恽友友说：“我们的银丝面，真正做到了细、软、滑、韧、白、爽、直，全面还原了‘洁白如银，条细似弦，柔滑清爽，唇齿留香’这十六字特点。面条在碗中，像梳子梳过一样纹丝不乱，桥面微微露出汤面，搭出挺括的桥型，形成苏式面的传统造型‘鲫鱼背’，上铺手工制作的金黄蛋皮丝，色香味俱佳。与北方面相比，银丝面更讲究浇头的灵动和自由搭配，所谓‘碗以浇衬、浇以碗变’。银丝面的带汤感配上浇头的灵动，就是江南面的情怀。”

坚守匠心 传承文化

“老字号是荣誉、是情怀，更是期待与鞭策。”恽友友说，从产品看，常州银丝面作为江南细面的代表，最大的特点是精致，就像这座江南古城，温婉宁静、韵味无穷。“做百年老店，就要坚守匠心、传承文化，做好这碗龙城百姓爱吃的面，为传播常州餐饮文化、打造‘江南美食之都’贡献微薄之力。”

从定位看，银丝面馆的目标是成为常州百姓“家门口的厨房”，环境干净整洁，食物健康营养新鲜，产品性价比高，服务温暖温馨，让大家在这儿吃饭，感到安全安心。

为确保菜品品质，银丝面馆建立了“中央厨房”，统一采

购加工每日所需新鲜食材，严格按照配料表与工艺标准制作，从闻名遐迩的银丝面，到主要食材、净菜，都在中央厨房加工并配送到每家门店，为市民提供品质如一、高性价比的特色美味。今年，银丝面馆将投资数千万元，对中央厨房进行全面扩建，不仅将面积从6000平方米扩大到9000平方米，还要建设全无菌生产车间、添置现代化设备，实现规范化运行。

在每家门店，银丝面馆坚持面条现点现下、菜肴小锅现炒，“只要店里还没打烊，无论顾客什么时候来，都能吃上一碗热腾腾的面。”



金钱腱



配上浇头的银丝面



色白如玉，条细似弦。



半湿面

勇敢尝试 锐意创新

作为一家拥有百余年历史的餐饮老字号，如何在发扬传统的基础上，寻求创新发展？银丝面馆尝试用连锁化、标准化、规范化的方式，探索属于自己的发展之路。

对遍布全市的60多家门店，他们引入现代企业管理制度，从操作流程到食材分类、菜品加工、餐具消毒……严格规范管理。对于厨师培训与门店服务，他们也尝试使用标准化流程。

有人担心，标准化会让中餐失去原来的味道。银丝面馆在厨师团队中展开讨论：中餐为什么不能标准化？标准化和好吃矛盾吗？结论是：菜品标准是按照大家公认的最佳口味制订的，按照这个标准制作的菜肴，口味比厨师凭个人经验烹制的更有保障。

有人提出，这会造成企

业运营成本增加。银丝面馆管理层表示，严格的标准化、规范化管理，的确会在短期内增加成本，“可我们认为，现代化管理方式是企业发展的必由之路。”

有人质疑，这不是百年老店该有的样子。银丝面馆回应：“老字号不能一成不变，而要不断尝试、与时俱进，其中就包括品类的丰富、服务的提升、理念的转变、管理的规范等。商业时代，被市场认可可是产品生存与发展的根本。银丝面馆作为高性价比、全时段社区餐饮，始终坚持‘百姓放心食堂’这一角色定位，以顾客需求为核心，在食材选择、服务规范、经营理念、员工技能等方面下功夫，在确保品质的同时，不断提升性价比，贴近百姓需求，由此获得强大的生命力，让百年老字号历久弥新。”

家乡味道 留住乡愁

开在家门口，一路陪你长大，是不是最长情的告白？银丝面馆要做的不止如此。

谈起未来的方向，恽友友说：“银丝面是龙城常州的代表性美食，希望它能成为每个海外游子身边的‘家乡味道’，也成为每位远方来客了解这座城市的一扇窗口。”

银丝面馆尝试将门店开到常州以外的城市，让更多人了解这一龙城特色美食。经过反复试验，在最大限度还原银丝面特点的基础上，研发出可保存数月的盒装半湿面，尝试推出鸡汤银丝面、葱油牛肉拌面、金汤花甲面、麻辣小龙虾面、泰式冬阴功面等不同口味，并与瑞和泰、新橙源味等本土超市合作，上架全市百余

家超市，还通过出联名款的方式，走出常州，远销北京、东北等地。

今年，银丝面馆又围绕酱牛肉这一常州传统年菜，选取优质草饲牛腱肉，用古法酱卤技艺烹制出美味“金钱腱”，以真空包装在门店售卖，一经面世就赢得顾客青睐，每天都能售出千余斤，成为新晋“明星产品”。

未来，银丝面馆还考虑向海外发展，让古老的银丝面走出常州、走向世界，让更多人了解“常州银丝面”，了解中华民族的餐饮文化。希望在不远的将来，无论你身在何方，这碗“家乡的味道”总能在你身旁，承载那忘不了的乡愁。

