

美食人物

# 厨房里的“革命”

■孙建新、孙冬

郑新新是福建省莆田市仙游县人,10年前,她带着引以为傲的家乡美食——馄饨,到湖州市创业。

从一口锅、一间店面,到自创品牌并拥有多家加盟店,让郑新新迎来了一个又一个“春天”。

坚守初心  
三十而立再出发

“在我们老家,馄饨是主食。在我记忆中,还不会写字就已经会包馄饨了。”郑新新笑着说,她的父母还有家中不少亲戚,都是从事餐饮行业的。年轻时的她却并不想天天和锅碗瓢盆打交道,所以当过会计也从事过旅游业。而立之年,为了给孩子创造一个更好的环境,她还是随丈夫一起来到湖州,做起了家中的老本行——馄饨生意。

“以前,家里人都说,做小吃,最要紧的是东西好吃。味道好的话,哪怕在路边茅草屋也不愁卖。可是不这么想,在我看来,现在的人对生活品质越来越看

重,环境不好的话,哪怕味道再好,也留不住客人。”在郑新新创业之初,尽管环境简陋,但她却总是收拾得干干净净,“做餐饮是个良心活儿,味道要好,还要让客人吃得放心。”

正是这样的初心,郑新新很快就迎来了事业的第一个小高潮。

30多平方米的小店,单凭“好吃”,顾客纷至沓来,最多的时候,一天最多能卖出800碗馄饨。更让她感动的是,有的客人还是专程从老远的地方赶来吃馄饨的,没位子坐,就捧着碗站着吃。

每每看到客人吃着热气腾腾的馄饨,郑新新的心里总是格外的满足。

小吃品牌化  
是不可绕行的路

在创业之初,郑新新和很多老乡一样,用着“千里香”的品牌。可是随着店里的生意逐渐走上轨道,郑新新发现,小吃品

牌化,是一条崎岖但不可绕行的路。

“从我们福建出来做馄饨生意的,很多人都喜欢打‘千里香’的牌子。可是仅仅靠复制‘千里香’三个字是远远不够的,一片店要想长长久久地做下去,一定要有自己的品牌来支撑。”想了很久,郑新新决定:从头再来,打造属于自己的品牌。

舍下了声名远播的“千里香”招牌,她将招牌换成了“馄饨码头”。

“一开始,客人觉得‘馄饨码头’有点陌生,吃了才知道,‘还是原来的配方,还是原来的味道。’”郑新新笑着说,“馄饨码头”就像她的小儿子,为了呵护他的成长,她付出了更多的心血和精力,对食材的选购也更加严苛,每天的肉都是凌晨新鲜送来的,有时还透着一股热乎劲儿。另外,郑新新对店里的环境也更加重视:“跟了我们很多年的阿姨都养成了习惯,抹布不离手,只要有空就洗洗擦擦,你看我们

整个店里都是锃亮锃亮的。”

眼看着“馄饨码头”的生意逐渐走上轨道,加盟者纷纷慕名而来。“能扩大规模固然是一件好事,但是在挑选合作伙伴的时候,我们也是很谨慎的。”郑新新告诉笔者,不仅如此,为了保持加盟店的品质,她坚持大部分原料由他们统一提供,“希望我们的顾客在很多年以后,再尝到‘馄饨码头’,依然是记忆中的美味。”

郑新新的小日子越过越好,几年前她新买了一套房子。看到孩子们在新家蹦蹦跳跳,作为母亲的郑新新心里格外高兴。

“厨房革命”  
人人都是“监督员”

对于爱折腾、敢闯敢拼的郑新新来说,在创业的路上她始终坚持创新。去年,湖州市推出“厨房革命”行动后,她成了改革的“弄潮儿”。“既然要‘革命’,那索性把后厨‘亮’给顾客看。”郑新说,不久前她对厨房进行了“大

