

城市/风景

绍兴老城区“最会吃”的四条街之一 马臻路:寂静地带的美食

通讯员王晓宏报道 对于马臻路,老绍兴并不陌生,但说起马臻路上美食多且好,人们可能会感到有些诧异。老城区的美食圈里,城西区域似乎并不显眼,但马臻路就像一匹黑马,在寂静地带独自奔跑着,越跑滋味越浓,飘香三十年。

悠长的马臻路上,沿途小餐饮店不算多,加起来不过50多家,但开了二三十年的却不少。这些小餐饮店,满足了早、中、晚及夜宵等不同时段的消费需求,个别店还提供24小时“全天候”服务。

“宝藏美食一条街,与劳动路、马弄和水沟营路组成老城区‘最会吃’的四条街。”自媒体上,美食达人这样评价马臻路的美食。这里到底有哪些“宝藏”?

餐饮店不多,老店特别多

马臻路呈南北走向,南至鉴湖前街,北至霞西路,全长约2公里。这几天,笔者在附近走了好几圈,发现小餐饮店主要集中在霞西路至胜利路段。北海街道塘南社区提供的数据显示,这段路上有小餐饮店50多家,其中二三十年的老店占了四成。“虽然店不多,但肯定能满足你的一日三餐所需,且餐

餐有特色。此外,以烧烤为主的夜宵店占有一定比例,是城西最有烟火味的街巷。”塘南社区干部小黄说。

一条街巷的苏醒,从温热鲜香的早餐开始。清晨5点左右的马臻路上,热气腾腾的香味从各家小店里飘散开来。除了老台门、嵊州小吃等品牌早餐店外,不起眼的个体店同样受欢迎。“一杯豆浆”店名简洁,馄饨、烤饺和小笼包等传统美食,深受市民的青睐。由于生意好,有时顾客要排队等候,店家还在店门口贴上温情告示:此处停车,要贴罚单。

“早相逢早餐”,店名有些文艺范,店内糯米饭团、面饽饽等早点,也是绍兴人的最喜欢的。“这家早餐店开了20多年,我从来就没弄过早饭,都在这里买。”附近居民骆女士说。

对于上班族来说,中午休息时间短,吃碗面最便捷。马臻路上,广东烤鸭面馆、兰州牛肉拉面等天南地北的面店,满足了上班族的这一需要。中午时分,马臻路上人流不多,周边三三两两的上班族,直奔面馆。“汤记面馆”负责人汤先生说,他是最早在马臻路上开面馆的,至今已有18年。现在面馆很多,但自己的口碑家喻户晓,他不害怕竞争。

不夜餐饮店,为何玩得转

劳累了一天,有些家庭不想走进厨房,到附近餐馆打打牙祭;还有未婚的年轻人,邀上三五好友,出门撮一顿。夜幕降临,走在马臻路上,许多小餐饮店店内灯火通明,店内食客盈门。笔者发现,这些店以烹饪为主,风味各异,有川菜系的天府泡菜鱼馆,这家店经营了20多年;也有湘菜系的佬湘道,虽然经营时间不长,但生意同样红火。还有经营绍兴菜的“自家厨房”,今年60岁的店主阮水花说,她这家店有20多年,转战多处,2018年起在马臻路站稳脚跟。店内食客基本是本地人,目前每个月营业额约6万元。“收入还可以,比打工要好一些,有些外地口味的店,生意其实还要更好。”阮水花说。

夜深人静,马臻路依然很热闹,夜宵生意徐徐拉开。烧烤店里烟雾缭绕,食客纷至沓来,推杯换盏,闹腾腾一片。重庆排档、新疆烤羊肉串、长毛烧烤等夜宵店,会让初来的食客陷入选择困难症。“我们一般要经营到凌晨两三点,有时更晚,顾客不走,我们就不打烊。”贵州黄牛肉馆店主邹女士说。

还有一家叫“天下粥铺”的店24小时营业,主打营养粥。店店主是温州人,她这家店在马臻路上开了十多年。这家店选择24小时营业,并不是玩噱头,而是迎合市场需求。“这附近吃夜宵的人群多,夜宵生意做好,学生早餐的高峰时间也差不多到了,又接着投入新一天的生意。”店主说。

周边大变样,烟火依旧旺

马臻路的来历,老绍兴人都不会陌生。绍兴市城建档案馆原馆长屠剑虹著的《绍兴古城地名文化》一书中这么记载:今人为纪念东汉会稽太守马臻这位先贤,将古城西面一条新开拓的道路命名为马臻路。“治水名人”留下了悠悠鉴湖,如今还带来了24小时烟火不熄的道路,原因有哪些?

