

一日三餐的烟火气,藏在这碗馄饨里

奉城拾光·守艺

记者 李露 周渊民 梁科 王红雨

清晨,总以第一缕烟火唤醒一座城。天微亮,状元坊馄饨店却已是一片热闹景象:热气腾腾的蒸饺在炉火上蒸着,水饺在锅里翻滚着,刚出锅的馄饨上漂着些许葱花,袅袅香味在街头巷尾弥漫开来,联结着素不相识的人们,也氤氲开一个又一个故事。

馄饨,方寸皮、鲜肉馅。作为江南点心小吃中的至臻境界,鲜肉小馄饨也叫“缙纱馄饨”或“泡泡馄饨”。由于与生俱来的一份浓郁市井之气,使之通常不使上厅堂见客待人,却乐得在街头小巷守一方小天地,彰显自己淡雅婉约的风情。



扫码看视频



凌晨5时,路边的梧桐树上还沾着露水,状元坊馄饨店的卷帘门便“哗啦”一声被拉起。不一会儿,第一缕蒸汽从门缝里钻出来,瞬间唤醒了整条街的人们。

状元坊馄饨店现任店主方狄系上围裙,点火、烧水、擀皮、包馅,一整套动作行云流水。等锅里的水开始冒泡,他便抓起一把馄饨,轻轻一扬,薄如蝉翼的皮子在空中划出几道弧线,落入沸水中。锅里的馄饨顿时像一群

一碗馄饨卖了44年

小鱼,在水中翻滚、浮沉,最后鼓成一个圆润的“泡泡”,浮上水面。

夏天的清晨,天亮得早些,人们也起得早。“要一笼蒸饺,再来碗小馄饨”,这是背着书包的小学生,低着头牵着妈妈的手,嘴里嘀咕着今天要吃馄饨配蒸饺;“老样子,今天多加点葱花”,这是穿着白色背心心的老大爷,手里

攥着把油光锃亮的蒲扇,晃悠悠走进店里,自顾自坐在老位置;“生馄饨给我打包2份嘛”,这是匆匆忙忙的上班族,生馄饨打包回家可以随时开火。

江南人吃馄饨,讲究“先吹、后吸、再嚼”。吹,是把热气吹散;吸,是吸溜着把馄饨和汤汁滑进嘴里;嚼,才是牙齿与馄饨的“短兵相接”。一口下去,

皮子滑,肉馅弹,汤汁鲜,像一场细雨落在久旱的稻田里,每一个毛孔都舒张开来。

阳光渐渐热烈,树影的轮廓渐渐明朗。忙活了一个早上的方狄,又从冰箱里拿出了肉馅,开始搅拌,为中午的高峰期准备。“这家店最早是我外公开的,到我这一代已经开了44年了,但是不管多少年,我家只卖三样东西:馄饨、蒸饺和水饺。”方狄用最质朴的话语说出了三代人的初心与坚守。

其实,江南这一带,最早的馄饨摊通常以扁担或三轮车摆卖,一头是炉灶,另一头是货架,放置调料、馄饨皮、肉馅及板凳餐桌。摊主支起一口大铁锅,把小桌椅从三轮车上搬下、架好,熊熊的柴火烧起来,便是一方烟火人间。

状元坊馄饨起源于1981年。因为家里人口众多,为补贴家用,方狄的外公徐老先生凑钱买下了状元坊小店旁的小门面,挂上了“美味馄饨”的招牌。一到傍晚,徐老先生夫妇便挑着

店名居然是顾客起的

家里准备好的食材前来开卖,生意一直做到半夜。忙的时候,家中的子女也会来帮忙,慢慢地,徐家第二代也学会了做馄饨的技巧,而来品尝的食客也渐渐增多,馄饨摊的名气开始大起来了。

