

# 常州银丝面

## 银丝面的前世今生

□ 徐宏杰

说来好玩，江苏就连一碗面条也是散装的，全省各地似乎均有一碗好吃的面，如南京皮肚面、苏州枫镇大肉面、昆山奥灶面、常熟草油面、东台鱼汤面、淮安长鱼面、镇江锅盖面……这些特色面已经成为各地吸引外来游客最好的招牌之一。

常州也不例外，传统特色小吃——银丝面因面细似丝、色白似银、味美汤鲜、柔软滑爽而闻名遐迩，常州银丝面馆早已在常武大地处处开花。

### 常州银丝面的创制

1994年出版的《常州市商业志》介绍：银丝面是常州特色小吃品种，1958年由味香斋面馆创制，配料讲究，操作工序严格，是生面中的上品。但据一位亲历当年南大街餐饮盛况的沈姓老者讲述，上个世纪五十年代初，味香斋由曾做过“双桂饮食店”主任的肖紫文女士初创，开设于南大街孙府弄口，属公私合营企业。早上卖面，中午和晚上供应酒、菜、面、饭，下午卖熟菜，

生意十分兴隆。当时常州的面店大多用小方面或者中阔面，味香斋一位湖北撩面师傅则用细面，称“银丝面”，二两面售八分、三两一角，浇头现炒二至三角不等。最实惠是咸菜肉丝面，四分钱可加上两汤匙咸菜肉丝，另外有什锦锅面，六角一份，可供三四个人吃。

上个世纪六十年代中后期，广化饮食服务公司因味香斋的职工收入远高于其他饮食店的职工，于是平调银

丝面品种，在公司门口专门开了一间常州银丝面馆。

以上两篇资料，似乎坐实了银丝面由常州味香斋面馆创制。味香斋则创于上个世纪五十年代，这样看来银丝面是在新中国成立之后公私合营时期才出现。《常州商业志》作为官方史志，比起一般文献资料肯定要更加严谨与真实，但要说银丝面为常州味香斋所初创，可就站不住脚了，一张盛宣怀亲改的菜单就是最好的证明。

### 常州银丝面的发展

盛宣怀，常州武进县人，近代著名官办商人、买办，洋务派代表人物，著名的政治家、企业家和慈善家，被誉为“中国实业之父”“中国商父”“中国高等教育之父”。其十数万件档案现藏于上海图书馆，称“盛档”。其中有一张宴请菜单，乃1893—1894年间，盛宣怀受李鸿章之托，亲自设计修改了中西合璧的菜单以飨外国客人。菜单列有红烧鱼翅、挂炉鸭子、黑白蘑菇焖牛里脊、冷冻洋鹅肝、汤、点心小吃、餐后水果、咖啡等多味佳肴，以便中西双方佳宾各取所需。其中中式面点为汤面饺、银丝面两道，由此可见银丝面早在1893年之前已然出现。

另据1948年《武进指南》记载，常州城知名菜馆

内县直街的绿杨饭店，除了蟹粉狮子头、硝肉、炸鱼等名菜，点心亦有夹肉豆豉饼、银丝、馒头、加蟹、烧麦、合饼等。银丝、加蟹分别为银丝面、加蟹小笼之简称。可见民国时期常州城中银丝面也早已大行其道。

1926年的《吴中食谱》亦讲：“苏城点心，惠而不费，而以面为最普遍，观前观振兴面细而软，肉酥至不必用齿嚼；傍晚，蹄膀面更佳，专供苏州人白相观前点饥之用，故大碗宽汤，轻面重浇，另有一种工架也。”1936年出版的《吴门新竹枝》也有“时新细点够肥肠，本色阳春煮白汤。今日屠门须大嚼，银丝细面拌蹄膀。”作者为清人金孟远，此为银丝面在清末至民国时期在姑苏城中盛行之力证。

2011年6月《中国粮油学报》载“机制面条制作工艺研究综述”一文中提到：机制面条出现于19世纪50年代。1840年鸦片战争后，外国工业商品大批量进入中国，及至后来洋务运动兴起，手摇轧面机适逢其时，由于生产效率较手工面大大提高，机制面成为当时大城市的主要面条品种。因我国南北气候不一而致小麦品质不同，北方以抻面为主，在和面时常加蓬灰物等以增加面筋之筋道。南方面条大多则为刀切面，在和面后用擀面杖反复轧压，同样是为增加面条的韧性。轧面机配上细齿面刀，才使得真正意义上的银丝面产生。故李合肥（李鸿章别称）宴请外国客人的餐桌上出现银丝面丝毫不奇。



### 常州银丝面的制作工艺及烹饪方法

虽说江南诸城早在清末民初时已有银丝面，为何常州的银丝面却最终能脱颖而出成为中国知名小吃呢？这当然与常州银丝面的制作工艺及烹饪方法有关。《中国小吃·江苏风味》介绍，味香斋周俊良师傅在面粉中直接加入鸡蛋清以增加面条韧性与风味，再用细齿面刀轧制成面条。因面条洁白如银、纤细如丝，故而得名银丝面。

烹饪面条时，碗内放熟猪油、青蒜末提香，再放入沸鸡汤。俗话说“看戏听腔、吃面靠汤”，以鸡汤作面汤当然清香鲜美。面条熟后均匀捞入碗中，再撒白胡椒粉增鲜，面条吃来柔软光滑有韧性，如再以虾仁、肉丝作浇头，则味更佳。以至于1963年，无锡新万兴菜馆亦从常州引入银丝面，遂风靡锡城，这是《无锡地方菜谱》记载的真实历史。