改动”,把煮馄饨的灶头搬到了门口的“玻璃房”里,这样厨房里的举动客人随时都能看到。

另外,她还在厨师的操作台上安装了一个摄像头。摄像头连着市场监管部门的智慧监管数据中心,通过美团外卖、饿了么等第三方外卖平台或“湖州厨房革命”APP,顾客可以实时远程查看厨房的情况。

“有了这个高科技的‘新武器’,厨房不再是闲人免进的‘重地’,每个顾客都是我们的‘监督员’,厨房干净不干净,厨师操作规范不规范,大家一目了然。”郑新新笑着说,“做餐饮是个良心活,现在有了这个‘宝贝’,等于从我‘一个人管’变成了‘大家一起管’,吃得放心不放心,大伙儿心里都有谱。”

郑新新说,作为一名新湖州人,湖州是她梦想启航的地方。10年里,湖州留下了她打拼的足迹,未来她也会继续坚守初心,不断创新,让每一位顾客吃得舒心、吃得放心。

亲情美食

# 冬至的饺子

■玉乔



冬至这天,全国各地的人都在微信朋友圈里晒冬至这天吃什么。有吃馄饨的,有吃汤圆的,有吃年糕的,也有吃赤豆糯米饭的。在东北,有这样的俗语:“冬至不端饺子碗,冻掉耳朵没人管。”也就是说,冬至一定要吃饺子。

我小时候,每年吃饺子的次数都能数过来。我还没上学时,冬至这天父母都上班,奶奶在家里看着我。奶奶从一早就开始忙碌,先和好面放在一边饧着,然后就开始剁肉、剁菜。奶奶在案板上“梆梆梆”地剁着,我就在屋里来回转圈,心里惦记着何时能吃上饺子。

奶奶包饺子时,我做不了别的,就帮着奶奶擀面饼。奶奶切好了面剂子,我就用小手一个个擀扁。奶奶夸我能干,我就越发得意,一鼓作气把所有的面剂子都给擀扁了。奶奶左手拿起我擀扁的面饼,右手滚动着擀面杖,两手上下翻飞,转眼间一张薄而圆的饺子皮就擀好了。等饺子皮攒下厚厚的一摞,奶奶就开始包饺子。只见奶奶把饺子皮放在左手手,右手里的筷子夹起一小撮饺子馅放到饺子皮上,两手向中间一捏,一个元宝般饺子就包好了。不大一会儿工夫,摆放饺子的盖帘上就摆满了饺子。

奶奶已经包好了饺子,估摸着父母要下班回来了,就去点火烧水。那时候,家里煮饺子一般要烧大锅,大锅的灶膛点火要拉风箱、烧柴火。奶奶

一边拉着风箱,一边引火点燃灶膛,红彤彤的火苗映红了奶奶的脸庞。等到水开了,奶奶起身准备下饺子时,我就成了“火头军”,坐下来帮着奶奶拉风箱。风箱很沉,我用两只手用力拉动风箱的拉杆,再用力把拉杆推进去,用不了几下,我的两只胳膊就酸了。但想到马上就能吃到肉馅饺子,我就咬着牙坚持。

奶奶把饺子下进锅里,赶紧坐下来拉风箱。等到锅里的饺子都漂上来了,奶奶起身抄锅,点水,再不用我帮忙拉风箱了。饺子出了锅,奶奶先盛出几个饺子放到小碗里,让我端进里屋去吃。我急急地端着碗,用筷子夹起饺子就往嘴里送,奶奶准会在我身后提醒我“慢点吃,别烫着了”。肉馅的饺子太好吃了,咬一口满口溢香,让我忍不住还要继续吃第二个。等到父母下班回家,我基本已经吃了半饱。奶奶瞧着我的吃相,脸上像绽开的花,嘴里还鼓励我“吃吧,吃了就不会冻掉耳朵了”。