“有人气,才会有烟火味。”阮水花说。20世纪八九十年代,与马臻路毗邻的现迎恩门风情水街地块还有10多家企业,以纺织印染为主,她就在其中一家丝绸厂上班。这里企业多,职工多,外来人口也多,加上周边村庄尚未拆迁,旺盛的人气,带动周边商业的发展。那时,胜利西路上多家夜总会人气旺盛,马臻路上的夜宵生



意渐渐红火起来,小餐饮店一家跟着一家开出来。

往后,虽然周边面貌大变样,企业关停,夜总会也相继关门,但马臻路上的烟火并没有熄灭,反而越燃越旺。“口碑形成了食客时时恋着我们的口味。”“汤记面馆”负责人汤先生说。这些老店一致表示,他们的顾客以回头客为主,这也是烟火气持续旺盛的保障。

“虽然马臻路周边大变样,但人气并没有中断过,这也是烟火绵延不绝的原因。”塘南社区干部小黄说。这些年,马臻路周边住宅小区拔地而起,且小区规模体量大、入住率高;这条路上还有元培中学、绍兴蕺山外国语学校等在校师生规模很大的学校,早餐等居民基本消费需求旺盛。

烟火不熄的马臻路,如今越来越“青春”。随着迎恩门风情水街建成,外地游客涌入,给马臻路发展带来了新机遇。去年至今,道路两侧已开出多家咖啡店和私房蛋糕店,满足年轻消费者的消费需求。一些传统餐饮店也相继在小红书上亮相引流,共享古城旅游做大的红利。

马臻路人夜后的闹腾,让不熟悉这里的人感到诧异。



眼下正值秋高气爽的季节,在台州玉环市东沙海边的虾米晾晒场,当地渔家女将刚剥好的新鲜虾仁摊铺在网帘上,待其自然风干。

通讯员倪建军 摄

柿子成熟时

■叶远钦

金秋十月,丹桂飘香。田野随季节转换,已是一片金黄色,一派忙碌景象,风吹稻浪,稻浪翻滚。而秋季又一果实——柿子,在人们的视野里随处可见。

柿子在我们当地也叫“柿红”。柿子一般在秋季成熟,它含有多种维生素、氨基酸、甘露醇等营养物质,适当食用柿子,还可以治疗咳嗽、热渴等症状。因为它具有清热、润肺、生津、解毒的功效。柿子中还含有果胶,可以保持肠道正常菌群的生长,促进肠胃蠕动,从而缓解便秘的情况。通常情况下,柿子秋日吃最好,它能补充身体的养分及细胞

内液,促进身体的正常发育。由于柿子性寒,不能在空腹时进行大量食用,以免肠胃不适,出现腹痛、呕吐等症状。

小时候物质贫乏,很少有柿子吃,我们这也不是柿子产区。那时村里有人家种了柿子树,也常常会给我们几个柿子,还没熟的柿子是不能吃的,于是母亲就用袋子把柿子藏好,等过几日柿子熟透了再拿出来吃,那甜甜的味道至今萦绕齿间。

时光荏苒,经济条件好了,柿子到处都有卖。超市、水果批发市场、路边小摊,在各类水果里堆满了个头差不多大的柿子,现今见到柿子却已没有儿时的食欲让人不禁感慨万千。

弹张棉花被是过往秋天仪式感之一 老手艺留住“古早味”的温暖

■通讯员谢雅婷

连日来天气晴好,不少人趁着好天气洗洗晒晒,也有一些人已经忙着“翻丝棉”“弹棉花”,为过一个温暖的冬季做准备。

忙时一天能接上四五单

在台州椒江界牌路农贸市场附近有家棉花加工店——“李国法被絮加工店”。老板娘名叫汤玲美,今年54岁了,入行已有39年,积累了不少“老生意”。店名也取得直截了当,就拿丈夫的名字做了招牌。由于房租问题,店面辗转搬过几次,现在这家店是前两年刚搬过来的。

一大早,店里就来了三四个人前来询问的顾客。店主顾丁女士说,天气很快就要转冷,她来店里定做一条14斤的新棉被。“这家店开了很多年了,弹出来的被子质量很好。现在弹棉花的店难找啊,附近也就这一家。”

另一名顾客小梁说,虽然家里不缺被子,蚕丝被、纤维被都有,可自己还是喜欢棉被。“可能是从小习惯了盖棉被,而且棉被晒后会有种特殊的香味。”

