

# 一碗“馏”里的四季



手工现包的汤包。

## 1 “芬”与“兰”的名字熬成了宁海小吃的活招牌

早上8点,记者走进位于宁海桃源街道兴工二路的芬兰馏馆。这家小店的店面不大,却收拾得干净利落,空气中弥漫着海鲜与米香交织的诱人气息。老板娘兰姐正站在灶台前,盯着锅里翻滚的番薯粉糊——这是宁海人刻在骨子里的早餐记忆“馏”。

“开店的时候,我表姐名字里有个‘芬’,我名字里有个‘兰’,干脆就叫‘芬兰’吧。”说起店名的由来,兰姐的语气里带着几分随性,却藏着最朴素的经营哲学——不用华丽的辞藻,就用身边人的名字,像家人一样待客。2015年,这家小店在宁海街头落地时,谁也没想到,这个带着姐妹情分的名字,会成为后来无数食客心中的“味觉坐标”。

店里的招牌“馏”,是宁海人对“羹”的独特诠释。与江南常见的甜羹不同,宁海的“馏”更讲究咸鲜本味。“其实就是用番薯粉勾芡,里面放应季的海鲜和时蔬。”兰姐一边搅动着锅里的咸馏,一边如数家珍:“农历十月到次年二月是最好的时候,蛏子肥、牡蛎鲜,配上冬笋的脆嫩,一口下去,鲜得眉毛都要掉下来。”而到了夏天,蛏子、牡蛎换成鲜虾仁;九月牡蛎上市,又立刻切换回秋冬的经典配方——“食材跟着季节走,味道才对路。”这份对时令的执着,让每一碗“馏”都成了季节的信使。

除了“馏”,店里的宁海汤包也是一绝。不同于北方带汤的包子,这里的汤包是薄皮蒸饺,皮薄如纸,隐约透出里面花生碎的金黄。“都是手工现包的,馅要现切,量还是有限的。”兰姐说,平日里一天能卖1000个左右,到了节假日,这个数字会翻倍到2000个。

兰姐告诉记者:“每到节假日,店里便迎来一年中最忙碌的时刻。宁波、杭州的顾客相对来说多一点。节假日我们特别忙,有时候忙得食材都备不上。”

“我们凌晨三四点就得起来准备,晚上8:30基本就卖完了。”即便如此,仍有食客特意从外地赶来,却扑了个空:“我们特地从很远赶过来吃的,怎么就卖光啦?”这样的对话,几乎成了节假日的常态。

在宁海,想一站式吃齐老底子小吃,直接冲这家店准没错——芬兰馏馆。听名字有点洋气,其实是地道的宁海小吃集合店——

招牌先是这碗馏:咸馏里加了蛏子、牡蛎,番薯粉勾得稠乎乎,鲜得眉毛掉;

宁海汤包不是带汤的包子,是薄皮蒸饺,一口一个,花生香超足;

麦饼现烙,豆腐夹肉鼓鼓的,咬开还爆汁;

.....

在这里,真的有吃不完的宁海味道。



老板娘兰姐端着店里的招牌小吃咸馏。



芬兰馏馆的门口。

## 2 老顾客带来新顾客一碗汤里的情感联结

在芬兰馏馆的餐桌上,总能看到这样的场景:土生土长的宁海本地人带着外地来的亲友,指着汤包说“这是我们宁海的特色”;年轻情侣举着手机拍照,配文“终于吃到了心心念念的甜馏”;还有操着本地口音的食客,熟练地点上一碗核桃蛋汤——“刚开业我就来吃了,这都是家乡的味道”。

湖北来的马先生就是其中之一。他在宁海生活了12年,如今已被朋友“拖着”成了芬兰馏馆的常客。“我一般都喜欢酸的、甜的、辣的交叉着吃,必点甜馏。”他笑着说,最初是被朋友带来尝鲜,如今自己却成了常客,“这里的味道不花哨,就像家里的饭菜,吃着踏实。”

其实宁海小吃,向来以“土”为美——土食材、土做法,却藏着最地道的生活智慧。芬兰馏馆的存在,恰恰印证了这一点:没有精致的摆盘,没有昂贵的食材,却用一碗馏、一笼汤包,成了宁海人共同的“味觉乡愁”。

“开了11年,守好一家店就好了。”兰姐的话里没有宏大的野心,却透着匠人的坚守。从最初的摸索配方,到如今熟客进门不用开口就知道要什么,她和表姐用双手包出的不仅是汤包,更是人与人之间的温度。食客张先生说:“每次来,看到兰姐在灶台前忙碌的身影,就像回到了外婆家。”

在快节奏的都市生活中,芬兰馏馆就像是一个温暖的驿站。它用一碗顺应四时的馏,一屉手工现包的汤包,安抚着都市人疲惫的胃和心灵。而这些熟悉面孔的食客追寻的,或许早已不只是一顿饭的饱足,而是那份从味蕾直抵心底的、关于“家”和“故乡”的温暖回响。

记者 胡琦 陈金辉 文/摄



宁海当地特色小吃。