只是没想到的是,因为馄饨摊在奉化大桥西岸村状元坊路,很多食客

慕名来状元坊吃馄饨,久而久之,“美味馄饨”四个字反倒没人提,“状元坊馄饨”之名悄然传开。

名字是别人给的,味道却是自己做的。徐老先生年轻时在上海的外洋轮船上做过厨师,习得一手好厨艺。他对馄饨的要求就是“皮要薄,馅要鲜”。因此,他用擀面杖将皮子擀得特

别薄,乃至可以透出手影,还稍微添了点碱水,让皮子吃起来口感略带碱水的香味,煮熟后也不至于散开,形状更好;馄饨馅用的都是上好的新鲜猪肉,配料也很讲究,除了酱油外,还放蛋丝,客人也可根据自己的口味添加少许辣酱。

从每日的清晨营业到凌晨,在这漫长的岁月里,状元坊馄饨售出的馄饨数量无法计算,然而那一碗碗滚烫的滋味,始终带着同样的温度与香气,悄悄熨帖客人的心。

时光变迁,最开始的老店从徐老先生手里交至徐家第二代,店铺也从状元坊商城旁搬至了商城后面。再后来,随着徐家第二代慢慢隐退幕后,加上其他成员另有发展,方狄便从舅舅、妈妈的手里接过了这一重任。

新与旧之间,城市微妙地腾挪,状元坊馄饨也在方寸处修正适合自己的航标。2023年,光明社区拆迁,状元坊馄饨再次面临另寻场地的难题。“不敢搬远,既然是‘状元坊馄饨’,还是在

在方寸间守护“老米道”

状元坊更合适些。”于是,方狄在状元坊商城旁边租了店面,依旧守护着徐老先生留下的手艺。

早些年,状元坊馄饨店里的馄饨皮子都是手工现做的,后来生意越来越好,店里的场地又有限,皮子就请别的作坊定点加工,但配料、工序都丝毫不

未变,自然味道也没变。

奉化人念旧念品质,从牙牙学语到为人父母,从意气风发到白发苍苍,从熟稔的老街坊到寻味而来的新奉化人,一只青花瓷碗、几粒葱花、几缕鲜香,是心头牵挂的老味道,更是忘不掉的一方风味。

“我1986年就开始在这里吃了,吃不腻,还是记忆里的‘老米道’。”偶遇一位老街坊,虽从光明社区搬出,去了新居,还是爱来这里吃一碗馄饨。

或许,就如清人杨静亭在《都门纪略》盛赞:“包得馄饨味胜常,融融春韭嚼来香。汤清润吻休嫌淡,咽后方知滋味长。”这一枚面与馅料的融合吃食,如行云般在沸汤里起起落落,翻滚出一碗人间烟火,飘香中,低头吃小馄饨的有南来北往的过客,构成了一幅幕幕平凡人生的幸福剪影。

96名新人“就位” 我区新聘事业单位工作人员岗前培训开班

本报讯(记者 郑连乔 通讯员 胡辰宇)9月15日上午,由区人社局组织实施的2024年度新聘用事业单位工作人员岗前培训班在滕头乡村振兴学院启动。96名新聘人员齐聚一堂,以饱满的

热情开启职业生涯的“第一课”,为我区高质量发展注入新鲜血液。

这批新聘事业人员大多来自基层一线和关键部门,覆盖城乡建设、交通运输、农业农村、文体旅游等多个领域。开班仪式上,学员们集体

观看了奉化区宣传片。镜头下的奉化山水相映、城乡共美,有着深厚的人文底蕴和蓬勃的发展活力。

据悉,本次培训围绕“青蓝传承、思想淬火、应知应会、知行熔炉、青春风采”五大模块展开,涵盖奉化区

情介绍、政策法规解读、政务写作、AI应用等前沿实务,还邀请我区中青年干部开展主题宣讲,并安排学员赴卓兰芳纪念馆、裘古怀纪念馆等地开展现场教学,在“行走的课堂”中感悟信仰力量、传承红色基因。

奉化区殡葬建设项目二期工程全面竣工 预计今年12月底正式投入运营

本报讯(记者 徐琼 虞金辉 通讯员 颜静宜)近日,由区农商发展集团有限公司承建的宁波市奉化区殡葬建设项目二期工程已全面完成建设任务。该项目位于江口街道汤果岙,是一项集公共服务、环境保护与人文关怀于一体的综合性民生工程。

