



总第11910号 国内统一刊号:CN33—0018
邮发代号:31—2 热线电话/传真:(0571)88852349
电子版:www.zjgrrb.com
E-mail:alan0104@163.com
地址:杭州市学院路107号楼718室 邮编:310012

为寻找小时候的味道 他把“寻味浙江”做成了事业

■记者金钧胤

查阅书籍、田野调查、走访老人……每当看到散落在文字中的浙江传统小吃,每当听到老人口中的儿时记忆,他都会眼前一亮,仿佛在沙漠中寻到了一汪清泉,然后依照描述、按图索骥,寻找散布在浙江角落里的传统小吃传承人。

他就是寻味(浙江)食品供应链有限公司董事长钱磊。钱磊说,他最初从事餐饮这个行业,是为了寻找儿时爷爷做的小笼包的味道。

钱磊祖籍嵊州,他的爷爷钱余昌过去曾长期从事食品速冻研发工作,还曾参与组建“杭州西冷制冰厂”。钱磊年幼时,便常听爷爷讲嵊州当地特色小吃,“当时爷爷说的很多食品保存的方法我都记得不太清楚了,唯有爷爷亲手包的小笼包至今不忘,那是嵊州的味道,更是爷爷的味道。”

为了还原儿时嵊州小笼包的滋味,更是为了纪念爷爷,他将自己的小笼包品牌取名为“钱余昌”。谈起钱余昌,可不一般,他是全国劳动模范,还曾受到周恩来总理的设宴招待。“将品牌取名‘钱余昌’,也是激励和提醒自己要继承爷爷认真执着、精益求精的劳模精神。”

在与老一辈嵊州小笼包传承人的交流中,越来越多钱磊不曾听到过的传统小吃横空出现。“仅嵊州一地,官方宣布的特色小吃便有108种,很多小吃甚至都仅仅局限在一镇当中。全省11个地市又有多少特色小吃无人知晓,‘流浪’在被世人遗忘的边缘?”

让这些小吃活下来、传出去,让更多人能继续吃来自祖辈手艺,钱磊踏上了寻找“沧海遗珠”之旅,并将它当成了追求的事业。



寻味浙江。右为钱磊。

“少了馒头以及馒头的衍生物,生活笃定单调许多”

“天下小吃,面食占了大半。而馒头又是面食中的主角。”钱磊谈起美食,脸上总会不禁露出微笑的小酒窝,“倘若一日三餐少了馒头以及它的衍生物——不同馅料的包子,我们的生活笃定单调许多……”钱磊讲述起了他在浙江馒头界的“奇幻漂流”之旅。

在金华市磐安县方前镇,湖拉汰、饺饼筒、扁食都是当地的特色小吃,但名气最响的恐怕还是馒头。“方前馒头”,厚实,富有独特的风味,一口咬下,软嫩的面皮给齿间带来可颂面包般清晰的层次感。

钱磊第一次品尝到口味如此奇特的馒头时不禁感叹,北方平原的粗犷和南

方水乡的柔情竟能如此完美地结合在一起。

馒头的成败全在面粉的发酵。小苏打是现代工业文明的产物,是面食发酵必不可少的添加剂。而方前人却坚守着传统,用土法蒸制馒头,有制曲、发酵、揉面、制作、预热、蒸煮、出笼等多道自制手工工序。“方前馒头”传承人之一施华杰介绍说:“这个白药,是方前馒头的酵母,此白药非云南白药,而是我们这里土生土长的辣蓼制成的。”

每到夏天,方前的荒滩野地、房前屋后随处可见辣蓼的蓬勃身影。施华杰瞧见了,都会随手扯上一把,经太阳晒干,再将

辣蓼熬成汁,滤净后拌入米粉或谷粉,搓捏成一个乒乓球大小的圆球。晒干后,这些“乒乓球”坚硬似球,会散发出丝丝酒香,放在篮中,随用随取。这一颗颗白色“乒乓球”便是“方前馒头”制作中的“不传之秘”——自制白药。

“做馒头虽说是项粗活,但粗中有细,其中揉面和酃甗最为关键。”施华杰介绍,拌、压、捏、揉、摔、打是揉面的常规动作,但“方前馒头”还多需一步——搓。正是这个搓,赋予了“方前馒头”与众不同的层次感。

“如果说‘方前馒头’是让我‘齿’前一亮,那杭州市桐庐县的‘空气馒头’,则让我爱不释手。”钱磊口中的“空气馒头”又是啥

奇特美食?