店面约十平方米,简陋狭小的空间里,一床铺开的旧棉被占据了大半个地方,角落里堆放着棉花、棉线等原材料。

汤玲美正一刻不停地忙碌着,她先将客人送来的旧被子拆解,一点点放入后方的老式棉花机内打蓬松,完成后再放在宽大的机床上重新按压定型。伴随着机器发出的“哒哒”声,店铺里棉絮纷飞。

价格方面,汤玲美介绍,旧棉被翻新,每斤收取15元的手工费。定做一条新棉被的话,每斤价格为40元,包括了25元/斤的棉花价格和15元/斤的加工费,明码标价。

这个价位,相比商超里动辄几千元的蚕丝被、天鹅绒等,显然实惠了很多。自中秋节过后,店里生意转好,多的时候一天能接四五个单子,少

的一天也有一两单。

不少年轻人也喜欢“老手艺”

天气冷了,来店里选择做10斤、12斤棉被的顾客最多。打一床崭新的棉被需要多道工序,很是费人工,称棉花、弹棉花、压棉絮、包上红线白纱、反复按压按实……以制作10斤的棉被为例,至少要花上3个小时。

“用的一直都是新疆棉,打出来更加松软。”汤玲美说,虽说现在用手工棉被的人少了,但还是有一群人喜欢。汤玲美说,有年轻小姑娘过来,由于住新房或者做婚被的,有30多岁的家长给读幼儿园的小孩定做小垫被,也有六七十岁的老人。界牌路附近还住了不少外地租客,他们也喜欢来定做被被。

10月、12月结婚的人多,这两个月也是店里生意最旺的时候。“这个行当赚的都是辛苦钱,到了夏天基本就没生意了,我就闭店回老家。”

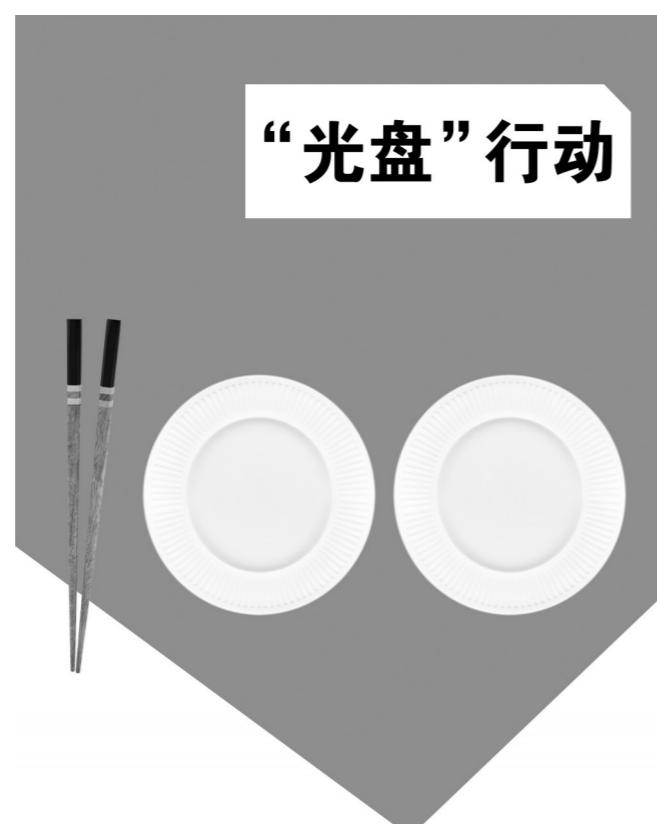
位于临海市金丘路35号的一家棉被加工厂,开了23年了。老板晁忠说,生意好的时候一天有七八单,有时候一整天一单也没有。以定做一床2米×2.3米的、10斤重的棉被为例,新疆棉每斤15元,再算上人工费80元,加在一起价格只要230元,很是划算。

手工棉被保暖、经久耐用,过去是民间嫁女必备的嫁妆之一。如今,市场上到处都是羽绒被、丝棉被、太空被等,品种繁多,轻便舒适。这给手工棉被业造成了冲击,不少“弹棉匠”纷纷关闭门店或转行。

