## 一天卖出馄饨1000多个

# 菜场里藏着一家开了44年的老店





徐成红端着刚出锅的馄饨。

周末的清晨，记者走进鄞州区塘溪镇塘头街菜场，拐过几条巷弄，看见一家馄饨店，店面不大，没有亮眼的招牌，炉火刚起，锅气还没漫开，却早有食客守在灶台边。

老板娘徐成红一边招呼客人坐下，一边在灶台前忙活。菜场深处，延续了40多年的烟火气，就这么慢慢腾了起来。

## 1 小店开了44年 从婆婆传到儿媳手里

早些年，店里靠柴爿烧馄饨，是宁波少见的老味道。细木条在灶膛里“噼啪”作响，火苗舔着铁锅。摊子简单敞亮，几条旧长木凳、几张桌子，佐料更是朴素：葱花、盐、味精、猪油。

5年前，小店搬迁至菜市场，不能再烧柴爿，就换成了液化气。说起老柴灶，徐成红依旧怀念：“以前柴火煮出来的馄饨，味道特别不一样，成本也低。”

今年56岁的徐成红是东钱湖镇人，丈夫施文全60岁，土生土长的塘溪镇施村人。这门馄饨手艺是婆婆传下来的，夫妻俩接手摊子快10年了。当初老人年纪大了，熬不住早起晚睡的辛苦，才交到他们手上，一开始施文全还不太愿意接下这份辛苦营生。

如今，徐成红早就练得得心应手，每天清晨5点准时开门，下馄饨、捞馄饨、盛汤，动作麻利干脆。“婆婆今年81岁，身子还硬朗，一到节假日，就来店里帮着包馄饨。”徐成红笑着说，只要身子允许，老人心里总惦记着这个馄饨摊。公公今年86岁，有空也会过来搭把手，一家人守着这口老味道。

## 2 薄如蝉翼的手擀皮 是这碗馄饨的精髓

这家馄饨最拿得出手的，就是那张手工擀出来的薄皮。薄得像蝉翼，下锅稍焖片刻就熟，捞出来滑溜溜的，像绸缎一样，透过馄饨皮，能看见里面的肉馅。

“我们馄饨的精髓就在这张皮。”徐成红说，肉馅只挑猪前腿肉，嫩而不柴。调味不复杂，一勺猪油、一把葱花、少许盐，简简单单，吃的就是肉香和面皮本身的鲜。不少客人买生馄饨带回家煮，总说煮不出店里这股滋味。

40多年里，铺子搬了5回地方，老客跟着味道辗转寻过来。一碗馄饨只要6元，后来为了丰富口味，店里也添了鸡翅等搭配。生意稳当，一天能卖出80多碗，1000多个馄饨。薄皮、鲜馅、清汤，一碗热馄饨下肚，是塘溪本地人刻在清晨里的味道，也是宁波老底子柴爿馄饨最本真的模样。



手工包馄饨。



顾客品尝馄饨。



钱秋吉 摄

以前煮馄饨用的是柴火。

## 3 一碗小小的馄饨 从塘溪“漂”到海南

小小的馄饨摊，装着不少塘溪人的乡愁。很多在外安家的本地人，一回乡，就会来这里吃上一碗。

徐成红记得一位童村的姑娘，远嫁海南，难得回乡。有一年过年回来，她特意找过来，买了1000个生馄饨带走。徐成红陪着她边聊天边包馄饨，包了两个小时。一袋袋馄饨装好，带着塘溪菜场的烟火气息，跨越上千公里，去到异乡的餐桌。

还有一位镇海的客人，偶然路过尝过一次，从此成了常客，每个月都专门跑一趟，一次带上300多个馄饨。这位客人说：“一家人都认准了这个味道，别处的馄饨，总觉得少了点什么。”

一碗6元的馄饨，皮薄汤清，香气清淡。一根看不见的线，一头系着塘溪老灶台，一头牵着远方游子的胃。44年，搬过5处地方，柴火换成液化气，手艺从婆婆传到儿媳手里。灶火变了，铺子位置变了，这一口猪油葱花的老味道，一直没变。

采访间隙，有客人走进小店，又一锅馄饨下进锅里，白雾腾腾往上冒。徐成红抬头笑着招呼：“坐下等会，马上就好。”

记者 马佳威 通讯员 胡静



施文全夫妇。