2010年11月27日 星期六 郑州晚报

烩面2两4两没个准儿？记者实地称重

同样两片面，两家饭店相差1两多

“平时吃烩面，感觉多多少少没个准，晚报能不能和我一起去店里称称，看看到底啥情况？”晚报读者毛女士，昨日上午带着干净的塑料袋、筷子和便携秤来到报社，希望我们能跟她一起去店里走一趟。

晚报记者 张竞昳 张璇/文 廖谦/图

两片烩面坯超过4两。

两片烩面坯煮熟后重达一斤。

购买地点	面片规格	购买片数	实重
裕丰源	每片100克	2	206克
合记	每片100克	2	257克
萧记	每片100克	2	252克

【体验】 湿面片一片都是2两多

昨日12时许，我们首先来到桐柏路上的裕丰源，要了一大一小两碗烩面打包带走。小票上显示，大碗2两，小碗4两。不一会儿，服务员将分别盛装的烩面，用两个袋子提了出来。

出门后，毛女士拿出准备好的干净袋子，先把2两的烩面控干，挑出粉条、豆腐丝等配菜，捞出面片，随后用便携秤称了称，刻度显示不到200克，为确保准确，我们找到一家药店，用药店校准过的电子秤进行称量，得出的准确重量是174克。

面片煮熟之后是174克，那没下锅之前呢？“他们说2两4两是面片的重量，咱再看看面片的重量”，毛女士很执著，于是我们再次进店。“面片？有啊，一片2两的2块钱。”拿着两片共4两的烩面坯，我们返回药店，电子秤显示206克，比4两多出6克。

随后，我们到了洛河路上的合记烩面馆、淮河路上的萧记烩面馆，同样各买了两片2两的生面坯。

【讨论】 2两4两指的啥各家说法不一样

“尽管足够4两的分量，但各家重量不一样，合记跟裕丰源就相差1两多，怪不得我们会有‘饥一顿饱一顿’的感觉。”包女士感慨道。看来，各个烩面店的面片分量并没有一个统一的标准，多少全凭后厨师傅的经验和感觉。

不仅生面坯没有统一的标准，其实连2两4两究竟指的是什么，各家的说法也不一样。记者致电各家面馆询问时，各烩面店的工作人员给出的说法不一，有的称“2两4两是指生面坯的重量”，有的则表示“应该是煮熟之后的重量”。

而在晚报读者陈先生看来，2两4两之说，应该是从计划经济时代遗留下来的概念：“那时候，市民都是用面粉还有粮票换面条、馒头等面食，所以，尽管如今粮票取消了，2两4两也应该按生面粉的重量算。”

【质疑】 烩面是不是一锅煮一碗？

记者两次在药店称重的时候，都有晚报读者很感兴趣地围在一旁。“真的够啊？那为啥我们上回去吃，面那么少啊？”“烩面应该是大锅煮出来，然后分大小碗捞的，谁能保证分量一样啊？”“顾客多的时候，来不及煮，供不上，一锅就多分几碗，多给你盛点儿汤呗。”

“1片面是2两，小碗下一片，大碗下两片，一锅只出一碗，这是烩面的特色。”合记烩面馆的工作人员曾在电话中表示，后厨师傅和好面后，会把面分成等重的小份，每份是2两，一锅只煮一碗。

【业内】 郑州烩面都是分小锅下的

说起郑州各家的烩面，做烩面生意10多年的贾先生滔滔不绝。据他介绍，2两4两说的都是干面粉。“但是一般来说都吃不到，不能说没有，而是很少。”他说 ，“4两面就是说4两干面。”

对于很多读者“分大锅下还是小锅下”的疑问，贾先生说，据他了解，郑州的烩面都是分小锅下的，一锅一碗，外地有用大锅的。贾先生说，平时大家要了面之后感觉没多久就能端上来，那是因为后厨的灶比较多，而且高汤都是用大火烧。

“其实咱们现在所说的一碗面2两4两，都是无形当中形成的规矩。”贾先生说，要是问缘由，还真说不出来。不过，贾先生说，由于气候的原因，和面的时候，冬天会多放一点水，而夏天天气较热，会少加一点水，这样面的软硬度才能适中。