

2014年2月23日 星期日
编辑：黄银凤 组版：王蓉老字号
春秋④缸鸭狗
开明街新店

去年11月，由宁波去台湾自由行，见到了从未谋面的表舅。临行前准备礼物，第一个念头就是宁波汤圆——最能代表家乡的味道。买好了缸鸭狗的猪油芝麻馅儿和水磨糯米粉打算去台北现包现吃，尴尬的是，粉末类不能上飞机，而超市冷柜里的数十种速冻汤圆品牌，并不是宁波人从小到大熟知的味道。最后只能作罢。

没想到，半年之后这个问题就将迎刃而解了。今年6月，缸鸭狗以传统水磨工艺制作的速冻汤圆即将面市。

在宁波，百年老店缸鸭狗几乎妇孺皆知。作为宁波汤圆的鼻祖，在1926年由宁波人江定法正式创立，1993年被商务部授予“中华老字号”企业，它也是宁波传统饮食文化不可或缺的代名词。

记者 林旻/文 崔引/摄

缸鸭狗 宁波人剪不断的乡愁

乡愁

妈妈的味道

宁波的姆妈，几乎没有不会包汤圆的。江定法的母亲应氏，就做得一手好点心，尤其汤圆。

20世纪初，因为家境贫寒，年纪尚小的江定法就跟着大人出海做帮工了。为了好养活，父母给他取了个小名叫“阿狗”，于是船上的大人都“阿狗”“阿狗”地叫着，渐渐“江阿狗”这个名字反而比江定法更加响亮。在海上的日子很难熬，又苦又饿，阿狗常常做一个美梦，姆妈在梦里喊他“阿狗，来吃汤圆了”。

江阿狗长到18岁，应氏打定主意不再让儿子出海了，“做苦力不是办法，没有一门手艺以后怎么生活？”江阿狗被母亲送到三北的顺和祥学做生意。顺和祥是一家卖南货的铺子，当学徒的日子也没比船上帮工好多少，寄人篱下，忍气吞声，对掌柜毕恭毕敬，对顾客要笑脸相迎。但是江阿狗聪明勤快，眼头活络，三年的学徒生活让他掌握了一门生意经：做生意要有诚信，吃得小亏，才能有大的进账。掌柜一心留他在铺子里帮忙，但刚刚20岁出头的江阿狗，已经打定主意回家照顾母亲。

没想到学徒归来的第一件事就是结婚。应氏信奉男人“先成家后立业”的说法，已经给阿狗说好了一门亲事。从奉化来的何凤秀，吃苦耐劳，善良可爱，结婚后帮着应氏把家事料理得妥妥当当。阿狗反而有些愧疚，私底下和媳妇儿闲聊，“我们家孤儿寡母的，也没什么家底，你为何愿意嫁过来？”何凤秀的回答出乎阿狗意料，“我吃过咱妈送来的汤圆，又大又甜，觉得到了你家也苦不了。”

媳妇这一说，倒是让江阿狗茅塞顿开。街坊邻里都称赞母亲的汤圆包得好，为何不摆个卖汤圆的摊子？宁波城里南来北往的，只要是宁波人，都喜欢来一碗猪油芝麻汤圆。

阿狗和母亲一说，应氏很是支持，于是一家三口关了老屋的门，带着之前攒下的一些银两，来到了宁波城隍庙摆起汤圆摊。

开始只有汤圆，阿狗为人和善，客人要多加白糖、桂花的，他一一照办。不过很快他就意识到，只卖汤圆是不行的，客人迟早会厌烦，于是就有了酒酿丸子、豆沙丸子，汤圆的各种馅料也是换着法子做，到他摊位吃甜点的客人络绎不绝。

扬名

半夜要吃“缸鸭狗”

几年下来，江阿狗的汤圆摊在城隍庙小有名气，他用攒下的辛苦钱在开明街的泰和桥边租了间店面。有店就要招牌，连店名都没一个，这该如何是好？没读过书的江阿狗犯了愁。

有不少熟客帮着出主意，但无非是一些寻常小吃店的名字，最后阿狗还是决定用自己的名字“江阿狗”，叫得响亮。他自己不会写几个字，就请来了当时宁波越剧团小有名气的舞美王云标先生，在招牌上画了一只缸，一只麻鸭和一只黄狗，中间嵌着“汤圆”两个小字。说来也巧，当年王云标先生画招牌的时候，周围趴着一堆孩童围观，其中一个就是后来成为宁波著名书法家的曹厚德。这段往事在几十年以后因为缸鸭狗的重新开张，品牌的新传承人陈开河上门找曹厚德先生为缸鸭狗题写“致良知”时被无意中提起，也算是一段特殊的缘分。