“空气馒头”,并不是说馒头里是空气的空心馒头,而是说这馒头内部好似都是空气,不管怎么捏,都会自动恢复原状,人送外号“十八捏”。

“这‘空气馒头’别看还没掌心那么大,里面的学问那可不少,单单那一手揉面的功夫,没个大半个月都人不了门。”“空气馒头”传承人之一沈陈对钱磊说,“这揉搓,少一分,蒸出来的馒头不圆不饱满,口感和卖相都不好;多一分,又会变得老而硬,丧失‘轻盈’的口感。只有经过恰到好处按摩的馒头,才会从内部开始,变得松软多孔,弹性轻盈。”

“这样磨出来的细粉,才能造就出独特的口感”

大大的脑袋,小小的尾巴,躺在水中中央,一副呆萌模样。这说的不是蝌蚪,而是一味金华市兰溪市游埠镇的特色小吃——咸汤圆。这种带尾巴的汤圆,让人看起来摸不着头脑,却是游埠本地人不可或缺的美食。

兰溪咸汤圆传承人之一张建富说:“我们兰溪人对自己家乡的美食,那肯定自豪的。虽说‘独乐乐不如众乐乐’,但如何让更多人了解我们的美食,就让我们束手无策了。当钱磊来找我我希望让兰溪咸汤圆走上更多人餐桌的时候,我二话不说就

同意了,这小小汤圆中的玄机也都一五一十地告诉了他。”

兰溪咸汤圆馅料“取咸弃甜”,主要是由于当地得天独厚的地理气候条件造就的。山间新鲜的竹笋,乡间自养的花猪肉,佐以农家自制香干,组合出了咸汤圆从古至今的咸香风味。而兰溪咸汤圆皮质软糯不沾口的秘诀又藏在面皮的制作上——需将上好的大米取当地井水泡足七天七夜,再日晒七天,这样磨出来的细粉,才能造就出独特的口感。

“揉搓汤圆时,这尾巴可不能忘。”张建

富说,别看这尾巴小小的,却饱含着我们对团团圆圆、年年有余的美好生活的期盼。

像兰溪咸汤圆那样,披着奇怪的皮囊却有好吃内涵的浙江特色小吃还有很多。新昌三角饺便是其中之一。

在新昌,很多蒸笼里蒸的不是小笼包,而是这三角饺。据说,制作过程中,每一张饺子皮都经过擀面杖28次揉搓挤压,才能保证饺子皮可以紧紧锁住馅料的味道。包裹时,每一个饺子三个边,每一个边捏三次,使得每个三角饺都呈三角形,面皮的褶皱组合成类似奔驰汽车的logo

图案。6个三角饺整整齐齐地码在蒸笼上,组合成一个规整的六边形,让人看着心中一阵舒适。

“在我们那,三角饺是每户人家都会包的小吃,很多小孩子都会用三角饺当‘奥特曼’的变身器在玩,当然这富有童趣的一幕背后往往逃不了家长的一顿骂。”三角饺传承人之一王益东笑着说,这三角饺,可蒸、可煮、可煎,又有鲜肉、芋泥、豆腐等馅,不同的馅料搭配不同的烹饪方式,其滋味也大大不同,是各个年龄段都适合食用的小吃。

