

清晨4点半营业的这家小吃店是不少鲁家峙人惦念的温暖 他们家舟山老底子的小馄饨,皮薄肉少汤鲜

□记者 朱蔚 文/摄



清晨4点半,鲁家峙的天色还沉在靛蓝里,鲁川路上已亮起一盏暖黄的灯,那是“小胖馄饨”的灯。店里,老板娘向小芳埋头包着小馄饨,丈夫刘阳守在锅前,水汽氤氲,一天的生活从这一刻开始。

这家店在这个位置已经默默开到了第四年,店头顶着一块普普通通的店招“小胖馄饨店”,是鲁家峙人清晨温暖的去处。他家的馄饨是舟山老底子的小馄饨,极薄的皮,一丢丢的肉,下锅后,半透明的皮子如裙边浮上来,随即舀到碗里。汤头里和着猪油和酱油,极其鲜美。



薄如蝉翼的皮子透着粉色的肉末

舟山老底子的小馄饨,讲究的是“皮薄、肉少、汤鲜”。向小芳用的皮子是特制的,薄得能透光。她一手执木条,用手那么轻轻一挑,木条蘸一点前腿猪肉馅。另一手摊开馄饨皮,手腕顺势一转,肉馅贴着皮子滚一圈,粉色的肉末从薄皮中透出来,圆润饱满。

就是这么只有一丢丢肉馅的小馄饨,老舟山人人都知道,小馄饨吃的不是饱满的肉馅,就是皮子和汤的组合,丁点的肉点睛。而这“一丢丢”的讲究,正是舟山小馄饨的精髓所在:肉太多就失了轻盈,肉太少又缺乏香气,这个分寸,全凭手感拿捏。

这样的小馄饨,下锅更是快。大火滚水,几十秒便浮起,刘阳用漏勺轻轻一捞,倒入早已备好的碗中。碗底是醇白透亮的猪油,深褐色的酱油,白色的盐粒,以及翠绿的小葱,热汤一冲,香气“哗”地扑上来,瞬间唤醒味蕾。

小馄饨在热汤中舒展着的皮子,薄如蝉翼,微微飘动着,还若隐若现着内里的肉色。整碗馄饨看上去粉嘟嘟的,引人食指大动。一碗热气腾腾的老味道,就这样端到客人面前。

从普陀山民宿到鲁家峙小馄饨

经营小馄饨店的是一对小夫妻,老板刘阳是舟山人,1988年生;舟山媳妇向小芳则是1992年生的四川姑娘。两人曾在普陀山经营民宿,日子过得忙碌却也自在。孩子到了上学的年纪,他们决定回到本岛,找一个安稳的节奏,陪孩子长大。

“开民宿的时候,我就想去学点手艺。”向小芳说。她跑过安徽、绍兴,学做包子;又跟着本地一位阿嫂,学会了包舟山传统小馄饨。那时她没想过开店,只觉得“手里有艺,心里不慌”。谁知这门手艺,后来成了全家人的生计。

小胖馄饨的菜单简单,却样样用心。小馄饨分小、中、大碗,以2元5只的标准,小碗6元的有15只小馄饨,大碗还分10元、12元、15元三种。“总有人觉得不够吃。”向小芳笑,于是店里就推出了大大碗、更大碗。这种灵活的应变,源自对顾客需求的细心观察。

小笼包和汤包也是招牌。每天4点半,就可以吃上一碗热气腾腾的小馄饨。每天5点半,第一笼包子出炉,面皮发得蓬松柔软,肉馅鲜嫩多汁。



一碗小馄饨连起一方人情

一笼包子配一碗馄饨,是许多老客的早餐标配。清晨来吃的,多是赶早出海钓鱼的人、在水产码头上班的工人,到了八九点钟,带着孩子的年轻父母便多了起来。

到了中午,包子卖完了,向小芳父亲的蛋炒饭“闪亮登场”。老爷子以前是厨师,一碗蛋炒饭炒得干香松爽,米粒在锅里“会爬”,一口下去,满是锅气与回忆。

来店里吃馄饨的,多是住在鲁家峙的街坊四邻。有人搬走了,还会特地回来吃一碗;有学生放假回来,第一站就是这里;有出门工作的年轻人,每次回家都要来重温这个味道。

不知谁在小红书上发起了第一篇笔记,游客也跟着慕名而来,随后社交平台上的推荐帖越来越多,周知度也越来越广。有人夸馄饨好吃,也有人嘀咕:“肉太少了。”向小芳不争辩,只是笑笑。她知道,懂得的人自然懂,这才是舟山传统小馄饨的本味。

上午8点到9点半,店里总是坐得满满当当。这一家子各司其职:向小芳包包子、包小馄饨,刘阳煮馄饨、煮饺子、拌调料。老爷子守在厨房,有不少杂务,做包子的皮冻,帮忙收拾,空下来了还要炒饭。大家虽然各自都忙,却有条不紊。空闲的时候,刘阳也会坐下来,挑起一根木条,眼疾手快地包起馄饨。夫妻俩时而交流几句,默契在指尖流转。

四年如一日守着一碗老味道

小店从清晨4点半开到中午12点,再从傍晚的5点开到8点。有些客人不仅到店吃,还要打包生馄饨带走,甚至还有要求邮寄到外地的。面对这样的需求,向小芳总是细心打包,这些飞出鲁家峙的小馄饨,带着舟山的味道,也带着一份乡愁。

到店里吃馄饨,总有人问:“为什么叫小胖馄饨?”向小芳笑着指指自己:“就是我呀,这两年胖了不少。”其实她并不胖,只是笑容里带着川妹子的爽朗与舟山媳妇的温润。真要说到“胖”字沾边的,或许是那个在店里偶尔跑进跑出的儿子,正上小学,虎头虎脑,甚是可爱。但“小胖”这个名字,却成了这对夫妻与这家小店之间最亲密的联结。

四年了,这家小馄饨店已经成了鲁家峙的一部分。它不只是一家馄饨店,更是一种生活的温度。在这里,能吃到舟山老底子传统的小馄饨,也能感受到,一家人用双手经营着平凡却踏实的日子。一碗小馄饨上桌,在氤氲的热气里,有着人间烟火的温暖绵长。

