

# 一缕锅气 飘香山河

探秘安庆炒面从老街排队到千里餐桌背后的“守”与“变”

## 流量赋能：网红效应激活市井烟火

“刷到乌啦啦的视频,就把‘吃安庆炒面’列进了旅行清单,这次特意来安庆打卡炒面。”排队间隙,来自武汉的游客陈萌萌举着手机拍店里的颠勺场景,语气里满是期待。等面上桌,她夹起一筷子尝尝,立刻笑着补充:“和我们那儿的炒面不一样,安庆炒面的面条特别劲道,酱汁裹得特别匀,一口下去全是锅气,难怪这么多人来打卡。”

今年4月,美食网红乌啦啦专程来安庆打卡,花128元连吃12碗炒面,直言“中辣刚刚好,每根面条都裹着酱汁”。这段视频在抖音收获

47万点赞,让安庆炒面瞬间突破地域圈层,不少外地游客拿着手机找攻略,专门来打卡“乌啦啦同款”。

网红效应带来的热度在节假日尤为明显。今年中秋国庆假期,墨子巷、吴越街等老牌小吃聚集地的炒面店日均接待量较平日翻倍,不少店铺从清晨四五点就开始营业。“以前都是街坊邻居光顾,点单不用多问,‘老样子’就懂了。现在经常能碰到说普通话的游客,还会主动问‘是不是安庆最正宗的炒面’。”墨子巷一家炒面店老板说。

## 口碑筑基：抱团闯市场的乡愁力量

“说起来也巧,有个安庆小伙子,在上海读了四年大学,几乎每周都来我店里吃炒面,现在我回安庆开店,他‘五一’‘十一’放假必来。”在“小齐炒面”店的操作台旁,店主陈华珍一边炒面一边笑着说起这段让她印象深刻的往事。她身材瘦小,双手布满老茧,是常年握铲颠锅的印记。

“在上海打拼不容易,我们一合计,为什么不把咱们安庆最拿手的东西做成品牌,集中力量干大事?”陈华珍向记者坦言,早年她跟随亲戚子侄闯上海,他们统一技术标准,保留了安庆炒面的核心工艺,认准了“安庆炒面的魂在碱水面”,每一家店都坚持用家乡碱水面,筋道爽滑、口味地道。同时,又根据上海食客

的偏好,在炒制工艺上做了调整。就这样,他们把“小齐炒面”在上海做到了“一区一店”,生意火爆,每家店日均能卖出三、四百单。这种“遍地开花”的模式,不仅降低了单个店铺的运营风险,更在无形中构筑了一个强大的品牌矩阵,烙印在上海食客的心中。

“我们没做过什么推广,全靠口口相传。你把味道做正了,大家自然愿意来,还会把你推荐给朋友。”陈华珍说,在上海五年,他们靠“抱团守味”,让“安庆炒面”的招牌在竞争激烈的上海餐饮市场站稳了脚跟,也让更多异乡人通过一碗面,知道了“安庆”这座城市。

## 创新破圈：预制包装打通千里餐桌

“今年九月底才开始做真空包装炒面,一开始真没琢磨过这事儿,都是外地粉丝天天问,‘能不能寄点炒面过来’。”走进“大树炒面”门店,除了热气腾腾的现炒档口,最引人注目的是一袋袋真空包装的炒面。店主刘少中擦了擦操作台,说起做预制炒面的初衷,他坦言是“应需而为”。“炒好的面不好寄,路上容易变质,就算没坏,面也坨了,口感也很差很多。我就想着能不能做个类似方便面的组合装,让在外的安庆人和外地朋友,不用来安庆,也能吃到正宗的安庆炒面。”

这一琢磨,就试了十几天——面条要煮到几分熟真空包装才不坨,卤汁分装多少量刚好裹满每根面,调料包怎么配才够味,刘少中一点点调整,终于摸索出合适的方案:面条选250克的安庆碱水面,煮到八分熟用油炸好再真空包装,既能保证筋道,复热后也不会坨;卤汁、酱油、调料包和辣椒面,都按他日常炒制的比例分装,确保顾客在家也能调出“店里的味道”。对于储存方法,他也做了细致的标注:“真空包装未开封时,面条冷藏保存、卤汁冷冻保存,到货五天内吃完。”

这种创新服务,精准击中了“乡愁需求”,如今预制炒面每天能出三十单左右,顾客基本是三袋起发,最远的订单寄到了新疆。“邮费比面钱还贵,我一开始都劝过顾客,说‘不值当’,可人家说‘就想尝尝安庆炒



安庆炒面。

面的正宗味’。”刘少中想起新疆顾客发来的反馈,语气里满是欣慰,“顾客说,味道跟在安庆家里吃的一模一样,那一刻觉得再麻烦也值得。”

为了让顾客少走弯路,刘少中还会在每个包裹里附赠一段炒面视频,从开火倒油,到面条下锅翻炒,再到淋卤汁拌匀,每一步都讲得细致。“怕有些人第一次做没经验,视频里特意说‘小火慢炒,别着急加调料’,不少顾客看完还会在微信上跟我反馈‘一次就成功,口感和店里的几乎没差别’。”刘少中笑着说。

越来越多的炒面店,也跟着加入了创新的队伍。有的不仅做预制炒面,还搭配了安庆素鸡、藕圆子等配菜,让外地顾客能一站式品尝家乡风味。这种“标准化+个性化”的创新,让安庆炒面突破时空限制,香味飘到了更远的地方。

## 记者手记：藏在“守”与“变”里的用心

这碗炒面,没有复杂的食材,没有精致的摆盘,火起来的原因,或许正是藏在“守”与“变”里的用心:守着手工揉面的劲道、现炒现卖的锅气,不丢安庆人的口味记忆;变着抱团闯市场的思路、预制锁鲜的方法,让家乡味能走得更远。

其实,一座城市的温度,往往就藏在这样的

街头小吃里。它是本地人早餐桌上的习惯,是游客眼里的城市符号,更是在外游子心中的牵挂。如今,安庆炒面正一步步走出宜城。相信未来,这缕从铁锅里飘出的香气,会带着安庆的烟火气,飘进更多人的生活里,成为一张更鲜活的“城市名片”。



刘少中在制作预制炒面。



市民在墨子巷邮局炒面店外排队等餐。

□ 全媒体记者 杨浔 文/图

早上7点,墨子巷口的炒面摊前已经排起了长队。碱水面在铁锅中翻腾,随着卤汁“滋滋”一声浇下,香气瞬间弥漫整条街巷。炒面上桌,慕名而来的食客们立刻大快朵颐起来,边吃边感叹:“香!”

这样的场景,在安庆的大街小巷已不鲜见。近年来,随着短视频平台的兴起和“地方美食热”的持续发酵,“安庆炒面”这道承载着无数人童年记忆的特色街头小吃,正以惊人的速度“出圈”,从一条老街走向全国,从市井烟火升腾为城市“味觉名片”。

