

百姓故事

开了三十多年的生煎店

仇赤斌

古镇柴桥有条老街，老街上有家生煎店，只卖生煎、馄饨和紫菜汤，却开了33年，有啥门道呢？一个周末，有机会向店主胡老板请教了生意经。他的一家，满满都是故事。

胡老板出生于1967年，虚岁50，柴桥五马村人。他戴一副眼镜，平头，微胖，工作时只穿白色的汗衫背心，外面套着厨师的大褂。他从小学到高中都是在柴桥度过的，曾经在柴桥蜜饯厂工作过三四年，后来厂子倒闭，就一直安心地开店卖生煎、馄饨了。

这家店最早是他母亲周妈妈开的，今年已70岁，如今不在店里了。周妈妈爱干净，很和气，人缘好。她最早做的是一种类似于北方的面饼——“油塌黄”，后来学做生煎和馄饨。起步时在老车站附近摆摊，政府搭了一排的竹棚子，里面有11家食品摊位，位置有好有坏，每隔1-2个月就互换位置。一开始生煎生意好，有四五家都来做，慢慢缩减到两家，如今只剩胡老板一家。在1984年开始开店，1989年搬到如今这间店面。

店面很小，摆了几张桌椅，显得很挤。器具有年代感，屋顶的吊扇、壁上的摇头扇，还有盛生煎的搪瓷盘，有的已经磕掉边了，都是上世纪的产物。忙的时候店里共有七八个人，平常是5个人左右，固定的人员有胡老板夫妻俩、丈母娘黄阿姨、小舅子等人。

他妻子姓沃，比他小一岁，白峰小门村人。是胡老板嫁到小门村的姨妈介绍认识的，第一次相亲就在姨妈家里。沃大姐当时在白峰打工，觉得柴桥也不错，当时的柴桥要比白峰繁华，于是就到生煎店里来帮忙打工。做早点很苦，开始凌晨12点就要起床干活，后来延迟到2点多，如今是3点到3点半起来干活。为了保障睡眠的时间，晚上7点多就上床休息了。沃大姐皮肤白皙，很瘦，熟悉的人都说她年轻时很漂亮。她爱笑，会招呼人，有亲和力，和气生财是最老也是最好的生意经。

他们有个可爱的女儿，出生于1994年，因为店里生意忙，女儿从小很独立。两岁多的时候，就独自一人从家里走到店里，还拖了一个热水瓶，把夫妻俩吓坏了。如今女儿在宁波大学读大四，准备读研究生。

胡老板说以前的馄饨里还放鸡蛋丝，现在来不及做了。以前肉馅是手工剁的，如今是用绞肉机，但对肉质要求很高，必须是前腿肉，有点肥肉的那种，口感好一点。自己用高压锅煮肉皮做成皮冻，在包子馅里放一点，这样有点汤汁，口感好一些。胡老板买的面粉是最好的那种，50斤要100多元一袋。1984年左右，一个生煎包子要三分钱半两粮票，一碗馄饨是10个一毛钱。慢慢提高到如今的生煎一元一个，馄饨3元一碗。平常每天卖出生煎包子2000个，双休日和节假日生意特别好，北仑城区甚至宁波市的人都会来这里吃。可以卖出50锅，约3000个包子，馄饨约300碗。煮馄饨是老板娘沃大姐一个人的活，生意好时根本忙不过来，好在有老顾客的捧场和街坊邻居的帮忙。

柴桥老街马上要整修和改造了，胡老板希望还能在原来的店面附近开店，店面最好有两间以上。老街的人气旺了，他的生意自然也会更好。

有本地老顾客说：胡家的馄饨味道好于生煎。我吃了，确实如此。馄饨皮是胡老板手擀的，薄如蝉翼，煮熟后浮在有深紫色紫菜和绿色葱花的汤中，呈半透明，煞是好看，里面的肉若隐若现，口感非常好。不仅外地食客喜欢光顾，也是本地居民的最爱，柴桥只有另一家沃玉财馄饨可以与之相比。生煎要蘸醋或是辣椒酱，咬一口，肉汁在口中炸开，香气浓郁。包子底部焦焦的，很脆，但生煎的皮有点厚。

胡老板觉得自己家的生煎没啥秘诀，技术含量并不高，只不过干净、料好，他全年无休，凭着良心做包子。

能几十年始终如一地做好一件事，是匠心，也是恒心，不是件容易的事。

捡海螺

毛亚莉

让海边人感觉最幸福的，莫过于在家园附近有一条弯弯曲曲绵延几千米的海岸线，海边人可以经常到这条望不到边的“线”上捡宝贝，并且感觉这些宝贝每天层出不穷，取之不尽，这是何等丰厚的馈赠！我虽然不是渔民，但与海为邻，即便不经常去“耕海牧渔”，但偶尔满足一下“牧滩”的愿望还是唾手可得的。