越来越多传统小吃成为网红爆款,并最终形成产业

难以推广。

于是,钱磊在找到传统小吃后,就帮助他们打造属于他们自己的特色品牌,依托“小店+工厂”的经营模式,依靠物理技术还原原始复杂的制作工艺,通过举办培训班,免费让更多的人加入到抢救浙江传统小吃的队伍中。如今,越来越多的传统小吃,成为网红爆款,并最终形成产业。

近日,钱磊更是和杭州市中策职业学校合作,在该校霞湾校区成立江南名小吃研发中心。“以往的交流缺乏一个固定的平台,只能停留在会议室和纸面上。江南名小吃研发中心集培训、研发、品牌推广多功能于一体,不仅配备有教室,还配备了专业的烹饪设备,可以把纸面探讨转化为实际

操作,并能作为餐饮从业者培训场地。更重要的是,在这里,名小吃制作有了职校学生这些年轻的传承者,这是抢救古董级名小吃十分重要的途径。”

钱磊还有一个“野心”：“饮食文化是民族文化中不可分割的一部分。中国走出去的过程中,不仅产品要输出,文化也要输出,要让外国人先在饮食上接纳我们,或许才能让他们更有趣起来了解我们的文化。”

如今,越来越多的浙江特色小吃已走出国门,走向世界。如,义乌的张爱珍把义乌传统特色美食——东河肉饼搬上了在美国被誉为“总统接待餐厅”的马斯卡廷餐厅,东河肉饼的美好滋味俘获了不少外国

人的心,架起中美文化交流之桥;缙云烧饼的传承人之一徐伟群远渡重洋,把烧饼店开到了千里之外的澳洲大陆,把在中国5元一只缙云烧饼卖到了5澳元(约23元人民币);在亚欧大陆另一端的意大利米兰、法国巴黎等城市,台州油煎饼成为了当地市民味蕾的新宠儿,范周娟通过自己的努力让更多的人尝到了“浙江味道”……

“我希望经过我们的努力,一代代人都能吃到我们祖辈吃过的味道;我希望浙江的各个特色小吃能像肯德基、麦当劳一样,遍布在世界的大街小巷;我希望有一天,当提到浙江传统小吃,每个外国人都能竖起大拇指说:ZheJiang Food,Best Food。”钱磊说。

“服务也得跟上哦!”一百多年前,胡老的爷爷创立的这家店名叫顺裕酱品作坊,到了胡老的父亲那一辈,经历了公私合营,更名为余姚酱品厂桥头车间,到胡老接手后改名为后方桥酱品店。无论店名怎么改,这口咸香一直不变,令街坊们念念不忘。

“到现在,还有不少老顾客让子孙驱车几十里从浒山、新浦甚至余姚赶来,就打个酱油、买个面筋,为的还是那口难忘的原汁原味。”胡老自豪地说,“过去,我这个小店一年能卖上百吨的酱油,现在,更多的就是为这些老顾客服务。”

十年后的你, 会不会感谢今天的自己?

■李月亮

1

十年前,同事小喵准备考研。当时她经济拮据,不敢辞职,只能边工作边备考。

经历过的人都知道,这是个相当苦的事。我隐约记得她当时的日程表:5点起床,看书到7点;上班;中午12点到1点半看书;晚上7点到10点,去附近大学图书馆看书……

印象中,她瘦瘦小小,永远背一个跟身形不成比例的大包,走路带风,吃饭速度极快,常常是我们刚开动,她已经风卷残云吃完了。

最后,她考上了。跟在北京读研的男友一起,开启了人生新篇章。

前几天我去北京,约她见面,隔着十年光阴,我们开启了忆往昔模式。小喵说,备考那一年是她人生最艰苦的时光,不逛街不化妆,基本杜绝社交和娱乐活动,早饭是包子,午饭是单位食堂,连出去吃个麻辣烫烫都是奢侈。也特别迷茫,几乎每天都在想会不会考不上、这么累值不值。还好如愿以偿了,现在想想,挺庆幸的。要是能穿越回去,真要抱抱十年前那个“可怜”的姑娘,谢谢她坚持努力没有放弃。

