

奎元馆

创办于1867年，杭州知名老牌面食餐馆，以其历史长/规模大/特色鲜明而饮誉国内外，旗下颇具特色的产品有虾爆鳝面/片儿川等

品牌简介

奎元馆面店（简称奎元馆）1867年（清同治六年）创办于杭州，创办人系安徽籍人士，姓名无可考证。该店虽几易其主，但其经营面条的业务始终未变，且以历史长、规模大、特色鲜明而饮誉国内外。

奎元馆的面条自有其特色：选用的是好的面粉，专人制作，面条要做到下水后烧而不糊，韧而滑口，吃起来有筋；面上的配料也要十分讲究。“片儿川”是奎元馆的特色面之一，相传是从苏东坡在杭州做馆时写的“无肉令人瘦，无竹令人俗”中得到的启示。它以新鲜腿肉、时鲜竹笋、绿嫩雪菜作为原料，经烹制后，色香味俱全，令人馋涎欲滴。有人尝后感叹着说：“有笋有肉不瘦不俗，雪菜烧面神仙口福。”“虾爆鳝面”也是声名远播的一种特色面。据说在清末杭州一带水网密布，盛产鳝鱼，河虾大都被鱼儿吃掉了显得珍贵，渔民为了推销鳝鱼就以河虾搭配。奎元馆便用虾鳝制作一道菜：虾肉鳝肉用油爆炒后再以香麻油淋，加上红的椒丝、绿的葱丝或黄瓜丝，放在这样一碗面上，任谁也没办法抵挡得住它的诱惑力。为了配合酒客的需要，面浇头也可分别装盆，连同面食一起上桌，可用浇头下酒，酒喝完把剩下的浇头放到面里再吃面。

奎元馆经营的面食品种达百种之多，但负盛名的要数片儿川面和爆鳝面。奎元馆的面要称作“坐面”，选用无锡头号面粉，由专人制作，用手工捍上劲后，还得垫上一根碗口粗、9尺长的竹杠，再用人工坐研半个小时左右，每30斤面粉打成8尺宽、7尺长的面皮，可切成3分左右的面条。“坐面”烧而不糊，韧而滑口，吃起来有“筋骨”，面料配制也十分讲

究。片而川配料相传是从宋朝诗人苏东坡在杭州做地方官时所写的“无肉令人瘦，无笋令人俗”之句得到启示而来的。它以新鲜腿肉、时鲜竹笋、绿嫩雪菜作为原料，经厨师烹制，当一碗热气腾腾的片儿川面端上餐时，只见肉红、笋白、菜绿，色泽分明，引人食欲。难怪后人常言，“有笋有肉不瘦不俗，雪菜烧面神仙口福”。

虾爆鳝面的搭配也有一段经历。据说清同治年间，钱塘一带盛产鳝鱼，淡水河虾却不甚多，显得名贵。渔民们为了推销鳝面，就以鳝、河虾配售。奎元馆选用的河虾大小匀称，现卖现烧。鳝鱼规定要有大拇指粗，每斤5条左右，这样大小的鳝鱼，正处于“壮年”肉厚质嫩。爆鳝面在烹调时，采用“三油”爆炒，即先用菜油爆，次用猪油炒，再用麻油烧。这样虾嫩鳝脆，香气袭人，味道美不胜言。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/kyg-637579.html>