饭桌上,奶奶表扬我帮了她大忙,又是擀面剂子又是拉风箱,父母都夸我能干活,我的心里就更美了,觉得饺子的味道也更香了。

如今,我结婚多年,居住在远离故乡的城市里,还记得儿时冬至饺子那特别的味道。奶奶早已不在了,但冬至包饺子习俗我一直坚守着。不为别的,就为了小时候的那点念想。

难忘记忆

# 踏菘菜吃咸菜

■朱耀照

儿时,吃得较多的是咸菜。那时,每餐基本上是一个菜。而且以蔬菜为主。菜园子有青菜可拿时,就炒青菜。如是二三月份,青黄不接,那就一大钵咸菜了事。第一餐吃不完,剩下的还可留到第二餐,甚至第三餐。

咸菜都是自家腌制的。腌制时间一般为冬至前后。原料基本是叶片淡绿叶柄长长的高脚松,或叶片深绿叶柄肥厚的株形矮胖的矮脚松。腌制的方法是用双脚踩踏。所以,我们把腌制咸菜称作踏菘菜。

在农村,踏菘菜是一件大事。菘菜是早几天收割的,经清洗、晾干等几道工序,清理好后一筐筐放在家里。多的人家有一二百斤,少的也有七八十斤。腌制的器具是大缸。五斗缸、七斗缸,立在屋角,算得上庞然大物。

冬天寒冷,踏菘菜的人先要用热水将脚洗干净,再爬进缸里。先在缸底摊一些盐,再接过旁人递来的菘菜,在底下铺好后,踩几脚踏平整,撒一把盐再踩。踩到踏实了,踏出水了,再铺第二层。这样层层叠叠,不断增高。先是双手按着缸边沿转着走,后是站着转圈,一直升上去,最后头似乎能碰到天花板。伴随窸窣窸窣或沙沙沙的声音,双脚也由冰冷变为发热。待最后一层踩好,才可松一口气。为防止咸菜上浮,就在菘菜最上层压上一块平板大石头。

在家里,我也踏过几年菘菜。因踩踏得透,食盐加得适当,踏出的菘菜味道鲜美,多次被母亲称赞。

咸菜腌制后过了二十几天或一个月,叶柄颜色变黄,就可吃了。待到烧菜时,整株拿出,切碎炒熟,便可。一大钵咸菜端上来,我专拣柔軟的黑色叶片,较少吃厚厚黄黄的叶柄。

吃饭时,很不安分的我常端着饭碗跑到外面去吃。一跑到太阳底下,碗里的一堆咸菜就变苦味了。当时感到很奇怪。后来上高中了,便知道这是硝酸盐化学反应的缘故。

咸菜炒年糕是最喜欢的佳肴。烧制方法也非常简单。将猪油放在锅里熔化,把切成小段的咸菜放进去,炒几下将油拌匀。然后放入切成片的年糕,炒几下,让咸菜均匀夹杂在年糕之间。再盖上锅盖,将年糕焖熟。

待揭开锅盖,一股香气扑鼻而来。一大碗美食端上,咸菜油亮,年糕焦黄。咬一口年糕,外咸内糯。嚼几下,年糕的香甜掺和着咸菜咸味触动每一个味蕾。鲜美的味道,让人刻骨铭难忘。

每次烧咸菜年糕,我都是肚饱眼不饱,吃了还想吃。以至母亲要给我限量,怕我把肚子吃坏。

踏菘菜,吃咸菜。妈妈的味道,应是咸菜的那种刻骨铭心的味道。

信息传递

## 腾豪村的特色美食

■钟伟、沈潇

这些天,位于绍兴柯桥南部山区的王坛镇腾豪村,到处弥漫着刚出炉年糕的清香。在村民王家德的年糕作坊里,一片热气腾腾的景象。这里制作的年糕有晚米年糕、玉米年糕、荞麦年糕、高粱年糕等多个品种,色香味俱全。

年糕制作村村都有,而腾豪村的年糕更注重手工。据王家德介绍,这个作坊每天要制作500斤左右的年糕,基本当天就能销售一空,还吸引绍兴、杭州等地的市民前来购买。

腾豪村临近嵊州,村里也有村民自制榨面、霉干菜、香肠等土特产。作为乡贤的王家德有一个设想,去村民家中收购优质的农产品,然后到市区开一家专卖店,专门销售腾豪村的土特产,带动村民一起致富。

