

街头老店的一口热食 最能抚慰人心

这家小店凭小笼包飘香20多年

每天凌晨，当镇海区澥浦镇汇源路上的商铺大多还紧闭大门时，一家小笼包店铺里早已白雾升腾、香气四溢。推门而入，扑面而来的面香与肉香裹挟着温热的水汽，填满了不大的店面。

这家澥浦小笼包店扎根澥浦20余载，从菜市场老店到街边新店，历经两代人接力经营，他们销售的小笼包，已成为许多本地人刻在味蕾里的早餐必选。



店老板屠豪锋正在蒸小笼包。

1 从热闹菜场到寻常街边 “店搬了，味道一点没变”

说起澥浦小笼包，老澥浦人几乎无人不知。20多年前，这家小店最初开在热闹的菜场附近，人来人往、熙熙攘攘，清晨的吆喝声、蒸笼开盖的水汽和食客满足的表情，构成了无数澥浦人最熟悉的清晨记忆。

后来因为拆迁，陪伴街坊多年的菜场老店搬迁，店铺辗转来到如今的汇源路。远离了菜场喧闹的人流，新店位置不再得天独厚，没有显眼的网红装修，门头简简单单，朴素得毫不起眼。可20余年积攒的口碑从未消散，老顾客循着熟悉的香味而来，新食客慕名打卡，每日清晨，小小的店铺依旧座无虚席。

“店搬了，味道一点没变，我们的早餐也就没变。”不少老食客笑着说。对于澥浦本地人而言，澥浦小笼包早已不只是一顿早餐，更是一代人的童年回忆，是小镇烟火生活不可缺少的一部分。



新鲜出炉的小笼包。

2 不跟风快餐化、机械化 坚持全程手工制作

如今，守着这家老店的是90后小伙屠豪锋。接过父辈传承下来的小笼包手艺，年轻的店主没有跟风快餐化、机械化的餐饮潮流，反而守住初心，坚持全程手工制作，守护父辈留下的地道老味道。

凌晨4点，当绝大多数人还在熟睡之中，屠豪锋已经准时来到店内开工。和面、醒面、剁馅、擀皮、包褶、上笼，每一道工序他都亲力亲为，全程不借助任何机器辅助。日复一日地早起劳作，早已成为这位年轻店主的日常，寒冬酷暑从未间断。

3 这家店不只有早餐 还装着老食客美好的回忆

清晨7点，早餐客流迎来高峰，店内早已座无虚席，其中绝大多数都是附近的老食客。20多年的老店，留住了一代代食客的味蕾，也藏着街坊们最真切的认可。即便店铺搬迁，老食客依旧不离不弃，不少人多年如一日坚守这份早餐执念。

汇源社区的陈阿姨就是小店忠实的老顾客，而她也见证了这家小店从菜场老店到街边新店的变迁。“这家店我吃了有十几年了，当年菜场拆迁的时候，身边好多老街坊都担心再也吃不到这个味道。没想到新店开了，口味分毫未变。”陈阿姨说，现在很多早餐店普遍使用机器制作小笼包，面皮发硬、汤汁寡淡，远不如手工现包的口感。

“老板一直坚持纯手工制作，肉馅都是新鲜猪腿肉，用料实在，皮薄汤多，现在每天不来吃一笼，

总觉得早上少了点味道。”在食客顾师傅眼里，这家店不只有早餐，还有他和外孙的回忆，“以前，我经常带外孙来这里吃小笼包的，一晃眼，孩子都上大学了。”

除了老顾客，还有慕名而来的新食客。在附近工厂上班的王先生经同事推荐，特意起大早来吃小笼包。“是同事介绍的，说这里有一家很不错的小笼包店，今天就特意过来尝尝，味道确实不错，肉馅没有过重的调味，原汁原味，十分鲜香，一口咬下去，汁水很足，很正宗的嵊州风味。”

人间至味是家常，比起山珍海味，街头老店的一口热食，最能抚慰人心。两代人的接力，方寸之间的小笼包店，守住了老手艺，也留住许多人的回忆。

记者 郑凯侠 文/摄

讲文明 树新风 公益广告

诚信无价

人之信，商之魂，业之根。