“跟20多年前肯定没法比,利润很低,再算上租金电费,基本没啥赚头,现在临海只剩下四五家做这个的了。”晁忠说。

经历过这个行业的辉煌和没落,汤玲美希望自己的手艺能够为更多人保留住那份“古早味”的温暖。“可能等我们这一辈退休后,这门老手艺真的后继无人了。”汤玲美说。

一份饭,扔一半: 谨防餐饮主食浪费



写字楼外的垃圾回收处,多份外卖主食还剩近一半;婚宴结束后,很多主食动都没动;大会就餐区,有的团餐盒饭没打开就扔了……生活中,一些主食浪费的情景令人触目惊心。

主食浪费

近年来,随着“光盘行动”持续开展,节约粮食的良好风气正逐步形成。但“新华视点”记者走访发现,米饭、面条等主食仍然容易造成餐饮浪费。

主食浪费

餐馆就餐虽已吃饱,但习惯上还要点主食,餐后主食仍有大半剩在桌上;平时饭量不大,外卖配送的米饭却盛了满满一盒……这类主动或被动造成主食浪费的场景司空见惯。

根据中国科学院地理科学与资源研究所等机构发布的《中国城市餐饮食物浪费报告》对某市学校餐厅的调查,该市中小学生人均食物浪费量约为每餐130克,浪费率为22%;在浪费的食物构成上,主食为主要品种之一,占总量的45%。

外卖是主食浪费的高发场景之一。广东省外卖点餐浪费问题调研小组开展的一项问卷调查显示,在菜品品类浪费方面,选择快餐便当、米粉面食等主食的占比达68.3%。天津消费者魏女士说,自己饭量不大,点外卖时主食常常吃一半、扔一半。“剩下的米饭沾上了菜汤,带回家也不好处理。”

“当前我国人均粮食占有量虽已高于国际公认的400公斤粮食安全线,但我国

人口基数大,近年极端高温干旱天气、低温冷害、洪涝灾害等不时出现,对粮食安全要时时敲响警钟。”天津农学院农学与资源环境学院种子科学与工程系副主任杜锦说,一些消费者对我国粮食种植“底不清”,节约意识不足。

主食浪费率为何“居高难降”?

记者调研了解到,主食浪费的“老毛病”难以根治,既有部分消费者观念还需转变的原因,也与目前餐饮机构经营、外卖平台管理等方面

分量是固定的,难以操作。”天津市烹饪协会副会长兼秘书长孔令涛说。

——讲排场,爱面子,“盛宴”变“剩宴”。在商务宴请、婚宴酒席上,主食往往是“标配”;但在享用完丰盛的菜品后,米饭、面条等时常乏人问津。“为了排场,菜不能少点,主食肯定也得有,不点不好看,吃不吃是客人的事。最后主食大家都吃得很少,剩下很多。”陕西某企业经理李先生说。

——追求“轻饮食”,口味更多元。杜锦说,一些消费者餐饮习惯趋于“轻量化”,对主食的需求有所减少。主食与非主食的界限也较为模糊,一些沙拉、蔬果等也可作为主食,如果米面供应量过大,也可能造成浪费。

此外,一些机关、学校食堂管理比较粗放,米饭等主食免费供应,容易造成浪费。

共同行动防止主食浪费

不少部门高度关注主食浪费现象,积极倡导勤俭节约的新“食尚”。今年3月,中国消费者协会等八家协会、学会、商会联合倡议,针对外卖点餐场景存在主食浪费的现象,加快推广“小份饭”“半份饭”等,更好地保障消费者的选择权。

国家市场监督管理总局食品安全总监王铁汉表示,餐饮浪费现象的出现,既有物质生活日渐丰富而忽视了粮食节约的因素,也有监测评估体系不够完善、违法处罚不到位、宣传引导不够深入等原因。多位专家

认为,在形成社会共识的基础上,商家、消费者及相关部门还需发挥合力,防止餐饮浪费,保障粮食安全。

首先,餐厅在堂食菜单上可明确标注主食分量,为顾客提供多元化的点餐选择。天津社会科学院社会学研究所副研究员王小波认为,可进一步细化完善主食分量规格的标识说明,加快推广中份饭、小份饭,比照大份饭分量、售价合理设定价格。

其次,进一步丰富主食品种,优化口味,注重“精烹细调”与管理细节。“现在消费者对口味要求越来越高,主食也要创新形式,如大米既能蒸制米饭,也可以做成醪糟、米糕等。”孔令涛表示,还可可在部分餐厅尝试推出“智慧电子菜单”,将顾客所点的饭菜分量以及蛋白质、碳水化合物、维生素等含量自动进行计算加和,帮助顾客合理规划餐食。

中国消费者协会相关负责人建议,婚宴、自助餐、单位食堂等用餐场景应围绕制止浪费强化精细化、人性化管理,及时监测和评估就餐状况,按需供餐、科学配餐。

此外,要加强宣传教育,在全社会牢固树立节约粮食的意识。杜锦等业内专家建议,要加强科普,让公众对粮食来源、我国人均粮食占有量、粮食营养成分、饮食搭配等方面知识增加了解;学校教师与家长要从小帮助孩子树立起爱粮节粮意识,让“光盘行动”的理念深入人心。