项目总建筑面积25559.38平方米,建设内容涵盖殡仪综合服务楼、办公用房及陵园等相关设施。自2024年5月28日开工以来,农商发展集团牵头各参建单位,科学组织、

精细管理,克服了地质复杂、工期紧张等困难,于今年8月底完成主体建设,预计今年12月底正式投入运营。

该项目作为服务全社会的重要窗口和社会主义精神文明建设的重要阵地,建成后将显著缓解我区殡葬设施供给不足的问题,更好满足人民群众多样化殡葬服务需求。同时,该项目将通过推行绿色生态殡葬模式,助力节能减排,推动环境友好型社会建设,进一步彰显公益属性与社会效益。

莼湖少年军校10周年结营仪式举行

本报讯(记者 王怡宁 王林威 通讯员 王碧瑶)昨天上午,莼湖中心小学操场旌旗猎猎,该校少年军校10周年结营仪式在此举行。200余名军校学员齐聚操场。

当天上午9时,结营仪式在

庄严的检阅中开启。200余名身着统一服装的军校学员们列队而立,挺拔的身姿、整齐的步伐,展现集训的扎实成果。随后,护旗手护送国旗入场,全体人员肃立凝视。会操表演环节更是以沉浸式情景剧的形式表演让国防教育“活”了起来。

“少年军校从初办时的摸索起步,一步步成长为学校‘海洋育品格,国防铸担当’的特色品牌。10年传承下来,坚毅自律、团结勇进的军校精神,早已融入校园的每一处角落,成为师生共同的精神底色。”莼湖中心小学党支部书记、校长邬

静娜说,“今天恰逢‘九一八’纪念日,再过两天就是第25届全国国防教育日。我们特意选在这个特殊的时间节点举行结营仪式,就是想让孩子们在铭记历史、勿忘国耻的同时,以少年之姿立下报国志向,让爱国的种子深深扎根在心底。”

区中医医院4位专家获“浙江省名中医”称号

本报讯(记者 郑连乔 王层裕 通讯员 陈怡)近日,浙江省卫生健康委、浙江省中医药管理局联合发布《关于表彰浙江省名中医的决定》,区中医医院裘黎明、周耀、谢幼娟、周亚萍等4位专家荣获2025年度“浙江省名中医”称号。

“浙江省名中医”是浙江省中医药领域个人成就的最高荣誉之一,本次区中医医院4位专家获此殊荣,标志着该院中医药事业发展迈上新台阶。区中医医院党委书记、院长竺黎梅告诉记者:“此次4位专家同时获评‘浙江省名中医’,是自1997年赵国仁医生、1998年张谟瑞

医生获评以来,我区医生第3次获评浙江省名中医,也是获评省级名中医数量最多的一次。”

“医院将在下一步工作中,从四个方面务实推进,力争让我院中医药服务能力和人才队伍建设再上新台阶。”竺黎梅介绍,医院将系统总结与推广名中医学术经验,加

大中青年骨干培养力度,强化专科内涵与品牌建设,营造浓厚学术与传承氛围,努力打造一支结构合理、技术过硬、医德高尚的中医药人才队伍,真正实现“头雁领航、强雁护航、雏雁跟飞”的发展新格局,为奉化中医药事业高质量发展贡献力量。

长汀未来社区开展创意盆栽制作活动

本报讯(记者 孙申磊 卓博寅 通讯员 王林梅)近日,长汀未来社区开展创意盆栽制作活动。10余名社区儿童参加活动,将闲置咖啡杯托变成精美的手工盆栽。活动中,指导老师带领孩子们

裁剪、装饰杯托,制作出各具特色的迷你盆栽。孩子们发挥想象力,有的添加彩灯,有的绘制图案,现场充满欢声笑语。

本次创意盆栽制作活动得到了不少社区居民的点赞。

欢迎订阅 2026年度《奉化日报》
订报地址:奉化区锦屏街道中山路9号(奉化区融媒体中心一楼营业大厅)