2

也许许多人的生命里都曾有过一段这样默默努力的时光,特别累,特别迷茫,特别想放弃,但是坚持住,可能成功就来了。

一天我去一个写字楼,等电梯时,有个姑娘急匆匆过来,狼吞虎咽吃着汉堡,手上抱着一大摞文件。

进电梯时,因为太急,她手上的文件散落一地。我帮她捡,看到一堆会议资料里还有一本司法考试相关的练习册。看起来,又是一个十年前的喵。

“很辛苦吧?”我说。她苦笑了一下。

我看着她走出电梯的背影,在心里默默对她说,值得的,十年后的你,一定会感谢今天的自己。

3

每个人心里可能都会有这样那样的规划,想过上什么样的生活,想成为什么样的自己。可是,实现梦想的过程从来都不是轻轻松松的,你要打败很多很多迷茫、委屈、懒惰、软弱,你可能随时要给自己打气加油,管住那个想退缩的自己。

而如果你能在想要放弃的时候又多坚持了一下,在想要逃跑的时候又多撑了一小会儿,明天的你就又多了一个理由感谢今天的自己。

每天早上称体重的时候,你会感谢昨天忍住了冰淇淋的诱惑,坚持多锻炼了一会儿的自己;赢得同事和客户认可的时候,你会感谢昨天卸载了游戏软件,把策划案做到天衣无缝的自己;跟国外客户谈合作的时候,你会感谢那个早起背单词练口语的自己;升职加薪的时候,你会感谢那个自律勤奋不偷懒的自己……

谢谢自己不服输,谢谢自己没有放弃,谢谢自己用那么多努力成就了一个更好的自己。

寻味故事

不惜驱车数十里 就为吃了一辈子的原汁原味

慈溪市桥头镇五姓村,藏着一家百年历史的酱品店

■吴震宁 徐丹妮

酱油、米醋、面筋、豆瓣酱、甜面酱,统统装在一个个坛子、缸子里,有生意来了,就用勺子舀、用吊子提好东西,用杆秤称一称分量,然后打一下算盘,算算多少钱……这种老底子小店,相信只存留在人们的记忆中。

说来真是神奇,在慈溪市桥头镇五姓村的东上河旁,竟保留着一家百年历史的后方桥酱品店。今年70岁的店主胡春荣老先生,还是中国工程院院士胡春荣的堂哥。从开酱品作坊的爷爷到他,三代人一直守着这家店,现在的他已经不是为了营

生,而是为了让方圆百里一辈子吃惯了传统工艺酱品的乡亲们,还有机会尝一尝那口历经百年依然没变的原汁原味。

“胡大叔,面筋来20元。”“好!”8月30日上午10点半,笔者刚到胡老的小店,同村的毛师傅也上门来了。他口中的面筋就是胡老店里卖的熟面筋,也叫醉面筋,可以拿来蒸鱼、炒菜吃,也可直接下饭。趁胡老给毛师傅准备舀面筋的当口,笔者赶紧凑上前去,坛子上的大盖板一打开,一股带着淡淡酒气的咸香味便扑鼻而来。“香吧!就是这口味道。”毛师傅说,这家店的面筋他从小吃到现在,三五天不吃,就会想念。

毛师傅喜滋滋地拎着一大袋面筋还没走出院子,又一位从小吃着这里的酱品长大的张大爷来买豆瓣酱了。“这里的豆瓣酱,不但鲜,还看得到一粒粒的大豆粒,炒菜特别香,特别赞。”满头白发的张大爷今年60多岁,管胡老叫一声老哥。

胡老给他打了满满一大桶的豆瓣酱,用老式的杆秤称完分量,又和刚才给毛师傅打面筋一样,往张大爷的罐子里多舀了几勺豆瓣酱,装满了,再给盖上。“我们这里卖的酱品,从来都是量足价优,要的就是让大家称心满意。”胡老看出笔者的疑惑,乐呵呵地解释道,“酱品是保质保量的地道好