吃货感言

# 一方水土一方美食

■王珍

感觉杭州人真的太娇情了,一个巴掌大的烧饼居然敢叫大饼,稍微大一点的面包敢叫巨无霸。去大西北买个锅盔看看,那才叫大到可以吃到地老天荒啊。

而西北人说锅盔,就像我们说一碗米饭或是一碟小菜。据说西北人就是这么快速区分本地人和外地人的。作为陕西八大怪之一的锅盔,确实够大、够厚。他们自己也说这饼如锅盖一样大。实际上,不仅是陕西人,西北的甘肃、宁夏等地的人,也都爱锅盔。

其实,外地游客当然包括我,对锅盔这种美食有不少误解:这饼也太大了点吧,一口气根本吃不完啊!而且吃起来干巴巴、硬邦邦的,淡而无味,一看就是劳动人民充饥的粗粮。连导游都说了,这种像集体食堂的大铁锅样的圆面饼子,是当地的一绝。是古时候那些修秦岭、建阿房宫、筑长城的劳工们为了填饱肚子,又

方便、省时而独创出来的一种“饭”。在没有锅灶的条件下,劳工们就用头盔来烤面饼……

反正同去西安旅游的同伴们夸张地将锅盔重新命名为“混凝土”或“钢筋水泥”,说自己的牙齿被当作搅拌机经受了一次考验。

我甚至撰文吐槽:锅盔也太难吃了,石骨铁硬,牙齿都要被崩断的!甚至有杂志约我写美食文时,我也写了锅盔怎么怎么难吃。遭到编辑的猛烈抨击:“你不但牙口脆弱,肠胃容易受伤,脑子也容易进水!你能解释一下,什么叫难吃的美食吗?”

说到这里,我贼头狗脑地四处张望一下,看看周边有没有西北来的同学?不要打我啊!

果然,一位兰州的朋友说,是少见多怪限制了你的想象!锅盔是一种主食,就像你每天吃的大米饭。你直接端起一大锅饭说根

本吃不完吗?你还怪锅盔的味道太单一,莫非你每天在家都是吃淡饭头的吗?所以啊,锅盔要切成小块,就像你们从大锅里盛出一小碗饭一样,然后再夹肉菜、配汤羹吃啊。

锅盔是干粮,可以存放很久。北方天气干燥,冬季放十天半个月是没有问题的。陕甘宁地区的人们喜欢锅盔,是因为其制法简便、久存不馊,还外脆里酥,好吃。如今,还有椒盐的、五香的、葱香的、油酥的等多种口味的新式锅盔。说锅盔太硬,那是你不了解它的特点,其实,锅盔就像西北人的性格,柔软从不在面上。真正好的锅盔形如菊花、外脆里酥……

在她的耐心说教下,我终于认识到了自己的错误,端正了思想,然后决定,等有机会一定要重新认识、了解锅盔。结果发现网上有人说,秦始皇最爱的就是

锅盔牙子,因为他青梅竹马的心爱女子黎姜做的。所谓的锅盔牙子,其实就是锅盔夹肉。不过,我对此说法表示怀疑,黎姜此人都是影视作品杜撰的,她做的美食能是真的吗?

不知道从什么时候起,人们每说到一样东西好吃,总会画蛇添足加一句,“某某皇帝吃后赞不绝口,后来成了贡品”。我也曾经很喜欢跟着皇帝混吃混喝,认为这才是寻找美食的正确路径,且还有一种“时代不同了,皇帝吃的东西我也能吃了”的自豪感。

喜欢糕点甜食的我,当然会盯上宫廷糕点“京八件”。这款清朝皇宫的御膳出品,从前是皇室王族在重大的节日典礼中,要摆上餐桌的点心,同时也是他们之间互相馈赠的必不可少的礼品。不但在用料上考究,还蕴涵着儒雅的文化色彩以及皇室的高贵气

