

家乡味道 · 一味一故乡

酒厂拉面没有酒，却酿出最浓“后劲儿”

文/图 我就吃不胖

在邳州，若想寻一碗地道好吃的拉面，当地人定会推荐你去青年西路原运河酒厂位置的酒厂拉面。从1993年开店至今，经过32年的沉淀积累，酒厂拉面的味道早已刻进许多人的记忆里。

邳州酒厂拉面的汤汁浓稠鲜香，面条爽滑Q弹，配上牛肉、辣椒、香醋与香菜，用筷子夹起一挑，大口送入嘴中——鲜、香、咸、辣交织，一口下去，满是满足。

有趣的是，酒厂拉里面没有酒，老板与运河酒厂也无太多关联；之所以叫这个名字，只因店铺用了老运河酒厂的房子。

运河酒厂1948年正式建厂，1955年从官湖镇迁至运河镇青年西路南侧，是邳州老城举足轻重的企业。上世纪七八十年代，是运河酒厂效益最红火的时期。“当时酒厂周边围着十多家企业，像缫丝厂、油厂、棉麻公司等，那时候西区被称作邳州的工业基地，每天人来人往，格外热闹。”一位原酒厂老职工回忆道。

当年黄文江还是运河码头的拉车工人。1990年，他和爱人在酒厂门口摆起小摊，卖起了拉面。1993年，黄文江租下酒厂东北角的一间房，有了自己的店面，取名“酒厂黄家拉面”。那时，一碗拉面卖一块二，生意十分红火。2005年运河酒厂破产，随着厂房保留至今的，还有“酒厂黄家拉面”。

邳州人爱吃辣、偏爱重口味，为摸索出当地人中意的味道，黄文江反复研究琢磨。

“关键在汤料。底汤用熬好的牛肉汤做基础，再加入八角、花椒、桂皮等香料，得反复试验才能确定最适宜的配方。还有辣椒油的熬制，既要留住辣椒的香味，还得保证油色通红透亮……”黄文江介绍道。

除了钻研独特口味，做一碗好拉面，要拉出细长均匀的面条，同样需要反复练习。做拉面既需技巧，更需

体力——从和面、揉面到拉面，每一个步骤都得铆足劲。“想让拉面更有筋道，和好的面要反复揉，把每一团面都揉开，揉出筋感才行。”黄文江说，为让面团更容易拉扯，揉面时要抹些大豆油，“油附着在面上，能让面团更柔滑；而且大豆油健康，还能增添面香，煮出来的面条也不会粘连。”这些都是他多年摸索出的门道。

这家店每天从凌晨4点半营业到傍晚6点半。黄文江和爱人每天凌晨1点多就起床，先煮牛肉；3点半左右，店里的其他员工陆续到岗忙碌。“为啥开门这么早？”黄文江解释道：“以前码头工人要早起上工，还有人要赶早路，当时周边没别的吃食，我早开门，他们就能填饱肚子了。”后来，大家都知道酒厂拉面开门早，要是早上没处吃早饭，去他家准能吃得饱饱的。

凭借独特味道，酒厂拉面吸引着一批又一批食客前来。黄文江算过一笔账：“平均每天要用200斤牛肉、近700斤面粉，能卖出1200碗左右的拉面。”

除了本地食客，酒厂拉面还吸引了不少周边地区的人。常有顾客专门从睢宁、新沂、徐州市区赶来，甚至还有临沂、泗阳、宿迁等外地食客驱车前往。

一年里，酒厂拉面会歇业3个月。“夏天约两个半月，冬天约半个月。”黄文江说，以前家里种着田，夏天要回家收麦，只能关店；冬天要备年货、走亲戚，一家人难得聚在一起，就会多歇几天。后来这渐渐成了习惯，“所以老顾客都知道，这段时间想吃拉面，得忍一忍。”他笑着说。

近年来，黄文江开始招收学徒，想让更多年轻有干劲的后辈传承这门

手艺。前来学习的既有邳州本地人，也有宿迁、泗阳，以及安徽淮北、山东临沂等周边省市的学徒。“希望更多人知道酒厂拉面、爱上酒厂拉面，也能一直吃到酒厂拉面。”黄文江说。

目前，黄文江已成功注册“酒厂黄文江”商标；2021年4月，邳州老店的门头也正式更名为“酒厂黄文江牛肉拉面老店”。他坦言：“这么多年，大家认可我，不光是因为味道独特，更因为有品质保障。我不管买牛肉，还是买煮牛肉用的花椒等调料，都得选最新鲜、货源最好的。”

黄文江如今快70岁了，老店的生意基本交给子女们打理，他则负责监督，偶尔搭把手。“只要邳州人想吃我们黄家的拉面，我就一直干！要是哪天实在干不动了，就让儿子、闺女接着干。”他说。



分享你的“家乡味道”

为了让市民更直观地感受乡土风味，徐州报业传媒集团重磅推出“家乡味道”徐州农特产品征集推广行动，通过线上线下活动打通优质农产品从田间到舌尖的“最后一公里”，让徐州好物走进千家万户。登录徐报集团自主创办的“彭橙GO”线上商城（扫描右侧二维码），更多好物一键到家！



在全市范围内招募“爱心驿站”便民服务点，站点配备生活便利物资，为户外工作者及游客提供即时帮助，打造“家门口的温暖港湾”。

转角爱到站 情义满彭城

爱心驿站

全城招募

徐州报业传媒集团

◎指导单位：徐州市文明办 共青团徐州市委 徐州市残疾人联合会 徐州市红十字会 徐州市慈善总会

◎主办单位：徐州报业传媒集团 ◎支持单位：徐州市青年商会 恩华大药房

◎承办单位：徐州六磅文化传媒有限公司

▼招商热线 18912028042