

转角遇到“味”

编者按

城市的街头巷尾,总有一些小店,给你留下特别的印象。它未必有气派的店面,却有着满满的温馨;它未必有昂贵的食材,但每一道美食都倾注着店主的心血;它未必有复杂的烹饪技巧,但可能会有那么一道两道的菜,能让你想起妈妈的味道。每一家“宝藏”小店都有自己的故事,它们是城市记忆的鲜活载体,串联起你我生活的点点滴滴。今天起,本报推出“转角遇到‘味’”栏目,为大家介绍这些平常的“宝藏”小店。也欢迎你和我们联系,分享你遇到的“宝藏”小店。让我们一起跟随味蕾的指引,探寻城市深处的烟火与温情,发现那些被忽略的美好角落。

很多宁波老食客都知道,在鄞州东柳坊小区的西门口,有一家开了30多年的饺子店。饺子店一直“无名”,直到3年前东柳坊老旧小区整体改造,才给这家小店装上了门头——“东北水饺”。

这家饺子店一直由一对老夫妻经营,老爷爷一口地道的宁波话,奶奶却操着明显的东北口音。店里卖的东西很单一:只有韭菜猪肉馅饺子,别的没了。并且,店里还有一条不成文的规矩,只收现金。

带着好奇,记者来到这家“特别”的饺子店一探究竟。

这家饺子店,开了30多年

网友推荐菜——

“包饺子的奶奶”“下饺子的爷爷”

1 知青返城,爷爷带回了爱情和事业

下午4点,记者来到饺子店时,大门紧闭。打开大众点评搜索发现,店铺下午的营业时间从5点开始。拨打上面留的电话,提示是空号,无奈之下只能原地等候。

过了20多分钟,店主终于出现。寒暄几句,得知爷爷姓王。“我们午餐只做到下午2点,晚餐还没开始嘞。”王爷爷边开门边说,“店里就我和我老婆两个人,她现在还在家剁馅备货,你先坐会儿吧。”

小店确实很小,厅里只摆放着4张餐桌,一张老式长木桌上放着面粉和工具——那是擀面、包饺子的地方,墙上挂着简洁而醒目的手写价目牌“15元,10只”。店里到处都是老物件,玻璃门却擦得纤尘不染。

闲聊中得知,王爷爷是上

世纪70年代的下乡知青,18岁到黑龙江佳木斯插队,后在招工时代遇到了肖奶奶。两人结婚几年后,乘着改革开放的东风一起回到宁波。

“回宁波时,我们住在月湖的老房子里。后来拆迁,我们在1992年搬到了东柳坊。”王爷爷说,“到这儿,我们就开了这家饺子店,一晃就是30多年。”

王爷爷介绍,先前他们也尝试做过其他口味的饺子,比如白菜猪肉、芹菜猪肉的,但都不如韭菜猪肉馅的卖得好,索性,他们就只做这一个口味的饺子。

“等我老婆来了,让她跟你聊聊,我没她会说话……”王爷爷一边收拾,一边不好意思道。

看得出来,王爷爷面对记者的采访,有些拘谨。



王爷爷和肖奶奶在包饺子。实习生 陆锦骏 摄

3 让大家吃到“状态最好”的饺子

可能很多人会好奇,爷爷奶奶连微信都没有,是怎么将店铺信息传到大众点评上,并将店铺排名提升至“宁波水饺菜品榜第10名”的呢?

王爷爷说,那是顾客自发弄的。怪不得上面留的电话是空号,这下“破案”了。

记者看到,大众点评上关于“东柳坊水饺”的评价有235条,褒贬不一,但大都对小店“现擀现包”的做法十分认可。

打开“店铺推荐菜单”,排第一的自然还是“韭菜肉水饺”,接下来是“蒜蓉酱”“饺子清汤”和“辣椒蘸料”。

或许是觉得店铺的食材实在太单一,网友们竟将“包饺子的奶奶”和“下饺子的爷爷”也列入“店铺十大推荐菜”。

网友们还是这么有才。

也正是因为店里只有这一个菜,肖奶奶表示,一定要让大家吃到“状态最好”的饺子。

“因为我们的馅调得汁水丰富,煮熟后一口爆汁,皮也是揉面现擀的,如果放久了,皮容易破,就没那么好吃了……”肖奶奶解释道。

当记者提出想要带一份生饺子回家品尝时,肖奶奶再三确认记者马上就会走,而且会在半小时内到家,这才让王爷爷开始擀饺子皮,然后由她装馅、捏型、装盒、打包。最后还要嘱咐一句:“回家一定要及时煮,吃不完一定要放冰箱冷冻才行!”

“现在店里的生意这么稳定,大家也很喜欢你们的饺子,以后孩子们会考虑接手吗?”记者忍不住追问。

“还不知道呢,现在我们身体还算硬朗,再看看吧……”肖奶奶说。

记者 施文

2 不成文的老规矩:只收现金

5点不到,肖奶奶就提着一大袋馅料过来了。老人穿着黑色毛衣,外面套着一件咖色羽绒背心,满头绵密的羊毛卷被梳得一丝不苟。

肖奶奶开口时,一口流利的东北话,语调却十分温柔。肖奶奶说,这么多年了,街坊们一直都互相参照着,店里每天用的肉和韭菜,都是旁边东柳菜场的摊主送到家里。

正说着,店里进来两位客人,要两盘包好的生饺子带走,然后熟练地将现金放在长木桌上的盒子里,并自己找了零钱。

其中一名食客告诉记者,她已经在这家水饺店吃了快30年,现在她的外孙在东柳小学读书,也是店里的常客。

对老主顾如此“自来熟”的行为,肖奶奶早已见怪不怪:“我们两口子今年都70多岁了,手机只会打电话、接电话,连微信都没有,经常来的老顾客,都知道我们只收现金

的规矩。”

但遇到“初来乍到”的客人,肖奶奶也有应对之法——到隔壁菜摊老板娘那儿“兑换现金”。

自电子支付推广以来,隔壁菜摊老板娘一直承担着为饺子店兑付现金的“重任”,但她却从不觉得这是一件麻烦事儿。

“这么多年,肖奶奶一直很照顾我们这些街坊邻居,在力所能及的范围内能帮就帮一下。”隔壁菜摊老板娘说。

不过,最近也有网友在网上留言,说饺子店也能用微信支付了。

“那是我女儿的微信,她中午午休时常常来店里帮忙。”肖奶奶解释,“晚上的时候,我儿子下班了,他也会来店里帮衬。只有他俩在的时候,才能用微信付款。”

原来,微信支付还是“限时返场”的。



大众点评上的店铺信息。