## 怡人的火锅

■原点



下班的路上,给妻子打了个电话,问问晚上吃什么。妻子在电话里顿了一下,回答说:“要不晚上买点羊肉片,咱们吃涮羊肉火锅吧。”这主意不错,在这初冬到来的时节,听起来心里都暖暖的。

到超市选好了羊肉片,再买点金针菇、豆腐,挑选了小油菜、茼蒿等蔬菜,家里有粉丝,原材料已经很丰盛了。

我记得小时候家里使用铜火锅,要生火、烧炭,吃一回火锅特别麻烦。吃火锅时,冒出来的

炭灰落得到处都是,多少有些让人扫兴。现在有了电磁灶,吃火锅很简单。把菜洗净,锅里添好水,按下电磁灶的电源开关,不一会儿锅里就泛起了水花。一吨简单而热气腾腾的晚餐,就在沸水蒸腾出的热气中拉开了序幕。

回家先把金针菇去掉根部,再焯水备用;豆腐切成小块放到盘子里;把油菜、茼蒿择好、清洗干净,装到盘子里。打开电磁灶,烧开了锅里的水,先把粉丝放到锅里煮软,再放进豆腐,这

两样东西不怕水煮,可任其在滚水中翻腾。金针菇、油菜、茼蒿可以随吃随加,不然煮的时间长了会瘫软如泥,营养尽失。那切得薄薄的羊肉片则要用筷子夹着,在沸水里轻轻涮几下,待那鲜红的羊肉变了颜色,要赶紧捞起,趁热蘸了酱料吃,肉嫩而且口感也好。

至于火锅酱料,可以买成包的酱料,也可以自己勾兑。我喜欢自己勾兑,用韭菜花酱、芝麻酱打底,再来点红红的辣椒油,滴几滴花椒煮出来的麻辣油,各种配

料的多少全凭自己的口味,而不像从商店买来的调料都是一样的口味。涮火锅蘸着这样的酱料,又鲜又香又辣又麻,那味道简直是无与伦比。

火锅里添加了食物,隐藏在食物里的香味渐渐融化在沸水中,氤氲的空气里弥漫着诱人的清香。那股清香肆意地侵略着鼻子,又从鼻翼直抵胃部。之前还没有食欲的胃,此刻已经蠢蠢欲动,里面爬满了饥饿。夹一块涮好的羊肉片,蘸着醇厚的酱料送入口中,快乐的牙齿还没有细嚼早已烧口生香。

“绿蚁新焙酒,红泥小火炉,天晚将欲雪,能饮一杯无?”在这初冬寒冷的夜晚,屋外已滴水成冰,屋里虽然没有火炉,但守着这样热气腾腾的热火锅,最好是来点温热的白酒。吃一口肉或菜,捏起酒盅抿一小口酒,心情都变得酥软了。

和自家人一起涮火锅,不需要劝酒,不需要推让,图得就是自在。尽可以用开腿帮子大嚼,举起酒杯浅酌,任额头上沁出细细的汗珠儿。白天里的忙和累,都消解在火锅里的热汤中。

涮火锅的好处在于,吃肉吃菜还是吃海鲜,只需自己动手。吃甜吃咸吃辣,任由自己调配。一只小小的火锅,可以涮出不同的味道,满足不同人的口味,这就是火锅的怡人之处吧。

连着试过多次,结果总是美食在民间啊!不禁开始相信“珍珠翡翠白玉汤”的传说:皇帝在尝尽了天下美味珍馐之后,依然念念不忘的就是——穷人家的类似泔水的白菜帮子、菠菜叶儿、馊豆腐和碎米粒儿混一起煮出来的那汤汤!

其实,说一样食物好吃难吃的不是说食物本身,而是人的口味决定的。比如,安徽人会说他们的符离集烧鸡最好吃,河南人则更喜欢道口烧鸡,辽宁人会觉得德州扒鸡是鸡的最正确吃法,而杭州人首推叫花童子鸡……

说到底,还是一方水土孕育一方口味,皇帝也不例外啊!