爵溪海湾的东南面，有一个海岛叫大平岗岛，它原本是个无人岛，自从去年有人在那里开了一家以现烤现煮的海鲜为招牌菜的农家乐，前去游玩捡螺的人便逐渐增多。

大平岗岛不大，每当潮汐收敛了它咆哮的脾气，渐渐向海外退去时，海岸上便会凸现大片礁石。午饭后，我们趁着退潮时间，坐快艇来到岛上，开启一次为期半天的捡螺生涯。礁石的背光处还亮着潮湿的水光，卵石滩上还留着许多深浅不一的水洼，证明它们几小时前还是在不可知的深水里潜伏。

不远处的礁石上已有十几个人佝偻着身子在捡螺。听说每一次潮起潮落，潜在水里的海螺总会爬上礁石。同行的老黄是土生土长的海边人，据说是捡螺高手，半天能捡一筐。暂且不管他是否真能捡那么多螺，有一点我是深信不疑的：经常捡螺的人比不经常捡螺的人经验肯定要丰富得多。于是我和两个同伴紧跟着他走。

走进一片卵石滩，老黄在那些石头上瞄来瞄去，然后聚焦到一块半边浸着海水的石头上，蹲下，翻开。哇！底下有一窝芝麻螺，大概有10多粒吧，简直是神探！我们几个都凑过去，但不好意思强抢豪夺，只是杵在一边贪婪地瞧着。

接着我们也依样画葫芦，在滩上胡乱翻起石头，像一拨淘金人，但翻了几块都没有，当我翻到大概第六块时，才发现有七八粒小螺。螺虽小了点，但是第一次得手也很高兴，捡螺入笼时，心情就像水波一样荡漾起来。

老黄边捡边传授给我们经验。他说，螺多数吸附在礁石的阴暗潮湿处，或者一窝窝集聚在有水的大块卵石底下。如果雨后来捡，会更多一些。

涉水至一片布满牡蛎刺壳的礁石边，我们发现背光的岩缝里有很多大小不等的海生物，辣螺、黄螺、芝麻螺、淡菜、岩蒜……像召开联合国会议，几乎啥种族都有。我们的欲望瞬间沸腾起来，一拥而上。那一个个青黑色的淡菜挤挤挨挨地扎根在岩缝里，我用铁丝钩锲而不舍地掏着，不一会儿就掏了一坨。

辣螺呈纺锤形，尾巴尖尖的。它的吃法很简单，放点水、姜丝和料酒，煮三四分钟即可食用。用牙签剔掉螺口上的角质小盖头，挑出里面的肉，蘸点酱油，轻嚼，咸香中带点辣味。

礁石上还长着许多岩蒜，一个个如微型孔明灯，表面光滑水灵，浑身排列着红红绿绿的竖线，在光照下色彩艳丽，我用手轻轻一触，它就缩进岩缝，还喷出一小滩水来。

我猫着腰一路找寻，攀越礁石，跳跃水洼，手里提着的筐越来越沉。折腾两小时后，手臂晒成了褐色，腰也酸了，背也胀了，实在受不了了，便一屁股坐在布满牡蛎刺壳的礁石上，屁股像刺扎一样痛，也忍了。挺直腰舒口气，抽出点时间看看海，对岸的渔村安静得如同图画里的人间，天海间几只鸥鸟像鼠标一样划来划去。

这么多海生物里，我最喜欢吃芝麻螺了。吃芝麻螺是有学问的，用筷子把螺夹入口中，先在剪去尾巴的那端吸一下，再在嘴里调转方向，在螺口上再用力吸一下，滑溜溜的鲜嫩螺肉就到了嘴里。你如果用手捏着吸，汤汁就会沾到手指，到时你若忍不住用嘴去吮吸一下手指头，那就不太雅了。

在酷暑逼人、热浪蒸腾的夏季，如果把这些战利品带回海边农家乐去加工，叫上几瓶清凉的啤酒，和伙伴们一起在太阳伞下围着小圆桌，吹着海风，边吃边侃大山，实在不失为一种索凉的好办法。对于我们这些不是真正的牧渔人来说，捡螺其实捡的是一种心情。

总第6520期 配图 汤青 投稿邮箱：essay@cmb.com.cn

