

炎热夏季,不少人对大鱼大肉没有胃口,觉得不如去吃一碗清清爽爽的馄饨。

在常山,馄饨被称为“扁食”,讲究皮薄馅香。要问起哪里的扁食好吃,不少当地人会推荐县城胜利街与龙门路交叉口的一家小店。店主一家从清朝末年开店至今,扁食的做法与配料一直未变,门店生意红火。早在2008年,以门店位置命名的龙门口扁食,被列入衢州市第二批非物质文化遗产保护名录。



汪土英(左)和游泳(右)。

“来自清朝的味道”

前不久,记者专程驱车来到常山县城,找到了这家扁食店。

门店不算宽敞,看起来已经有些年头,“百年老店”横幅挂在显眼的位置。用餐区坐着几名顾客,每人面前都有一碗扁食。

记者点单后不久,一名服务员从后厨端来一个大托盘。托盘内整齐摆放着扁食,透过皮都能看到里面的肉馅。“都是刚包好的,一碗20个扁食,每碗都一样。”服务员说着,把扁食放入锅中。

趁着这工夫,服务员拿出一个碗,放入盐和葱花,再用热水一冲,扁食的汤就做好了。扁食熟得快,紧接着就捞出锅。

服务员把扁食端上桌,一股香味扑鼻而来。扁食皮略带淡黄色,而不是常见的米白色。记者一口一个尝着扁食,馅料带着一点韧劲。

“要辣椒自己放啊,我们的汤料里就盐和开水,其他都没放,放心吃。”服务员热情地招呼了一句,转身煮下一碗扁食。

虽然没有太多调料,这碗扁食却很鲜香。“这么多年,都是这样烧的吗?”记者问。

“是的,可以说这是来自清朝的味道。”服务员笑着回答。



▲游泳制作的扁食皮。

►游泳制作的扁食皮放在纸上,透出纸上的字。



一碗扁食,配料简单。

龙门口扁食：从清末绵延而来的味道

记者 汪晨云 报道组 葛锦熙 文 摄 通讯员 郑委平

传承要点是纯手工制作

“我是19岁开始,从我公公手上学这门手艺,到现在快60年了。”龙门口扁食制作技艺第二代传承人汪土英说。汪土英的公公叫游治修,是江西人。来到常山后,他靠着做扁食的手艺养活了一家人。一副“骆驼担”,一头放着烧柴的行灶,一头装着碗具和木柴,中间一排木橱放着面皮、肉馅、调料等,游治修挑着担子在常山四处叫卖。

后来,游治修开起了扁食店,那家店距离现在的门店数百米,不过汪土英没有见过。她19岁嫁入游家时,门店已在现址。

汪土英的儿子游泳是龙门口扁食制作技艺的第三代传承人。游泳14岁那年暑假,游治修提起要教孙子打扁食皮,这是制作扁食最难的部分。游泳觉得打扁食皮非常好玩,果断地答应了。

游治修拿来一斤面粉,从第一步开始教。揉面、和面、压坯……需要六七道工序,直到扁食皮薄到可以透光、透字为止。“就像我手上这张扁食皮一样,差不多是0.2毫米厚,大小是7厘米乘7厘米。”游泳随手拿来一张扁食皮,把它放在一个包装袋上,果然可以清晰地透出包装袋上的字。

打扁食皮虽然很难,但年幼的游泳和扁食皮较上了劲。面皮打破了,揉在一起重新开始;再打破,再从头开始。用了一个暑假,他终于做出了达到标准的扁食皮。

即便现在店里请了6个服务员,打扁食皮还是需要游泳自己来,因为还没有服务员可以出师。

按照一斤面粉打出20碗扁食皮的比例,游泳每天早上6点多起来先打6斤面粉,之后按照当天销量打,每次约四个小时。

打扁食皮很耗体力,手上不能停歇,还要来回走动。“多的时候一天要卖1000多碗,打皮就会辛苦很多,全身酸痛。”游泳说,即便是这样,还是坚持爷爷传下来的技艺和味道,每一道工序都坚持纯手工,要不然就谈不上传承。

传承中有责任也有期待

不断有顾客进店,点一碗扁食,坐下等待。他们大多是周边的居民,是店里的回头客。

“我们三代人开这家店,有些顾客是几代人在这里吃,大家都非常熟悉了。”游泳说,近年来也有北京、香港等地的游客赶来店里品尝,还有的顾客要求把生扁食打包带走,自己回家煮。

“这里的扁食我很喜欢吃,冬天来这吃的次数更多。”顾客周琴说,冬季,一碗扁食吃下去浑身发热,夏季吃扁食可以解腻垫肚子,所以成了老顾客。

即便深受顾客喜爱,但做扁食是小本生意,纯手工制作又是件累人的事,所以,这项技艺到现在还没有第四代传承人,游泳一直在积极地寻找与培养。

在店外,常年贴着“招收学徒”,有意愿上门学习这门技艺的,游泳都愿意倾囊相授。常山县实验小学把游泳的门店设为研学基地,时常有学生前来参观体验,游泳都会把这门技艺的历史、制作要点等一一介绍。

前些天,一名上海人联系游泳,希望过些日子可以来学习扁食的制作技艺,游泳爽快地答应了。“把技艺传下去不仅是传承人的责任,还是顾客的期待。”游泳说,很多顾客鼓励他把门店好好经营下去,把这门技艺好好传承下去,他自身也非常希望龙门口扁食能代代相传。