“缸鸭狗”这个招牌，说起来还是因为江阿狗好心，被一位客人的欠债抵来的。一天，有个老秀才在店里吃了好几碗汤圆，最后却没钱付账，江阿狗也不计较。秀才说，看你这个店名是个画，大家不好传播，我给你写个店名吧。两人一商量，就用“缸鸭狗”作招牌，取“江阿狗”在宁波话里的谐音，“缸”同“江”，“鸭”同“阿”，通俗易懂，也和原来的画都对上了。

“三更四更半夜头，要吃汤圆‘缸鸭狗’。一碗落肚勿肯走，两碗三碗上瘾头。一摸铜钿还勿够，脱落布衫当押头”。这段不少老宁波人耳熟能详的俗语，说的就是这家百年老字号的历史。从城隍庙街口一家无名的露天小摊，一步一步发展到众人争相品尝的老字号品牌。

式微

百年兴衰风雨路



宁波画家罗枫创作的这幅年画，记录了1990年的缸鸭狗店面。

近百年风雨岁月，缸鸭狗经历了从繁荣到沦陷，甚至一度面临倒闭的危机。

1956年，缸鸭狗开明街店面扩建，营业面积达200平方米，全年除了供应点心外，还有豆浆、粢饭、饺子、生煎等，夏天供应各色冷饮，冬天供应宁波人喜欢的汤圆米粉和猪油馅，生意红火。

1993年，缸鸭狗被商务部授予“中华老字号”企业。1997年12月，缸鸭狗汤圆被中国烹饪协会评为“中华名小吃”。2012年被省文化厅授予“浙江省非物质文化遗产”。

尽管名声在外，但缸鸭狗经营一度陷入困境。由于旧城改造，2007年5月，缸鸭狗告别了坚守10年的城隍庙美食街旺铺，一夜之间经营面积从1300平方米缩减到100平方米，蜗居在开明街上一个极不起眼的店面里。

在众多老宁波人为老字号的没落唏嘘感慨时，一些专业人士提出了自己的看法。“老字号招牌的难以支撑，地址搬迁只是外因，餐饮选择日益多元化，而老字号仍一成不变，这是导致缸鸭狗老店最终被市场淘汰的决定性因素。”拥有“中国烹饪大师”称号的缸鸭狗品控研发经理林军分析道。

复兴

速冻汤圆手工造

从小吃宁波汤圆长大的宁波人陈开河，不忍这块金字招牌沾满尘灰，决心将缸鸭狗重现当日辉煌。他亲自出面，拿着缸鸭狗未来的发展方案，说服了几十个和缸鸭狗一起成长的老伙计，转手他们手中的股份。

2009年，浙江采得丰控股有限公司成立，正式从江定法的后人手里，接过了这块曾经闪闪发光的金字招牌。

同年12月，缸鸭狗新店在鄞州万达广场开张，这家在现代管理体制下的全新门店，有70多种传统点心，除了宁波的传统点心如猪油汤圆、龙凤金团、水晶油包等，还增加了春卷、素烧鹅、八宝饭、牛肉面等大众美食。

“猪油汤圆”一直是缸鸭狗的镇店之宝，至今都没有变过。正是由于这块金字招牌，品种繁多的外来速冻汤圆品牌纷纷出笼，抢滩宁波市场，以致形成宁波汤圆外地造的怪现象。为扭转这一局面，昔日的“汤圆大王”缸鸭狗也决定在今年内推出全新的速冻产品。“从工序上来说，做速冻汤圆其实很容易。但这三年来，我们一直在寻求传统和速度的平衡点。”林军为缸鸭狗的速冻汤圆的口味做全程的把关。

当年的江定法，将母亲的一套手艺烂熟于心，对原料的选择极其考究，米粉都是用本地产的上等白糯米磨成的。汤圆馅用的是优质有厚度的肉猪板油，黑芝麻用上等精品，白糖也是最好的。那时候，熟客看江定法搓汤圆也是一种享受。有点像梅兰芳先生跷着兰花指，越剧演员甩水袖，轻巧熟练。

陈开河坚持缸鸭狗的每一颗汤圆一定要手工来搓，一定要有手心的温度，而不是完全由冰冷的机器替代，尽管这会增加巨大的人工成本负担，还会拉长工时。

时代在变，口味也在变。“过去宁波人吃汤圆，喜欢甜腻，配方改良后，变得既健康又营养。一个20克的汤圆，5克馅料，15克皮，甜味拿捏得恰到好处。”林军表示道。

以传统水磨工艺制作的速冻汤圆今年6月起将进入三江、华润等各大连锁超市。同时，缸鸭狗也将在今年走出宁波，在长三角地区开设分店。

